

L'Emilia-Romagna al Vinitaly 2022: “unione” sarà la parola parola d'ordine

scritto da Enzo Radunanza | 04/04/2022



“Il tratto che ci unisce” è lo slogan scelto da Enoteca Regionale Emilia Romagna per la partecipazione alla 54° edizione del Salone Internazionale dei vini e distillati che si svolge a Verona dal 10 al 13 aprile. Il Padiglione 1, per 4 giorni, sarà la “casa” dei Consorzi, delle aziende, dei vini e dei prodotti DOP e IGP regionali

Conto alla rovescia per il taglio del nastro della **54° edizione di Vinitaly**, il [Salone Internazionale dei vini e distillati](#) che torna in presenza dopo due anni di rinvii e ridimensionamenti a causa della pandemia.

Dal 10 al 13 aprile, i padiglioni di Veronafiere torneranno ad accogliere il mondo del vino italiano e

internazionale con un calendario che spazia tra le immancabili degustazioni ai banchi d'assaggio a quelle più tecniche, dai seminari alle masterclass, oltre ai grandi eventi che riporteranno l'enologia italiana alla ribalta mondiale.

Emilia-Romagna al Vinitaly 2022: ecco le novità

Come ogni anno, anche **Enoteca Regionale Emilia Romagna** sarà protagonista del Vinitaly 2022 curando la regia del **Padiglione 1**, posizionato subito dopo l'ingresso della Fiera come a dare il benvenuto ai winelover con un allestimento tra i più belli e graficamente attraenti del Salone veronese.

In questa edizione, i circa **2.300 mq del Padiglione 1** saranno la "casa" dei Consorzi del vino ma anche del cibo nonché delle **120 aziende e produttori** dei vini dell'Emilia Romagna, confermando l'importanza di un sistema che, oltre al vino, coinvolga anche gastronomia e territori. Un modo, quindi, per richiamare e valorizzare il patrimonio offerto dall'antica via Emilia che percorre la regione da Piacenza a Rimini, scandendone le tante tipicità enogastronomiche e culturali.

Enoteca Regionale Emilia Romagna ha coniato lo slogan "**il tratto che ci unisce**" (**#iltrattocheciunisce**) proprio per richiamare quel senso di unitarietà e forza per raggiungere obiettivi comuni.

Le attrazioni del Padiglione 1

I vini in degustazione, disponibili negli stand dei singoli Consorzi e delle singole realtà vitivinicole, **saranno rappresentativi di tutte le 19 DOC regionali, delle 2 DOCG e 9 delle IGT**. Daranno una panoramica delle diversità e delle varietà che caratterizzano i vini di una terra che ha fatto della convivialità e dell'accoglienza le proprie caratteristiche distintive.

L'Emilia Romagna al Vinitaly 2022, in parte rappresentata dalle aziende riunite sotto Enoteca Regionale Emilia Romagna, confermerà degustazioni, masterclass, eventi e incontri, con i Consorzi grandi protagonisti.

Fra gli **oltre 20 appuntamenti in calendario**, si segnalano un convegno sull'enoturismo, il **Master del Sangiovese** (ospitato per la prima volta all'interno del Vinitaly), le masterclass e le degustazioni di Pignoletto, Romagna Albana, Romagna Sangiovese, Lambrusco, Malvasia e gli spumanti made in Emilia-Romagna e la presentazione di **Tramonto DiVino 2022**.

Dal punto di vista del food, sono previste presentazioni e degustazioni guidate di salumi piacentini DOP, coppa di Parma IGP e salame felino IGP, riso del Delta del Po IGP e squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto di Parma DOP, [Culatello di Zibello DOP](#), [Parmigiano Reggiano DOP](#).

«La pandemia ci ha "insegnato" che ci sono anche nuovi modi per promuovere i nostri prodotti. - ha dichiarato **Giordano Zinzani, Presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna** - Ciò non toglie che essere presenti e protagonisti ai più importanti eventi fieristici dopo due anni di stop forzato è comunque necessario per ridare slancio al nostro settore. L'entusiasmo di "fare" non ci è mai mancato, anche se abbiamo dovuto trovare alcuni compromessi per la situazione inaspettata che ci siamo trovati ad affrontare. Ed eccoci quindi qui al Vinitaly, con i nostri Consorzi sempre più protagonisti e le nostre Aziende vitivinicole, tutti insieme sotto lo stesso tetto per proiettarci verso il futuro. Ognuno dovrà fare la sua parte, per ruolo e competenze. Enoteca Regionale farà sicuramente la propria»

Le dichiarazioni dell'assessore Alessio Mammi

Alla conferenza stampa di presentazione del programma di Enoteca regionale Emilia Romagna al Salone del vino di Verona, ha partecipato anche l'Assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca **Alessio Mammi** il quale ha evidenziato l'importanza per l'economia regionale del comparto enogastronomico.

«L'Emilia-Romagna con le sue 30 denominazioni d'origine - ha dichiarato Mammi - è tra le prime regioni italiane nella produzione di vino, con un volume d'affari che si aggira attorno ai 490 milioni di euro per le sole DOP e IGP e ha volumi ben più ampi per tutta la produzione regionale. È per questa ragione che il ritorno a Vinitaly lo abbiamo organizzato in grande stile, portando in fiera l'intero sistema vitivinicolo dell'Emilia-Romagna, con il coordinamento dell'Enoteca Regionale e la presenza di tutti i Consorzi e di tantissime aziende del territorio. Stiamo lavorando su tre aspetti: riconversione dei vigneti perché vogliamo sempre più qualità, resilienza e sostenibilità ambientale; investimenti per la competitività delle imprese, per rinnovare cantine e tecnologie, e, infine, sostegno al mercato interno e internazionale, attività per la quale abbiamo anche aumentato le risorse. Nel vino c'è l'intera anima dell'Emilia-Romagna. La situazione internazionale che ben conosciamo ha complicato le cose: oggi il nostro obiettivo è la promozione e portare il vino verso nuovi mercati internazionali attraverso i bandi sulla promozione e le missioni di sistema che stiamo organizzando per i prossimi mesi oltreoceano».

La partecipazione dei Consorzi Vini di Romagna e del Lambrusco

Il [Consorzio Vini di Romagna](#) occuperà un grande spazio all'interno del padiglione 1, con una collettiva di una ventina di aziende associate, mentre molte altre parteciperanno con proprio stand individuale.

«Si riparte dopo due anni con una nuova comunicazione, - ha spiegato la Presidente **Ruenza Santandrea** - con una masterclass sul Romagna Sangiovese delle Sottozone guidata da Gabriele Gorelli e altre due su Albana secco e Sangiovese Superiore tenute da Andrè Senoner, con il Master del Sangiovese e un banco d'assaggio collettivo di vini DOP e IGP e spumanti romagnoli Novebolle. Attende i visitatori davvero un bel racconto sui vini della Romagna».

Claudio Biondi, Presidente del [Consorzio Tutela Lambrusco](#) ha ricordato come questo sia il primo Vinitaly in cui si è realizzata l'unione dei precedenti consorzi sotto un'unica regia a gennaio 2021.

«Questo ci consente - annuncia Biondi - di presentarci coesi e di creare sinergie, un aspetto importante che non preclude la valorizzazione delle caratteristiche diverse e complementari che l'universo Lambrusco racchiude. Attraverso il palinsesto di eventi e le attività di comunicazione, punteremo a raccontare le specificità delle denominazioni del Lambrusco, dei vini e dei territori che esse rappresentano, coinvolgendo giornalisti e operatori del settore».

Pignoletto Emilia-Romagna e Colli Bolognesi

«Dopo gli anni segnati dalla pandemia, l'edizione di quest'anno rappresenta simbolicamente il ritorno alla normalità - spiega **Carlo Piccinini**, Presidente del Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna - Una manifestazione di riferimento per il mondo del vino in Italia che arriva in un momento d'importante crescita per la nostra DOC. Tra le masterclass in programma all'interno del Padiglione 1, una sarà dedicata proprio al Pignoletto. La degustazione punterà a evidenziare le caratteristiche distintive del nostro autoctono bianco emiliano, che i visitatori avranno poi modo di approfondire agli stand delle aziende presenti».

Il **Consorzio Vini Colli Bolognesi** sarà presente a Vinitaly con **quasi 90 etichette** rappresentative dei vini provenienti dalle colline che abbracciano la città di Bologna, da Sud a Ovest. Così **Francesco Cavazza Isolani**, Presidente del Consorzio:

«Dalla DOCG Colli Bolognesi Pignoletto, che sarà tra l'altro protagonista di uno dei seminari in programma, alla DOC Colli Bolognesi, dagli spumanti alle riserve, operatori e appassionati avranno l'opportunità di confrontarsi con i nostri piccoli produttori, alcuni dei quali saranno presenti in prima persona in fiera».

Per informazioni: www.enotecaemiliaromagna.it