

Profumi e Sapori dell'Emilia Romagna presentati al Vinitaly 2016

scritto da Enzo Radunanza | 10/04/2016



Subito dopo la partenza del Vinitaly 2016, Enoteca Regionale presenta le sue eccellenze tra Profumi e Sapori dell'Emilia Romagna.



Il **Vinitaly 2016** ha aperto i battenti da poche ore e, nonostante la bellissima giornata di sole, sono tanti gli appassionati che hanno deciso di visitare i padiglioni della Fiera di Verona e compiere una *full immersion* nel mondo del vino internazionale, settore in cui l'Italia spicca per produzione, varietà e qualità di vitigni ed etichette.

Tra i vari padiglioni italiani, suddivisi per regione, uno dei più belli è quello dell'**Emilia Romagna**, una terra che vanta il primato nella certificazione delle eccellenze enogastronomiche e che, negli ultimi anni, sta guadagnando terreno anche dal punto di vista enologico grazie alla perseveranza nella promozione e all'impegno dei produttori che hanno migliorato ulteriormente la qualità, dei Consorzi e del coordinamento di **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, che in questo evento, gestisce il padiglione 1. Si pensi che la produzione regionale di vino si colloca al terzo posto della produzione italiana e si distingue anche per la qualità.

L'Enoteca ha progettato, per il padiglione un design d'eccezione, caratterizzato da calici con le ali che sormontano i vari corridoi e che rappresentano i vari vitigni della regione, quasi a riflettere la tendenza a spiccare il volo dell'intero settore vitivinicolo. Proprio attirati dalla suggestione scenografica, il pubblico ha letteralmente preso d'assalto il padiglione, fin delle prime ore del mattino, accolto dai produttori che hanno offerto in degustazione i loro vini e ne hanno raccontato storia e caratteristiche.

Profumi e i Sapori dell'Emilia Romagna

Alle 11.30, nella Sala Eventi, c'è stata la prima conferenza ufficiale in cui l'Enoteca Regionale in collaborazione con **AIS (Associazione Italiana Sommelier)** ha illustrato i "**Profumi e i Sapori dell'Emilia Romagna**" attraverso un percorso multisensoriale che ha interessato l'intera via Emilia da Rimini a Piacenza. Un viaggio nel buon gusto perché è la via Emilia è ricca di qualsiasi attrazione: arte, cultura, luoghi naturali, colline (il doppio della superficie del Veneto), divertimento ed enogastronomia.

Tra i vari intervenuti erano presenti **Pierluigi Sciolette** e **Ambrogio Manzi**, rispettivamente presidente e direttore di Enoteca Regionale, nonché rappresentanti di AIS nazionale e AIS Romagna (Roberto Giorgini). L'incontro ha evidenziato tutto quello che, negli ultimi anni, è stato compiuto nella promozione nazionale ed internazionale i cui risultati si sono notati in termini di fatturato nazionale ed esportazione.

I vitigni emiliano-romagnoli sono centinaia ma - in questo incontro - sono stati presi in considerazione quelli principali, percorrendo la via Emilia da Rimini a Piacenza, ed in particolare **Sangiovese, Albana, Pignoletto, Malvasie e Gutturnio e Fortana** e sono proprio questi i vini sui quali si vuole puntare e lavorare anche per l'export perché in Emilia Romagna ci sono quantità e qualità, è stato detto.

Di ciascun vino, esperti sommelier, hanno illustrato le caratteristiche organolettiche e gli abbinamenti più adeguati con il cibo.

Nel suo intervento, il presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna, **Pierluigi Sciolette** ha dichiarato: "Con Enoteca regionale abbiamo intrapreso da alcuni anni un percorso che racconta il vino e non solo attraverso la via Emilia. Un'identità in viaggio che abbraccia diversità e specificità differenti: cultura, storia cucina e - ovviamente - i vini. La via Emilia e con essa anche Ferrara, che entra a titolo pieno in questo percorso simbolico, merita un viaggio".

Ambrogio Manzi, direttore di Enoteca Regionale e che, da anni lavora con competenza e passione per consolidare il prestigio dei vini regionali nel mondo ha descritto il padiglione dell'Emilia Romagna e anticipato un bellissimo video in cui, sulle note della Traviata, i vini sono stati accompagnati dalle immagini della frutta, dei fiori attraverso un'idea visiva e concreta di quello che oggi è fare vino nel territorio che da Piacenza arriva fino a Rimini.

Vi ricordo che il Vinitaly durerà fino al 13 aprile. Noi siamo qui!