

Emilia Romagna: i sorsi “Buoni, Puliti e Giusti” per il 2024, secondo Slow Wine

scritto da Riccardo Isola | 05/10/2023



Il 7 ottobre a Milano sarà ufficialmente presentata la quattordicesima edizione della Guida Slow Wine 2024. L'Emilia-Romagna, in totale da Piacenza a Rimini, si porta a casa quasi una novantina di riconoscimenti, tra cantine ed etichette

L'evento di presentazione della nuova **Guida Slow Food 2024** si terrà il 7 ottobre a Milano, contestualmente alla Milano Wine Week, e sarà organizzato un grande banco di degustazione con oltre 400 aziende italiane. Accanto alle degustazioni, aperte anche al pubblico, saranno premiati i vini inseriti nella quattordicesima edizione della guida.

Guida Slow Wine 2024: l'Emilia-Romagna con 33 riconoscimenti

In totale da Piacenza a Rimini per il prossimo anno ci si porta a casa quasi una novantina di riconoscimenti, tra cantine ed etichette



L'Emilia-Romagna quest'anno ottiene **33 riconoscimenti**, tra Chioccioline, Bottiglie e Monete (**19 per l'Emilia e 14 per la Romagna**) per quanto concerne le cantine, mentre per i vini, suddivisi nelle categorie Top, Slow e Quotidiano, le attestazioni di stima della critica della **Guida Slow Wine sono state 51 (29 sono emiliani e 22 romagnoli)**.

Nella presentazione/premiatura di Milano del **7 ottobre**, avverrà anche la degustazione dei **Top player enologici italiani**.

Sono per lo più **Sangiovese per la Romagna** e **Lambrusco per l'Emilia** a parlare la lingua dell'eccellenza secondo la critica della chiocciola. L'edizione 2024 evidenzia, per detta dei curatori «una regione ricca e con le idee sempre più chiare» soprattutto per quei vitigni simbolo che ne identificano i sorsi: la **Malvasia di Candia aromatica**, il **Pignoletto**, il **Lambrusco** ma anche il **Sangiovese** e l'**Albana**

Ma vediamo nel concreto.

Vini dell'Emilia premiati da Slow Wine 2024

L'Emilia, quindi parliamo da Piacenza fino a Bologna con in più la provincia di Ferrara, ha ottenuto in totale quasi una cinquantina di riconoscimenti. Sono 7 Chioccioline con le realtà **Bergianti Vino - Terre Vive, Camillo Donati, Gradizzolo - Ognibene, La Tosa, Orsi - Vigneto San Vito, Podere Cipolla - Denny Bini e Vittorio Graziano**. Le Bottiglie sono state dieci e sono: **Cantina della Volta, Fattoria Moretto, Il Monticino, Luretta, Lusenti, Paltrinieri, Podere Il Saliceto, Podere Sotto il Noce, Romagnoli e Zucchi**. Infine le Monete sono due e precisamente

Marengoni e Francesco Vezzelli.

Molti di più invece i premi ottenuti in ambito di vini e singole bottiglie. Qui, infatti stiamo parlando di 29 riconoscimenti. I vini dichiarati esclusivamente come Top sono 6. Sono il **“Blanc de Noirs Rosé Specialist II Mattaglio 2018”** della Cantina la Volta, il **“C.P. Malvasia Terramara 2022”** di Camorali Pierluigi, il **“C.P. Vin Santo Albarola 2012”** di Barattieri, il **“C.P. Vin Santo di Vigoleno 2012”** di Lusignani, la **“Malvasia Ape 2021”** di Romagnoli e il **“RingAdora 2020”** di Podere Il Saliceto.

I vini definiti “Quotidiano” sono 11 e precisamente il **“C.B. Barbera Cucherla 2022”** di Corte d’Aibo, il **“C.B. Pignoletto Cl. Del Monticino 2021”** del Monticino, il **“C.B. Pignoletto Superiore 2022”** di Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia, il **“Divino Sur lies 2022”** de La Margherita, il **“Gutturnio Frizzante G842”** di Marengoni, il **“Lambrusco di Sorbara Rito 2022”** di Zucchi, il **“Lambrusco di Sorbara Soldino 2022”** di Francesco Vezzelli, il **“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Monovitigno 2022”** di Fattoria Moretto, il **“Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vigneto Cialdini 2022”** di Cleto Chiarli, il **“Levante 90 del 2022”** di Podere Cipolla e il **“Lopi Bianco 2022”** de La Via del Colle.

Infine i vini Slow. Questi in Emilia sono stati in tutto 12. Ne fanno parte il **“Bersot 1933 del 2021”** di Gradizzolo, il **“C.P. Malvasia Sorriso di Cielo 2022”** de La Tosa, il **“Cattabrega 2022”** di Podere Sotto il Noce, il **“Chi Mera 2022”** di Koi, il **“Ciao Mare 2022”** di Lusenti, il **“Dagamò 2022”** di Al di là del Fiume, il **“Fontana dei Boschi 2022”** di Vittorio Graziano, il **“Lambrusco dell’Emilia Ancestrale 2021”** di Tenuta La Flamigna, il **“Lambrusco di Sorbara Baby Magnum 2022”** di Marchesi di ravarino, il **“Lambrusco di Sorbara Radice 2022”** di Paltrineiri, il **“Perfranco 2022”** di Bergianti Vino e il **“Reggiano Rosso Pozzoferrato 2022”** di Storchi.

La Romagna del vino sotto la lente di Slow Wine

La **Romagna per il 2024 si aggiudica quasi una quarantina di riconoscimenti.** Partiamo dalle Chiocciole. Qui dei 13 premi riconosciuti a livello regionale ben 6 sono romagnoli: **Nicolucci, Paolo Francesconi, Marta Valpiani, Vigne dei Boschi, Villa Papiano e Villa Venti.**

Per la categoria delle Bottiglie dei 16 riconoscimenti in Romagna ne sono finiti 6: **Ancarani, Stefano Berti, Chiara Condello, Noelia Ricci, Gallegati e Tre Monti.** Infine per le Monete dei quattro premiati due sono romagnoli: **Fattoria Monticino Rosso e Giovannini.**

Andando invece sui vini quelli riconosciuti come Top in totale si raggiunge quota 22. Di questi 4 sono menzionati esclusivamente come Top, 13 sono definiti Slow e 5 Quotidiano.

I «solo» Top sono: il Sangiovese di Chiara Condello **“Le Lucciole Riserva 2020”**, Predappio **“Cesco 1938”** del 2021 di Piccolo Brunelli, il **“Tramazo 2020”** di Mutiliana e il **“Codronchio 2021”** di Fattoria Monticino Rosso.

I cinque vini quotidiani sono invece **“Area 88”** 2022 di Menta e Rosmarino, **“Bartimeo 2022”** di Stefano Berti, l’Albana Secco **“Belladama”** 2021 di Poggio della Dogana, il Sangiovese Superiore **“Rio Paglia”** 2021 de La Collina e **“Tenentino”** 2022 di Giovanna Madonia.

Infine i vini Slow sono quest’anno: **“Vite in Fiore”** 2022 di Paolo Francesconi, **“SabbiaGialla”** 2022 della Cantina San Biagio Vecchio, il Sangiovese Superiore **“Tre Rocche”** 2022 di Nicolucci, il Sangiovese Modigliana **“Vigna Beccaccia”** 2021 di Villa Papiano, il Sangiovese Modigliana **“Pian”** 2022 di Pian di Stantino, il Sangiovese Castrocaro **“Fior dei Calanchi”** 2021 di Marta Valpiani, il Sangiovese Brisighella **“Corallo nero”** Riserva 2019 di Gallegati, il **“Vitalba”** 2022 di Tre Monti,

l'Albana secco "**Santa Lusa**" 2021 di Ancarani, l'Albana secco "**Fiorile**" 2022 di Fondo San Giuseppe, l'Albana secco "**8000**" di Giovannini, il "**16 anime**" 2021 di Vigne dei Boschi e "**l'A**" 2022 di Villa Venti.