



Vinaly 2017: l'Emilia Romagna dei profumi e dei vitigni autoctoni

Partito il Vinaly 2017: l'Emilia Romagna propone un viaggio lungo la via Emilia, i suoi sapori e profumi.



Vinitaly 2017: l'Emilia Romagna e il viaggio lungo la via Emilia.

Alle 9.30 di domenica 9 aprile, a Verona, si sono ufficialmente aperti i battenti della 51-esima edizione del [Vinitaly 2017](#) che proseguirà fino a mercoledì 12. Già dalle lunghe file iniziali agli ingressi, è emerso che il salone del vino veronese, ha confermato il suo alto livello e che resta l'appuntamento italiano più prestigioso e seguito del mondo enologico italiano.

Appena entrati in fiera si incontra il **Padiglione 1**, gestito da [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#), dove brillano le perle vinicole della regione e che, immediatamente, ha registrato un grande afflusso di pubblico italiano ed internazionale. Merito dell'eleganza degli stand e degli allestimenti, degli ospiti importanti che l'hanno animato (tra cui il giornalista **Bruno Vespa** che ha ricevuto il Premio Internazionale Enogà) e soprattutto per la qualità dell'offerta.

La giornata dei vini emiliano romagnoli si era già aperta sotto i migliori auspici, grazie allo speciale [Vinitaly](#) uscito sulla Gazzetta dello Sport, a firma di **Luca Gardini** il quale, commentando la lista dei 50 migliori vini italiani sotto i 15 euro ha scritto: **“L'Emilia Romagna di Lambrusco e Sangiovese batte il Veneto del Prosecco”**.

Il presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna, **Pierluigi Sciolette**, e il Direttore **Ambrogio Manzi** hanno dichiarato soddisfatti che:

*È la diversità e la complessità dei vini che accompagnano la via Emilia, la forza che presentiamo anche quest'anno al **Vinitaly** e che sempre di più ci viene riconosciuta a livello nazionale e internazionale. Proponiamo un racconto basato sulla grande varietà dei suoli che permettono, ai differenti vitigni, di poter offrire vini di assoluto spessore*

qualitativo, con personalità eterogenee che da Piacenza, con il Gutturnio, arrivano al Sangiovese di Romagna. Differenze che sono la forza della nostra enologia e che raccontano un'antica, ma insieme contemporanea, cultura enologica e legame delle aziende produttrici con il proprio territorio.

Non a caso, il primo incontro organizzato da Enoteca Regionale, presso il Padiglione 1 Emilia Romagna ha avuto come titolo "**PROFUMI DALLA TERRA, in viaggio lungo la via Emilia**".

La via Emilia, dal 187 a.C. è un percorso di cultura, arte, storia e tradizioni enogastronomiche e l'eterogeneità del terreno si riflette anche nella varietà dei **vitigni autoctoni** che compongono un patrimonio che, negli ultimi anni, sta riscuotendo il successo meritato.

Per dimostrare praticamente questa varietà orografica, quest'anno, è stata allestita un'installazione di forte suggestione con un pannello di circa 6x4 metri che espongono i terreni che corrispondono ai 7 vitigni principali dell'Emilia Romagna. Si percorre la via Emilia da sud a nord, partendo quindi dalla provincia di Rimini per arrivare fino a quella di Piacenza (con una sola piccola deviazione nel territorio ferrarese). Ma non è finita perché, per ogni vitigno, c'è la rappresentazione fotografica dei profumi e dei sapori principali che connotano i vari vini per aiutare i visitatori nella ricerca di quelle determinate caratteristiche anche nel momento della degustazione.

*All'edizione di quest'anno del Vinitaly – afferma l'Assessore all'agricoltura della Regione Emilia-Romagna, **Simona Caselli** intervenuta al convegno inaugurale del Padiglione 1 – dimostriamo come la nostra enologia stia andando nella direzione giusta. Ci sono i contenuti, c'è la qualità ma ci sono anche le testimonianze concrete del saper innovare un settore antico ma ancora così preponderante nella cultura e nell'economia nazionale. La scelta di puntare sul tema della diversità dei terreni e dei territori, con i conseguenti riflessi nei vini proposti sul mercato, presenta al grande pubblico un simbolo di come l'agricoltura emiliano romagnola ha saputo e sappia ancora tutelare e valorizzare bene il territorio.*

Data di creazione

09/04/2017

Autore

enzo-radunanza