

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

scritto da Enzo Radunanza | 09/04/2017



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

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 Enoga) 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 assoluta 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.*