

Con il wine tour romagnolo di Enologica, belle conferme di un settore in crescita

scritto da Enzo Radunanza | 26/12/2016



L'ultima edizione di Enologica, il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna, è stata un grande successo con oltre 5000 persone che, hanno animato Palazzo Re Enzo per assaporare il meglio dell'offerta regionale, nel piatto e nel bicchiere. Apprezzati anche i wine tour dedicati alla stampa per scoprire le realtà aziendali di spicco della regione.

Per il terzo anno [Enologica 2016](#), che si è svolta dal 19 al 21 novembre, ha beneficiato della sapiente e lungimirante gestione di [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) che ha progettato non solo degustazioni ma diversi appuntamenti tematici. Tra questi, gli incontri del **"Teatro dei Cuochi"**, i **seminari** dedicati ai principali vini della regione e il **"Ristorante"** che è stato potenziato proponendo anche primi piatti, dai tortellini alle tagliatelle.

Dietro i **banchi di degustazione** c'era una generazione di produttori giovani, competenti e ambiziosi che hanno puntato sulla qualità della loro offerta e sui vitigni autoctoni, dimostrando che l'Emilia Romagna non è solo la patria delle cooperative e dei grandi gruppi che producono vini di fascia bassa ma può ambire a confrontarsi con regioni storicamente più virtuose in questo settore.

Gli stessi dati di mercato, d'altra parte, sono molto incoraggianti. Nel 2015 c'è stato un incremento della produzione regionale del 7% che, anche se inferiore rispetto al balzo nazionale del 20%, è comunque un dato positivo; nel 2016 la produzione è ulteriormente cresciuta di circa il 5%, soprattutto nei vini bianchi rispetto a quelli rossi.

Tra le iniziative collegate ad Enologica, particolarmente interessanti sono stati i **Tour nelle cantine emiliane e romagnole** che si sono svolti domenica 20 novembre e hanno coinvolto la stampa italiana ed internazionale. **La Gazzetta del Gusto** ha avuto la fortuna di essere invitata a conoscere, da vicino, il processo produttivo e i **vignaioli di una parte di Romagna**.

Il wine tour in Romagna di Enologica 2016

Iniziato poco dopo le 9.00, il wine tour si è articolato **in tre tappe** in compagnia di **Filiberto Mazzanti**, direttore del **Consorzio Vini Emilia Romagna**.

Tenuta Massellina, Castel Bolognese

Prima sosta a Castel Bolognese, in località Serra, dove una fitta coltre di nebbia non ha nascosto la bellezza della **Tenuta Massellina**, azienda vinicola appartenente al Gruppo Cevico, situata su una collina che domina la pianura tra Imola e Faenza. Una posizione, tra Emilia e Romagna, che rappresenta un valore aggiunto perché consente di mescolare e valorizzare le caratteristiche umane, storiche e pedoclimatiche di entrambe le parti della regione.

Gli ettari di proprietà sono 22 di cui 16 coltivati a vigneto con i terroir tipici della Romagna: **Sangiovese** e **Cabernet Sauvignon** tra quelli a bacca nera, **Chardonnay**, **Trebbiano** e **Pignoletto** tra quelli a bacca bianca.

La degustazione sotto la guida di **Pierluigi Zama**, enologo del Gruppo Cevico, e di **Andrea Celletti**, enologo della Tenuta Massellina, ha riguardato vini della stessa Tenuta Massellina nonché delle aziende **Stefano Ferrucci** e **Marco Bandini**. Abbiamo scoperto realtà moderne ma che non perdono di vista il rispetto della tradizione, la valorizzazione del territorio e la sostenibilità ambientale.

Competenza, ricerca e sperimentazione interessano l'intera attività delle tre Cantine che producono vini di eccellenza che sono riusciti a conquistare anche i palati più esigenti con i loro Sangiovese (Superiore e Riserva), Pignoletto e Albana (Secco e Passito), tipici prodotti della viticoltura romagnola.

Villa Papiano di Modigliana: storia e innovazione

Prima di visitare i vigneti dell'azienda vinicola **Villa Papiano** di Modigliana (FC), il secondo percorso di degustazione è avvenuto in abbinamento ad pranzo presso il laboratorio-ristorante "**Antichi sapori**", un posto da segnare in agenda se si vogliono apprezzare gusti e atmosfera di altri tempi.

Qui, dalla cucina a vista, si possono ammirare le tipiche "*azdore*" romagnole che preparano la pasta artigianale usando solo mani e matterello con cui realizzano cappelletti, tortelli, tagliatelle e altri formati di pasta. Mangiando questi piatti squisiti, sono stati degustati i vini **Villa Papiano**,

Castelluccio e Agrintesa, in un percorso multisensoriale fatto di esperienza, audacia e perseveranza.

Nel pomeriggio, guidati da **Francesco Bordini** che, con la sua famiglia gestisce Villa Papiano, sono stati visitati i vigneti dell'azienda, sul versante sud del Monte Chioda ad una altitudine di 450 m slm.

Enologo della cantina, Francesco ne ha raccontato storia e crescita, fin dal momento in cui è stato deciso l'acquisto dei terreni che facevano parte del patrimonio di un'antica famiglia locale. L'obiettivo è stato quello di rilanciare la produzione puntando su un ambizioso progetto vitivinicolo e di recupero ambientale.

I **vini di Villa Papiano** provengono da uve coltivate biologicamente; le vigne sono tenute basse per ottenere una produzione meno abbondante, che esalta la qualità, e per far in modo che i grappoli siano più vicini alla terra per assorbirne sentori e specificità. Fiore all'occhiello dell'azienda sono il Sangiovese, affinato in acciaio oppure in legno, Albana, Centesimino e Sauvignon.

La terza tappa a Oriolo dei Fichi: Poderi Morini e La Sabbiona

Il pomeriggio è inoltrato, la nebbia che ci ha accompagnato per l'intera giornata è diventata un sipario quasi costante che solo di tanto in tanto ha lasciato spazio a tiepidi raggi di sole. Ecco che arriviamo alla terza e ultima destinazione: Oriolo, appartenente al Comune di Faenza, un posto magico nel cuore della Romagna dominato dall'antica Torre di Oriolo dei Fichi.

A poca distanza ci sono due cantine gestite a livello familiare che negli anni stanno raggiungendo traguardi importanti: **Poderi Morini** e **La Sabbiona**.

Nella bellissima cantina dei **Poderi Morini**, accolti dai padroni di casa **Alessandro Morini** e sua moglie **Daniela**, sono stati degustati i vini della stessa azienda ma anche quelli delle **Cantine Spinetta** e **Leone Conti**, entrambe di Faenza in località Santa Lucia. Ognuna ha proposto etichette di buon livello, frutto di un impegno costante finalizzato a valorizzare uve Sangiovese, Centesimino e Albana, proponendoli in varie versioni tutte di esaltante piacevolezza.

La giornata si è conclusa con una cena-degustazione presso **La Sabbiona**, in via Oriolo dei Fichi, 10 a Faenza (RA), di proprietà della famiglia **Altini**. Tradizione, genuinità e freschezza delle materie prime - sia nella ristorazione che in cantina - regalano al consumatore la sicurezza di prodotti validi. La Sabbiona possiede 28 ettari di terreno di cui 16 coltivati a vigneto e la parte restante con cereali, frutta, scalogno di Romagna IGP.

I vini degustati nel corso della cena sono stati quelli dell'azienda La Sabbiona e delle Cantine **Ancarani** e **Campanacci**, tre realtà che innalzano il valore ed il prestigio dei vitigni autoctoni con una vinificazione sapiente ed appassionata.

La giornata si conclude, faticosa ma entusiasmante, con la sensazione che l'impegno e la passione non possono non portare a ottimi risultati.