

A che punto siamo? Bologna ospita una tappa del tour per premiare il miglior Bursôn

scritto da Enzo Radunanza | 20/04/2016



A che punto siamo? Bologna ospita una tappa del tour che, a maggio, condurrà alla premiazione del miglior Bursôn Etichetta Nera. L'appuntamento è per il 22 aprile a Bologna con una cena-degustazione alla cieca.



Mettere in competizione i

produttori di **vino Bursôn** per incentivarli al raggiungimento dell'eccellenza produttiva e anche per conquistare l'ambito premio come **miglior Bursôn Etichetta Nera (la riserva)** in commercio in questo 2016.

Si tratta dell'idea venuta all'enologo **Sergio Ragazzini** che ha dato vita alla manifestazione "**A che punto siamo?**", organizzata dal **Consorzio "Il Bagnacavallo"** e giunta alla 13a edizione. La competizione si articola in una serie di cene-degustazioni che si svolgono in diverse province dell'Emilia Romagna e nelle quali il pubblico sarà invitato a degustare "alla cieca" diverse annate di **Bursôn Etichetta Nera**.

La terza tappa del 2016 si terrà a **Bologna venerdì 22 aprile** alle 20.30 presso "**L'articiôch Ristorante**" (via Mascarella 84/b), e la serata è organizzata in collaborazione con **L'Accademia della Muffa Nobile**.

A maggio si svolgerà una finalissima alla quale parteciperanno i vincitori di ciascuna tappa del tour enologico emiliano-romagnolo e che vedrà la consegna del titolo di miglior Bursôn del 2016.

Un vino di carattere! Sembra la descrizione perfetta per il Bursôn, un vino autoctono ottenuto da **Uva Longanesi**. Il colore va dal rubino al granato intenso; la struttura è corposa e i profumi che si sprigionano dalla rotazione nel bicchiere sono un inebriante miscuglio di ciliegie, more, frutta di bosco con spezie tostate e note di tabacco e vaniglia. L'intensità e la finezza si riflettono anche al palato grazie ad un buon equilibrio tra il tannico e l'alcool; nel finale persistente, resta a lungo in bocca il suo frutto dolce e concentrato, piacevolmente delicato. In virtù delle sue caratteristiche, il Bursôn Etichetta Nera può sopportare l'invecchiamento, migliorando nel tempo.

www.consorzioilbagnacavallo.it

[mappress mapid="143"]