

All'Enoteca di Dozza, un weekend di degustazioni ed incontri

scritto da Redazione | 16/10/2015



Weekend d'incontri e degustazioni all'Enoteca di Dozza. Sabato 24 Ottobre i vignaioli di Podere Riosto, mentre domenica 25 il banco d'assaggio ospiterà Chardonnay e Sauvignon.



Sabato 24 ottobre proseguono

gli incontri settimanali a **ingresso libero e con assaggio gratuito** con i produttori soci di [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#). Questo appuntamento sarà, dalle 15 alle 18.30, con i vignaioli dell'azienda agricola **Podere Riosto di Pianoro (BO)**.

Il **Podere Riosto** rappresenta un frammento di storia alle porte di Bologna, colline boschive dove le querce e i cipressi delimitano le vigne e i ruderi di Riosto e raccontano storie di secoli. Particolare attenzione è stata da sempre riservata ai vini bianchi, in particolare quelli ottenuti da uve Pignoletto, che viene prodotto nelle tipologie fermo, frizzante e spumante. Per i vini rossi, che trovano particolare espressione nel territorio, Podere Riosto lavora molto bene con vitigni internazionali come il **Cabernet Sauvignon**, mentre ha operato una sperimentazione sul clone autoctono rosso che ha preso il nome di Vite (centenaria) del Fantini, che ha un riscontro eccezionale sia nella versione "Vecchio Riosto", vino rosso fermo, sia nella versione Spumante rosé "4U".

La Nuova Cantina, realizzata nel 2008/2009, si trova in località Torre, in un ampio anfiteatro naturale coltivato a vite e a olivi. Nei sotterranei di Villa Casalino si trova, invece, l'antica cantina che oggi, dopo un'accurata ristrutturazione, viene utilizzata dalla famiglia Galletti-Franceschini per l'affinamento dei vini rossi in barrique e botti in rovere.

Domenica 25 ottobre, invece, dalle 15 alle 18.30, il **Wine Bar di Enoteca Regionale Emilia Romagna** ospiterà il banco d'assaggio della variante emiliano romagnola di uno dei più vitigni a bacca bianca più coltivati al mondo: lo **Chardonnay**. Attualmente si producono grandi vini con questo vitigno nei luoghi più disparati del pianeta: Nuova Zelanda, Israele, Australia, California, Cile, Argentina, e non da ultima, l'Italia. La sua incredibile varietà di componenti aromatiche emerge in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Lo Chardonnay rientra nell'uvaggio dei migliori spumanti del mondo ed è inoltre dotato di grandi capacità d'invecchiamento. L'Italia vanta una lunga tradizione per la coltivazione dello Chardonnay, specie nella fascia subalpina, e produce vini molto interessanti anche nella nostra Emilia Romagna.

Accanto allo Chardonnay sarà presentato anche il **Sauvignon**, vitigno internazionale apprezzato e prodotto anche questo in tutto il mondo, che anche nella nostra regione esprime vini di eccellente qualità. E' un vitigno semiaromatico e il suo riconoscimento è solitamente immediato grazie alle sue caratteristiche note di uva spina, ortiche, muschio oltre che sambuco e foglia di pomodoro.

La degustazione sarà accompagnata dall'assaggio di alcune eccellenze gastronomiche regionali, come il Parmigiano Reggiano e la Mortadella di Bologna. Il costo della degustazione di tre vini è di 6 Euro, assaggio a richiesta di salumi e formaggi 2 Euro.

Per informazioni e prenotazioni: tel. 0542 367700; e-mail: info@enotecaemiliaromagna.it