

Vinitaly 2016: i vini dell'Emilia Romagna alla conquista del mondo

scritto da Enzo Radunanza | 03/04/2016



Vinitaly 2016: dal 10 al 13 aprile l'Emilia-Romagna sarà protagonista nel Padiglione 1: 4mila mq dove si proporranno al mondo i profumi e i sapori della via Emilia attraverso 200 aziende e consorzi, 500 etichette, 7 banchi d'assaggio e un ristorante. Una App accompagnerà i visitatori nel percorso.

La nuova edizione del **Vinitaly di Verona** è alle porte e, dal 10 aprile, si taglierà il nastro di partenza di uno degli eventi internazionali più prestigiosi nel settore del vino che per 4 giorni riunirà, sotto i padiglioni della **Fiera**, produttori internazionali, consorzi, professionisti e soprattutto migliaia di appassionati che avranno solo l'imbarazzo della scelta.

Come ogni anno, anche nel 2016, l'**Emilia Romagna** non si è fatta trovare impreparata ad un appuntamento tanto importante che assicura una visibilità mondiale al settore vinicolo regionale che vive un momento felice sotto molti punti di vista.

Per illustrare ai media questi risultati - nonché per parlare del ruolo da protagonista che avrà l'**Emilia Romagna al Vinitaly 2016**, giovedì 31 marzo, si è tenuta la conferenza stampa alla presenza di **Simona Caselli** (Assessore regionale all'agricoltura), **Pierluigi Sciolette** e **Ambrogio Manzi**, rispettivamente Presidente e direttore di [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#).

Per il vino emiliano-romagnolo, negli ultimi anni, l'export ha avuto un incremento dell'80% anche nella fascia alta del mercato. Dai dati forniti da Nomisma emerge che, tra il 2005 e il 2015, le esportazioni del vino imbottigliato sono aumentate verso gli Stati Uniti (+40%), Canada (+10%), Gran Bretagna (16%) e Giappone (+3%) e - oggi - il mercato extra Ue assorbe il 48% delle esportazioni emiliano-romagnole a fronte del 32% di dieci anni fa.

Il Padiglione Emilia Romagna al Vinitaly

Ma entriamo nel vivo di come ci accoglierà l'Emilia Romagna al Vinitaly. L'effetto sui visitatori si preannuncia straordinario perché vivranno un'esperienza unica per la qualità delle degustazioni e la grande ospitalità.



Dal 10 al 13 aprile, negli oltre 4mila metri quadrati del bellissimo **Padiglione 1** gestito e coordinato da **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, si svolgeranno una serie di iniziative promozionali che uniscono tradizione e innovazione, racconto enogastronomico e nuove tecnologie applicate alla comunicazione.

Saranno presenti 200 tra aziende produttrici e consorzi; 500 tipologie di vini emiliano-romagnoli e ben 7 banchi d'assaggio.

Profumi e Sapori dell'Emilia Romagna

I **"Profumi e Sapori"** dell'Emilia Romagna saranno proposti attraverso un'analisi multisensoriale. Le degustazioni saranno seguite da esperti sommelier che "racconteranno" tutti i vini emiliano-romagnoli, dal Sangiovese al Lambrusco, dall'Albana al Malvasia, dal Pignoletto al Fortana e così via. Si aiuteranno i visitatori a scoprire tutti i **profumi** provenienti dalla frutta, dai fiori, dalle erbe e dagli altri aromi che rendono unici i vari vini. Il tutto accompagnato dalle immagini dei vigneti, dell'uva, dei paesaggi e della natura che influenza la tipicità enologica.

InCantina, il Ristorante di Enoteca Regionale

Per consolidare e promuovere il binomio indissolubile tra cibo e vino, il Padiglione 1 diventerà **"InCantina"** un ristorante con un menù fortemente legato al territorio. 40 tra cuochi e camerieri, 15 sommelier e oltre 15 mila calici dimostreranno al mondo intero il patrimonio enogastronomico di questa regione che verrà declinato su un percorso che segue il viaggio del buon gusto lungo la **via Emilia** che unisce tutte le province della Regione, da Rimini a Piacenza e che, oltre a cibo e vino, offre paesaggi, cultura, arte, divertimento e fermento economico.

"InCantina" proviene dall'esperienza dell'omonimo ristorante, enoteca, wine-bar che ha già sede a **Francoforte** ed è di proprietà della stessa Enoteca Regionale. Qui vengono venduti esclusivamente vini ed eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna e rappresentando un format vincente di promozione e degustazione che sarà presto esteso anche ad altri Paesi europei e oltre Oceano.

Oltre al ristorante e ai banchi assaggio, inoltre, per tutta la durata del Vinitaly, il padiglione ospiterà eventi, degustazioni, incontri, workshop".

Una App per scoprire i vini e il territorio emiliano-romagnolo.

La novità che Enoteca Regionale propone per **Vinitaly 2016** sarà la nuova **App "Via Emilia Wine & Food"**, in italiano ed inglese, che aiuterà i visitatori del Padiglione 1 ad orientarsi tra i banchi d'assaggio, scoprendo cantine e vini.

L'applicazione di Apt Servizi Emilia Romagna, gestita in collaborazione con gli assessorati regionali Agricoltura e Turismo, l'**Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna** e Unioncamere, si potrà scaricare gratuitamente da **Apple Store** e da **Google Play**.

La presentazione ufficiale della App avrà luogo domenica 10 aprile all'interno dell'area eventi dello stesso Padiglione 1. Possiamo anticipare che essa consentirà al pubblico di conoscere le tipologie dei vini e le aziende ma anche di interagire con esse e contattarle direttamente. La App non sarà limitata solo al periodo dell'evento ma funzionerà tutto l'anno diventando un prezioso strumento per chi ama il turismo enogastronomico.

Non ci resta che programmare il nostro viaggio al Vinitaly. Per l'Emilia Romagna il calendario completo degli appuntamenti sarà disponibile sul sito **www.enotecaemiliaromagna.it** e sui canali social, **Facebook** (Enoteca Regionale Emilia Romagna) e **Twitter** (EnotecaEmiliaRomagna);

@EnotecaEmRom).

In Enoteca Regionale il Vinitaly dura tutto l'anno!

Il **Vinitaly dell'Emilia Romagna** non si esaurisce nell'evento veronese dal 10 al 13 aprile ma dura tutto l'anno nella splendida cornice della Rocca sforzesca di Dozza (BO), uno dei borghi più belli d'Italia famoso anche per i suoi muri dipinti.

In questo luogo suggestivo i visitatori trovano una mostra permanente dei vini delle aziende socie dell'Enoteca (oltre 1.000 etichette) e, all'interno del wine bar, prendono vita degustazioni, corsi, incontri con i produttori, banchi d'assaggio aperti al pubblico.