

Vinitaly 2017, l'Emilia Romagna punta sui profumi della sua terra e sulla sostenibilità

scritto da Redazione | 01/04/2017



Al Vinitaly 2017 di Verona, dal 9 al 12 aprile, Enoteca Regionale Emilia Romagna proporrà al mondo di eno-appassionati un'ampia offerta di vini regionali, puntando sui profumi della terra e sulla sostenibilità del territorio.

Da domenica 9 a mercoledì 12 aprile 2017, il mondo internazionale del vino si riunisce a Verona, sotto i padiglioni della Fiera dove si svolge la **51-esima edizione del Vinitaly**. Su un red carpet virtuale, sfileranno aziende italiane ed internazionali che attireranno professionisti e wine lover con le degustazioni dei loro nettari.

Il **Padiglione 1** che si incontra immediatamente all'ingresso, è quello dell'**Emilia Romagna** che, come ogni anno, si prepara ad accogliere il pubblico in un contesto elegante, armonioso e capace di regalare grandi soddisfazioni al palato, esaltando un patrimonio vinicolo eterogeneo e di indiscussa qualità che, negli ultimi anni, ha meritatamente riscosso grandi soddisfazioni.

Su uno spazio di circa **4.000 mq** distribuiti su più livelli, saranno presenti circa **200** tra aziende e consorzi, **20 sommelier** addetti alle degustazioni e **7 banchi d'assaggio** dove provare circa **500 vini**. Si stima che i calici disponibili per le degustazioni siano oltre **15.000**.

Vinitaly 2017: le novità di Enoteca Regionale Emilia Romagna

Il Vinitaly è l'appuntamento italiano più importante dell'anno per il mondo del vino e l'impegno profuso da [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#), che gestisce il Padiglione 1, sarà massimo con tante novità per esaltare un settore che sta registrando una continua crescita.

In questa edizione, la comunicazione punterà su due temi principali e strettamente collegati: **"PROFUMI DALLA TERRA, in viaggio lungo la via Emilia"** e la **sostenibilità del territorio**.

Inoltre torna anche **"Carta Canta"**, il concorso presentato ufficialmente a [Enologica 2016](#) e che premia le migliori Carte dei Vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel italiani e stranieri che offrono un buon assortimento di vini dell'Emilia Romagna. Il progetto, verrà ripetuto ogni anno, in collaborazione con la **Federazione Italiana Pubblici Esercenti Emilia-Romagna (FIPE)**.

Verranno, poi, celebrati **2 importanti anniversari: il 50° della Dop Romagna Sangiovese e il 50° della Dop Colli Piacentini Gutturnio**.

Tutto questo, arricchito da **incontri, degustazioni, workshop** ed **eventi** finalizzati a valorizzare il patrimonio enogastronomico e culturale che si snoda lungo la via Emilia che, dal 187 a.C. rappresenta un viaggio nel buon gusto. Percorrendo l'intera regione, infatti, la via Emilia traccia territori con caratteristiche diverse che si riflettono anche nell'offerta enogastronomica; i **"PROFUMI DALLA TERRA"** avranno il compito di mettere in risalto questa ricchezza e varietà affinché il pubblico ne acquisisca completa consapevolezza.

Le nostre aziende - ha spiegato **Pierluigi Sciolette**, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna - si aspettano molto dal **Vinitaly** ed è per questo che, ogni anno, cerchiamo di porre l'accento su argomenti nuovi che sappiano mettere a valore quanto di valido e peculiare c'è nella regione.

Profumi dalla Terra, in viaggio lungo la via Emilia

Una grande sorpresa attenderà i visitatori del Vinitaly 2017, al loro ingresso nel padiglione 1 dell'Emilia Romagna. troveranno, infatti, un'installazione di circa 6x4 metri costituita da un pannello contenente dei quadri di terra vera, prelevati da varie zone della regione percorrendo la via Emilia da Sud a Nord partendo dalla provincia di Rimini per arrivare fino a quella di Piacenza (con una sola piccola deviazione nel territorio ferrarese). A questi terreni corrispondono i 7 vitigni principali della regione:

1. **Albana e Sangiovese** per la Romagna,
2. **Pignoletto** per il bolognese,
3. **Fortana** per il ferrarese,
4. **Lambrusco** per il modenese, il reggiano e il parmense,
5. **Malvasia** per il parmense e il piacentino,
6. **Gutturnio** per il piacentino.

Ad ogni vitigno, attraverso immagini di fiori e frutti, saranno associati **profumi e sapori** per mostrare ai visitatori le varie caratteristiche anche nel momento della degustazione.

Il concetto di Sostenibilità

Il secondo tema proposto da Enoteca Regionale Emilia Romagna sarà quello della sostenibilità, a cui le aziende vitivinicole emiliano-romagnole hanno sempre riservato molta attenzione.

Da qualche mese - ha chiarito il Presidente Sciolette - abbiamo avviato un lungo percorso, partendo da Modena e Reggio Emilia, per verificare se nella nostra regione ci sono le condizioni per ottenere una certificazione di sostenibilità territoriale nelle aree delimitate dalle Dop e limitatamente al settore vitivinicolo. Sarebbe una delle prime, se non la prima, a livello nazionale che certifica non un singolo prodotto o una singola azienda, bensì un intero comparto regionale. Sono già in corso le prime sperimentazioni, in collaborazione con la società di certificazione Equalitas, e insieme puntiamo a una certificazione completa che tenga in considerazione tutti i criteri della sostenibilità: ambientale, sociale, economica. Sarebbe uno strumento molto importante e un riconoscimento a favore dei tantissimi produttori che da anni s'impegnano per migliorare le tecniche colturali e per proteggere l'ambiente. Oltretutto potrebbe rappresentare una forte leva di marketing sia verso il mercato nazionale sia verso quello internazionale.

Ambrogio Manzi, Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna, responsabile e curatore di Vinitaly ha aggiunto, a questo proposito che:

La nostra è una regione unita ed Enoteca Regionale contribuisce fattivamente a mantenere assieme piccole e medie aziende e i grandi gruppi cooperativi; dove la collaborazione con i Consorzi di Tutela e i vari enti e istituzioni, in primis la Regione Emilia-Romagna attraverso l'Assessorato all'Agricoltura, è forte e continua, tutti protesi al raggiungimento di risultati comuni.

InCantina, torna il ristorante per favorire il business

Altra conferma attesa e prestigiosa, sarà quella di "InCantina", il **ristorante di Enoteca Regionale** al quale si accede su invito e che sarà a disposizione delle aziende espositrici per valorizzare le proprie produzioni vitivinicole attraverso l'abbinamento cibo/vino. Il menù sarà, ovviamente, legato al territorio.

Per aiutare i tanti visitatori attesi, anche quest'anno, al Padiglione 1, Enoteca Regionale ripropone anche la **web App in doppia lingua** (italiano e inglese), che permetterà all'utente di approfondire l'esperienza digitale dei banchi d'assaggio che troverà fisicamente al Vinitaly.

Il **calendario completo** con i dettagli di ogni appuntamento (degustazioni, tavole rotonde, seminari, ecc.) sarà pubblicato **sul sito** www.enotecaemiliaromagna.it. Sui canali social, **Facebook (Enoteca Regionale Emilia Romagna)** e **Twitter (EnotecaEmiliaRomagna; @EnotecaEmRom)**, sarà possibile seguire gli eventi live con aggiornamenti, foto e materiale multimediale.