

EMILIA ROMAGNA VITIVINICOLA

Con una produzione di 6 milioni di ettolitri di vino e una resa per ettaro che è la più elevata in Italia, l'Emilia-Romagna è una delle più grandi regioni vitivinicole in termini di estensione, con circa 60.000 ettari vitati, così distribuiti: 75% in pianura, 20% in zone collinari e 5% in montagna.

Caratteristica regionale è la distinzione di due diverse zone geografiche e culturali, l'Emilia più occidentale e la Romagna ad est; le due aree si distinguono anche per la produzione di uva e per i vini che se ne ricavano: l'Emilia è la patria dei Lambruschi, vini rossi frizzanti, mentre la Romagna produce prevalentemente vino fermo con le uve Sangiovese, Albana, Pignoletto e altre. Le due aree sono anche identificate da due Denominazioni di Origine Controllata e Garantita, il Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG in territorio emiliano e il Romagna Albana DOCG in Romagna, in aggiunta a 23 Denominazioni di Origine Controllata su tutto il territorio regionale.

La storia della viticoltura e della produzione del vino in questa regione risale all'epoca preromana ed è legata al Lambrusco, la sua uva più famosa già citata da Plinio il Vecchio come prodotto dalle proprietà mediche. Attualmente, in tutta la regione, le forme di allevamento della vite tradizionali, quali Belussi, Alberata Emiliana, Pergola Romagnola, Doppio Capovolto, Cordone spezzato e Cortina Semplice si affiancano alle spalliere come il Cordone speronato, la GDC e il Guyot.

È in questa regione che troviamo il primo vino bianco italiano a ricevere il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), l'Albana di Romagna, utilizzata per la produzione di molti ottimi vini.

COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO DOCG:

Questa denominazione è applicata a vini prodotti con almeno il 95% di uve provenienti dal vitigno Pignoletto, nelle zone della provincia di Bologna e di Modena. Il Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG è un vino bianco, secco fine, armonico e caratteristico, con note fruttate, speziate e floreali. È un vino che bene si adatta ad aperitivi e antipasti a base di salumi o formaggi giovani, oltre che a primi piatti e portate di pesce.

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC:

Vino rosso interamente prodotto nella provincia di Modena, con un 60% di uve provenienti dal vitigno Lambrusco di Sorbara e il 40% uve del Lambrusco Salamino. Tra i Lambruschi del modenese è quello che solitamente si presenta meno carico in quanto colore, con profumazioni fruttate attraversate da sfumature di violetta che fanno onore al suo soprannome: il Lambrusco della viola.

COLLI PIACENTINI ORTRUGO DOC:

Il vitigno ortrugo è una tipologia autoctona dei colli piacentini da sempre diffusa in tutto il territorio e da sempre coltivata ma che fino agli anni '70 veniva utilizzata principalmente come uva da taglio. È un vino bianco dall'odore delicato e dal sapore secco con retrogusto amarognolo che si abbina bene con primi piatti di magro e con il pesce sia antipasti che secondi piatti.