

**16.02.2010**

## **EMILIA ROMAGNA**

Zona di pianura: lambruschi e trebbiani.

Collina romagnola: Sangiovese.

Colli piacentini: Gutturnio (fatto con uve barbera e bonarda), ortrugo.

Colli di Parma: Malvasia secca e dolce (di provenienza dall'isola di Creta).

Pignoletto: vitigno bianco da aperitivi.

Cagnina e Pagadebit: vitigni rossi intensi che venivano aggiunti ad altri perché costavano poco e rendevano molto in colore, non in alcool.

Inoltre tutti i vitigni internazionali.

L'unica DOCG è il bianco di Albana di Romagna, il 1° bianco ad avere la DOCG, c'è fermo, frizzante e passito.

Delta del Po: vini della sabbia, rossi (da vitigno Fortana) che si abbinano al pesce del delta.

E' una regione ricca di prodotti alimentari tipici e pregiati: salumi, formaggi che si abbinano bene ai loro vini e conosciuti in tutto il mondo. Inoltre si produce l'aceto balsamico con i vini che non si possono conservare molto tempo: la caratteristica è che viene tenuto in vari tipi di botte di legno diverso (rovere, tiglio, ecc.) e così assume particolari sapori. Per essere autentico deve essere denominato "tradizionale". Inoltre è caratterizzata da grosse cooperative e da una miriade di piccoli produttori.

La sua produzione di vino è tre volte i Piemonte.

**ORTRUGO:** comincia ad essere conosciuto all'inizio dell'800, quando veniva denominato altruga, cioè altra uva. Si denomina dal 1927, prima in val Tidone, poi su tutta la fascia collinare piacentina.

**Assaggio:** Azienda Ferrari e Perini, 2009, 11° e ½

Colore: leggermente dorato

Molto profumato, di fiori bianchi, fieno.

Sapore: gradevolmente acido, persistente, costante.

Si presenta leggermente mosso, con bollicine che svaniscono velocemente. (Molto buono)

**LAMBRUSCO:** conosciuto già dagli Etruschi, documentato dal 2° sec. a. C., per molto tempo nella pianura Padana non si distinse bene quello coltivato dalla vite selvatica, detta lambrusca. Da non confondere con la vite americana detta uva lambrusca, perché la nostra è di ceppo eurasiatico. Fino agli anni sessanta veniva fatto rifermentare in bottiglia senza togliere i lieviti e quindi produceva il fondo, detto fisso in dialetto emiliano. Oggi viene quasi esclusivamente fatto fermentare in autoclave.

**Assaggio:** Grasparossa di Castelvetro, 11°, Azienda Cileto Chiarli, bottiglia con tappo a fungo e gabbietta.

Colore: rosso con riflessi violetti.

Profumo: vinoso.

Sapore: astringente, di mora e lampone.

**Assaggio:** Gutturnio dei Colli Piacentini (60% barbera, 40% bonarda), imbottigliato dall'azienda Zeroli di Ziano Piacentino. Gutturnio vuol dire ampolla, nome storico.

Colore: bel rosso brillante, rubino.

Profumo: asciutto e vellutato.

Sapore: strutturato, retrogusto amarognolo.

**SANGIOVESE:** era l'antico *sanguis jovis* (sangue di Giove) degli Etruschi. Nel 1500 già notizie storiche in Umbria, Marche, Romagna, Toscana. Oggi nuovi studi lo indicano nato dall'incrocio del ciliegiolo con un vitigno calabrese. Due gruppi di Sangiovese: a bacca piccola (Montalcino) e a bacca grossa (Brunello). Dà origine alla nostra migliore viticoltura.

**Assaggio:** Sangiovese di Romagna Riserva 2005, imbottigliato da Fattoria Paradiso, Bertinoro.

Profumo: intenso con note fruttate e speziate.

Sapore: vinoso, asciutto, sapido con finale di frutta matura, ciliegia, equilibrato.