

BOLOGNA, ENOLOGICA 2017, UN VIAGGIO DI GUSTO TRA LE ECCELLENZE VINICOLE DELL'EMILIA-ROMAGNA



Categoria: [Enogastronomia](#)

Nell'ambito della recente manifestazione vinicola "**Enologica 2017**", giunta alla 19^a edizione e gestita dall'**Enoteca Regionale Emilia-Romagna**, una vera e propria finestra affacciata sul meraviglioso panorama vitivinicolo regionale, sono state tante le realtà locali, cantine e consorzi che hanno



presentato vini di ottima qualità. Così, nel corso di un neppure tanto ideale viaggio lungo la Via Emilia, dorsale viaria tra Piacenza e Rimini, attraverso i principali vini presentati nel corso della rassegna vinicola allestita a **Bologna** nel suggestivo **Palazzo Re Enzo**, ci siamo imbattuti nei tanti vini che caratterizzano tutti i territori regionali, Albana e Sangiovese, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia e Gutturnio.

Si è trattato di un viaggio tra buon gusto e degustazioni in cui ci si è confrontati con chi, quotidianamente, si impegna con grande competenza, professionalità e passione, a costruire tutto quello che un buon calice di vino racchiude e racconta ad ogni sorso; una storia produttiva fatta di fatica, lavoro ed emozioni. Che hanno come risultato vini di grande personalità, spessore e qualità.

Tra le tante postazioni ed esposizioni di vini prodotti in ambito regionale, ci siamo imbattuti nella **Cantina Mattarelli** che ha sede a Vigarano Mainarda (Fe). Una consolidata realtà vinicola ferrarese che produce vini con uve provenienti dai vigneti del Bosco Eliceo, che sono collocati lungo la fascia costiera che si estende dalle foci del Po, in territorio ferrarese, fino ad oltre le saline di Cervia, in provincia di Ravenna. Questi bassi vigneti della costa, allevati sui dossi sabbiosi, hanno resistito nei secoli fino ad oggi, felicemente indenni alla fillossera. Per questo, i vini delle sabbie possono vantarsi della caratteristica di essere ottenuti da viti "franco di piede".

Inoltre, la tradizione della viticoltura ferrarese sta conoscendo una nuova rinascita, sia per merito della sempre più elevata qualità dei vini prodotti che ha portato, nel 1989 al riconoscimento della DOC,

che dal 1991, alla costituzione del

Consorzio per la tutela dei vini DOC del Bosco Eliceo.

Tra l'ampia e variegata produzione della cantina Mattarelli, un assaggio meritano il Fortana frizzante DOC ed un Sangiovese di grandi profumi e sentori aromatici. Ma anche un elegante e profumato Rosa X Emy, spumante Rosè, sempre ottenuto da uve Fortana 100%. Oltre ad un caratteristico Umberto I° Marè. Liquore di Fortana, liquore dolce prodotto con base di vino Fortana. Ed una superba, ma morbida e delicata Grappa di Fortana Umberto I°, un mono vitigno ottenuto dalla



distillazione delle vinacce di Fortana. (www.mattarelli-vini.it).

Se è vero che qualità e gusto non hanno confini, allora la **Repubblica di San Marino**, posta sul limitare sud della regione, effettua una produzione qualificata ed eccellente di vini dovuta al clima temperato, ad un terreno particolarmente vocato ed al benefico influsso del vicino mare Adriatico, che donano a questo territorio caratteristiche uniche per la coltivazione vitivinicola.

Ed a coordinare e sovrintendere l'attività produttiva dei 130 associati che lavorano 130 ettari di viti, è il **Consorzio Vini di San Marino**. Vino di punta è il Tessano di San Marino Riserva, un rosso dotato di grande struttura e di giusto equilibrio gusto-olfattivo. Ma anche il Brugnato di San Marino, un rosso prodotto da uve Sangiovese che denota una buona struttura ed una lunga persistenza, morbido ed armonioso. Ed una nota merita anche il Sangiovese Superiore di San Marino, ottenuto dai vigneti più vocati posti oltre i 200 mt slm., dal profumo fine e fruttato risulta al palato morbido ed armonioso. Tra i bianchi, da degustare è il Roncale di San Marino in cui protagonista è la





Ribolla, una variet  autoctona che ha rischiato di scomparire ma mantenuta a seguito dell'impegno e la tenacia di soci e tecnici del Consorzio. Ed il Biancale di San Marino, di sapore secco, fresco e con gradevole sapidit . (www.consorziiovini.sm)

Infine, il nostro tuor tra le eccellenze vinicole regionali, ha fatto una sosta sulle colline bolognesi in cui nel territorio di Zola Pedrosa (Bo), opera l'**Azienda vitivinicola Gaggioli**, di propriet  dell'omonima famiglia, con Carlo e la figlia, Maria Letizia, che coltiva 10 ettari di vigneto specializzato, esposto al sole, sulle colline argillose poste a sud di Zola Pedrosa. Inoltre, dagli anni 70 del '900, Carlo Gaggioli ha recuperato il Vigneto Bagazzana che, attraverso i suoi vini eccellenti, continua la migliore tradizione vitivinicola della zona che   la pi  tipica dei Colli Bolognesi. I vini che meritano una degustazione, tra gli

altri, sono il "Francia Classico" Pignoletto Classico Superiore DOCG, di colore, profumo e gusto tipici; il Pignoletto frizzante DOCG e tra i bianchi, un ottimo Sauvignon DOC. Ed una citazione merita il "Francia Brut VSQ" Pignoletto Spumante DOCG , affinato sei mesi sui lieviti ed un armonioso "Letizia" rosato frizzante. All'azienda vitivinicola   annesso l'Agriturismo "Bordo delle Vigne", che dispone di 5 matrimoniali e due singole, mentre nel ristorante sono proposti i piatti pi  tipici della tradizione culinaria bolognese, accompagnati dagli eccellenti vini della cantina. (www.gaggiolinivini.it).

www.enologica.org

(Piergiorgio Felletti)