

Il Sangiovese al Vinitaly, Rimini pronta alla sfida con la Toscana



di **MILENA ZICCHETTI**

E' iniziato il conto alla rovescia. Domenica a Verona inizia la prima fiera al mondo per il settore del vino, un appuntamento imprescindibile per gli addetti al settore: 4mila espositori con a disposizione 91mila metri quadrati. Previsti 155mila visitatori, tra cui 56mila dall'estero. Non può mancare anche quest'anno la **cultura enogastronomica emiliano romagnola**, di nuovo protagonista al Vinitaly con l'Enoteca Regionale all'interno del Padiglione1. Proporrà, come ogni anno, un ricco programma di eventi, degustazioni, incontri e workshop per promuovere e valorizzare le eccellenze della nostra regione, partendo ovviamente dal vino, e per questa

speciale edizione del Vinitaly, l'elemento caratterizzante, sarà uno dei 'simboli' italiani più celebri e antichi: la Via Emilia perché, come ha dichiarato il Presidente Pierluigi Sciolette *"da Rimini a Piacenza, è quella linea che dà continuità e unità a tutta la nostra regione", seppure con prodotti diversi tra loro. Dal Sangiovese e l'Albana romagnoli al Pignoletto Bolognese, per arrivare al Lambrusco dell'area compresa tra Modena, Reggio Emilia e Parma e alla Malvasia e terminare a Piacenza, con il Gutturnio. "Uno dei nostri obiettivi per Vinitaly – anticipa il Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna, Ambrogio Manzi – è quello di rappresentare questo viaggio attraverso banchi d'assaggio con oltre 400 tipologie di vini".*

Naturalmente presente anche la 'nostrana' Strada Dei Vini e dei Sapori di Rimini che, tramite il suo presidente **Gaetano Callà**, vuole raccontare un entroterra riminese, pieno di produttori di qualità. Tutti positivi nei confronti di questa particolare edizione, come ci anticipa **Antonio Battistini** della Cantina Battistini di Santarcangelo di Romagna (RN). "Il Vinitaly e' la fiera più' importante per il nostro settore ed e' doveroso parteciparvi. La categoria dei vignaioli è romantica, sognatrice e soprattutto ottimista. Ci si augura sempre di poter conquistare nuovi mercati, ricchi e promettenti". Positività "anche se dopo anni di crisi non è sempre facile, soprattutto in campagna" anche dalla **Tenuta Carbognano di Gemmano**. "La viticoltura Riminese è cresciuta molto negli ultimi anni – ci anticipa infatti **Ornella Petz** della Tenuta – e i nostri sangiovesi sono grandi e con complessità all'altezza dei Chianti Toscani ed il pubblico è maturo per apprezzare i prodotti che questa fantastica terra ci regala". Una piccola anticipazione sulla loro punta al Vinitaly? "Sicuramente non mancherà il nostro vino più rappresentativo, il 'Carbognano Romagna Sangiovese Superiore' che nell'annata 2012 ha ricevuto la menzione di eccellenza per

la provincia di Rimini sulla guida 'Emilia Romagna da bere e da mangiare' curata dall'associazione Italiana Sommelier".

Nell'attesa di scoprire e degustare tutte le nuove proposte del vino "Made in Rimini", ecco quali saranno invece le principali **novità** previste per Vinitaly 2015. Uno fra tutti "**Vinitaly and the City**", l'appuntamento serale al di fuori dalla fiera, rivolto a tutti gli amanti del vino. Da venerdì 20 a lunedì 23 marzo, dalle 18.00 alle 23.00, sarà previsto un fitto programma di degustazioni nelle principali piazze nel cuore di Verona dove, con 10 euro si avrà diritto a 3 assaggi tra bollicine e vini tradizionali. A Vinitaly ci sarà poi anche la presentazione ufficiale di "**Vino – A taste of Italy**", il padiglione del vino a Expo, realizzato da Veronafiere-Vinitaly su incarico del Ministero delle politiche agricole. Novità assoluta di questa speciale edizione, un maggiore filtro all'ingresso dei visitatori, con l'intento di favorire un aumento degli operatori specializzati, evitando, come diverse aziende hanno spesso lamentato, che gli stand si trasformino in luoghi dell'happy hour a costo zero.

Tra i vari seminari segnaliamo quello di **degustazione dei vini biologici, naturali e artigianali**. Un mondo variegato tutto da scoprire e con numeri in crescita costante. I vini biologici – si legge in una nota del Vinitaly – sono ormai l'11% della superficie vitata e una produzione potenziale di 5 milioni di quintali di uva da vino, con un peso di oltre il 7% sul totale nazionale. E l'Italia è primo produttore europeo. Numeri piccolissimi, ma pure in aumento, invece, per i vini naturali, che rappresentano un mondo difficile da circoscrivere. Secondo l'unica rilevazione scientifica disponibile realizzata da Servabo, i vini naturali rappresentano l'1,64% della superficie vitata nazionale e lo 0,74% della produzione enologica, cioè una quantità di vino

più di 2 volte inferiore rispetto ai vini prodotti con metodo convenzionale.