

NOTIZIE PER STRADA DEI VINI E DEI SAPORI 11 – 12 APRILE 2024

VINITALY



CORRIERE ROMAGNA 11/04/24 SPECIALE VINO PRIMA



Corriere Romagna

**LA ROMAGNA NEL BICCHIERE**

RiminiDoc e l'obiettivo di valorizzare le produzioni locali

// pagina IV

SPECIALE

**initaly**

**LE PROPOSTE ATTENTE AL PREZZO**

Vini da assaporare: un gusto eccellente senza doversi svenare

// pagine VI e VII

## UN GIRO D'ITALIA TRA VIGNETI, CALICI E CANTINE

Un inserto speciale per amanti del vino in occasione dell'evento di riferimento del settore



## FOCUS EMILIA ROMAGNA

# Le sfumature in un calice La Romagna nel bicchiere La motor valley è anche una terra di vino

In ambito regionale esistono ben sei diverse zone di produzione vinicola  
La più estesa è quella romagnola dove Albana e Sangiovese rappresentano il top

## ROSSI

## PERTINELLO

ROMAGNA  
SANGIOVESE DOC  
IL BOSCO  
DI PERTINELLO

:: Sangiovese di bevibilità e scorrevolezza. Melagrana al naso, note di ginepro, alla beva sapido-salmastro, con ritorno fruttato.



## NICOLUCCI

ROMAGNA  
SANGIOVESE DOC  
SUPERIORE RISERVA  
VIGNA DEL  
GENERALE

:: Intensità e precisione, la vocazione dell'areale di Predappio. Mirtillo, rabarbaro e menta. Lunga persistenza e succosità.



## ROMAGNA

## ALESSANDRO CICOGNANI

Non solo Lambrusco e Sangiovese. Certo sono i più celebri e riconosciuti, ma l'Emilia-Romagna ha una cultura del vino che va ben oltre. Una cultura fatta di sfumature, di sapori intensi, di colori e di tanta voglia di osare. Come ricorda il sito di Emilia-Romagna turismo, dentro il perimetro della regione esistono sei diverse zone di produzione vinicola, che portano sulle tavole tantissimi vini riconosciuti col marchio Dop. Si può dire senza timore di smentita che non esiste una parte di territorio che non sia almeno in parte coinvolta nella coltivazione della vite, che crescono al sole delle colline dell'entroterra o nelle fertili pianure non distanti dal mare.

loro fama in particolare a vini come il rosso Gutturmino Dop nato dall'unione di uve Barbera e Croatina, il bianco aromatico Colli Piacentini Dop Malvasia e il fresco Ortrugo-Colli Piacentini Dop, anch'esso bianco.

La più estesa zona di produzione vitivinicola regionale è però quella romagnola, resa celebre dalle uve bianche del romagnolissimo Albana, dal sapore secco e corposo, e del mitico Romagna Sangiovese Dop, prodotto anche in versione Novello, Superiore e Riserva.

Altrettanto celebre è il Lambrusco, che riporta il discorso in Emilia, e principalmente nelle zone di Modena e Reggio Emilia, racchiuse sotto il cappello di "Terre del Lambrusco Dop". Con le sue sette anime - Sorbara, Grasparossa, Salamino, Marani, Maestri, Monterico e Ancellotta - questo vino rosso frizzante si caratterizza per il profumo fruttato o di

## TENUTA SANTINI

ROMAGNA  
SANGIOVESE DOC  
BEATO ENRICO

:: L'inconfondibile Sangiovese di Coriano. More di rovo al naso, tensione, tannini sapidi e verticalità. Ritorno fruttato e officinale.



## GIOVANNA MADONIA

ROMAGNA  
SANGIOVESE DOC  
RISERVA OMBROSO

:: Grande artigianato e superba vocazione di un areale. Lamponi, frutto di cappero, sorsata succosa, persistente.



## PAOLO FRANCESCONI

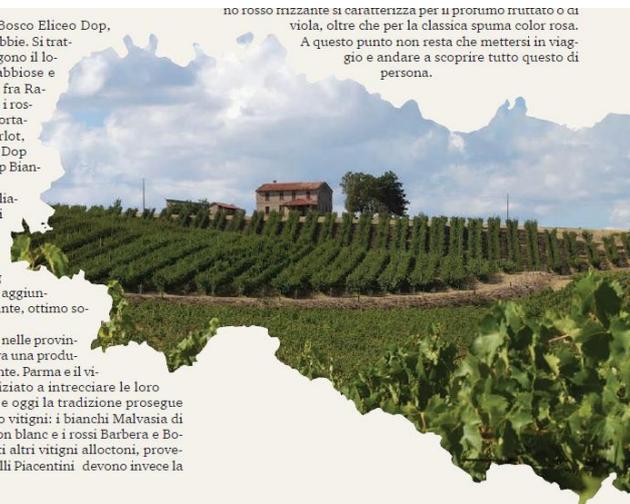
ROMAGNA  
SANGIOVESE DOC  
SUPERIORE  
LIMBECCA

:: Un progetto sostenibile, un Sangiovese emblematico. Ribes rosso, buccia di arancia e maggiorana. Tannini salmastrici.



stanti dal mare. Come nel caso dei vini del Bosco Eliceo Dop, chiamato anche "vini delle sabbie". Si tratta di quattro vitigni che traggono il loro nutrimento dalle terre sabbiose e dal clima umido della costa fra Ravenna e Ferrara. Qui nascono i rossi come il Bosco Eliceo Dop Fortana e il Bosco Eliceo Dop Merlot, oltre ai bianchi Bosco Eliceo Dop Sauvignon e Bosco Eliceo Dop Bianco. Spostandosi sulle colline emiliane si arriva tra i vini dei Colli Bolognesi: tre rossi (Barbera, Merlot e Sauvignon) e quattro bianchi (Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Riesling Italico e Chardonnay) a cui si aggiunge il famoso Pignoletto frizzante, ottimo soprattutto come aperitivo. Rimanendo in area collinare, nelle province di Parma e Piacenza si trova una produzione vinicola piuttosto fiorente. Parma e il vino, in particolare, hanno iniziato a intrecciare le loro storie in epoca napoleonica e oggi la tradizione prosegue con la coltivazione di quattro vitigni: i bianchi Malvasia di Candia aromatica e Sauvignon blanc e i rossi Barbera e Bonarda, cui si affiancano molti altri vitigni alloctoni, provenienti cioè da altre zone. I Colli Piacentini

no rosso frizzante si caratterizza per il profumo fruttato o di viola, oltre che per la classica spuma color rosa. A questo punto non resta che mettersi in viaggio e andare a scoprire tutto questo di persona.



## DOLCI

## BISSONI

ROMAGNA  
ALBANA DOCG  
PASSITO

:: Intramontabile della tipologia, naso di zenzero e fiori di acacia, con bella nota di eucalipto sullo sfondo, beva denso-croccante.



## FATTORIA ZERBINA

ROMAGNA ALBANA  
DOCG PASSITO  
SCACCO MATTO

:: Uno dei 'must have' della viticoltura regionale, un capolavoro senza tempo da uve bottrizzate. Zafferano, rosma-rino, grande persistenza.



## LUSIGNANI ALBERTO

COLLI  
PIACENTINI DOC  
VIN SANTO  
DI VIGOLENO

:: Uvaggio della tradizione, 'ricetta' che risale al '700. Arancia candita, susina gialla, sambuco, frutta secca. Salmastro al palato.



## TORRE FORNELLO

VINO DA UVE  
PASSITE  
OTTAVO GIORNO

:: Capolavoro di casa Sgorbati, da Bonarda e Verdeca appassite sui graticci. Melagrana al naso, iodato, poi caramello salato e liquerizia.



**BOLLE**

**MEDICI ERMETE**

**SPUMANTE METODO CLASSICO ROSE UNIQUE**

:: Classe pura per l'ultimo nato di casa, Metodo Classico da Marani 100%: melagrana, chinotto e timo d'irino. Salto al gusto.



**ZUCCHI**

**LAMBRUSCO DI SORBARA DOC RITO**

:: La bottiglia della 'svolta' per Cantina Zucchi. Lampone rosso al naso, beva croccante, densa, salmastra-sapida.



**PALTRINERI**

**LAMBRUSCO DI SORBARA DOC RADICE**

:: Un Sorbara 100%, con e non si osava più fare. Fragoline di bosco e foglia di pepe, tocchi di iris, la bocca è tesa e officinale.



**PODERE MAGIA**

**LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT MAESTRI**

:: Un Maestro in purezza sul lieviti in bottiglia per 12 mesi. Ribes nero, sottobosco e menta selvatica. Ritorno dei piccoli frutti.



**CLETO CHIARLI**

**LAMBRUSCO DI SORBARA DOC DEL FONDATORE**

:: Bicchetta ormai iconica. Lampone e foglia di pepe, con finale mentolato, bocca suocosa, salmastra. Chiude con richiamo officinale.



**MACERATI**

**LODI-CORAZZA**

**VINO BIANCO IL DISSIDENTE**

:: Grechetto Gentile nato come divertimento autoriale poi asceso a picco di 'must'. Purè di albicocca e timo al naso, bocca salina.



**LA STOPPA**

**EMILIA IGT BIANCO AGENO**

:: Una delle pioniere del biologico in un blend di Malvasia di Candia, Ortrugo e Trebbiano. Nettarina e sambuco al naso, sapido alla beva.



**TRE MONTI**

**ROMAGNA ALBANA DOCG VITALBA**

:: Un albano affinato in kvevi di grande magnetismo, pesca gialla e rosmarino al naso, lodato balsamico alla sorzata.



**VENTURINI BALDINI**

**COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPIR GOLA DOP T.E.R.S.**

:: Pregevole lavoro di recupero varietale



**BIANCHI**

**CELLI**

**ROMAGNA ALBANA DOCG SECCA I CROPP**

:: Sapidità e offuscità in un magrificio territoriale. Cedro e rosmarino, salino alla bocca, eccellente persistenza.



**TENUTA CASALI**

**ROMAGNA ALBANA DOCG VALLERIPA**

:: Un Albano-simbolo del progetto di famiglia Casali. Sambuco, nettarina al naso, tocchi mentolati. Persistente al palato.



**TRE RÈ**

**COLLI DI FAENZA DOC RE BIANCO**

:: Sorprendente blend di Sauvignon Bianco e Chardonnay. Litchi e pesca tabacchiata al naso, lodato-officinale al palato.



**PODERI MORINI**

**VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE RUBACUORI**

:: Magnetico Centesimino in purezza, amarene sotto spirito, con tracce di cacao e sentori di cannella. Sorso salmastra-lodato.



In una versione spiazzante. Bergamotto, albicocca, menta selvatica. Lunghezza.



**PODERI DAL NESPOLI**

**RUBICONE IGT BIANCO ORANGE WINE**

:: Un macerato da Trebbiano/Pinot Bianco di pulizia, susina gialla, tocchi di anice stellato e salvia, tesofrucciato al palato.



**ENIO OTTAVIANI**

**ROMAGNA DOC PRAGA DEBIT STRATI**

:: Il bianco secondo Enio Ottaviani, paradigma di bevibilità e freschezza. Pesca bianca e rosmarino selvatico, sapido al gusto.



**MARTA VALPIANI**

**ROMAGNA ALBANA DOCG MADONNA DEI FIORI**

:: Uno dei capolavori di Marta ed Elisa, un Albano raffinatissimo. Biancospino, susina gialla, ginger. Teso alla beva.





Strada  
dei vini e  
dei sapori  
dei Colli di Rimini

Verona  
**Vinitaly**  
14-17 aprile **2024**  
Pad.1 - Stand C8

*se dici Rebola dici Rimini*

**RIMINI | R E B O L A**



15 Cantine. Una Terra. Una Bottiglia. Un Vino.

[RIMINI-REBOLA.IT](http://RIMINI-REBOLA.IT)

REBOLA

# Rimini Doc allarga gli orizzonti dell'enologia legata al territorio



Per le sue caratteristiche di vicinanza al mare, nel tempo i vitigni internazionali ed i tagli bordolesi a Rimini hanno permesso ai vigneron di raccontare una qualità artigianale del vino con risultati importanti

Oltre al suo vitigno iconico, passato da 75mila a 130mila bottiglie, l'obiettivo è quello di valorizzare le produzioni locali alla conquista di un posto di primo piano nell'ambito del mercato nazionale

Oltre al suo vitigno iconico, passato da 75mila a 130mila bottiglie, l'obiettivo è quello di valorizzare le produzioni locali alla conquista di un posto di primo piano nell'ambito del mercato nazionale

Il brand verrà valorizzato in occasione del Vinitaly unendo vini e vigneti come elemento aggiuntivo di promozione della Riviera romagnola

## RIMINI

ALESSANDRO COGNANI

Il gruppo RiminiRebola è in procinto di avventurarsi in un progetto più ambizioso, la Rimini Doc che va a coinvolgere non solo un vitigno ma tutta la produzione enologica riminese compreso il versante rossista.

**È gioco forza parlarne con il presidente della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini Sandro Santini iniziando proprio dalla rebola.**

«La rebola è in salute, negli ultimi 3 anni siamo passati da 75mila bottiglie a 130mila bottiglie sulle 400mila dell'intera produzione che rivendica la Rimini Doc, quasi il doppio con un aumento di prezzo importante che fa capire il percepito qualitativo del lavoro. La rebola è vivace, è il vino più rappresentativo del Riminese, per questo torniamo al Vinitaly di Verona con questo brand».

### Ed ora con la Rimini Doc?

«Qui si fa la partita vera, l'idea della Rimini enologica che abbiamo sollecitato partendo dal suo vitigno iconico deve espandersi in primo luogo al sangiovese che stiamo pensando giovane, di pronta beva, un rosso che si ispira al mare seguendo le orme della cucina della nostra marineria che beveva un rosso fresco con il pesce. C'è anche da sviluppare un percorso con gli altri vini bianchi extra rebola, meno impegnativi nella potenza e nei prezzi ma su cui i produttori hanno sviluppato lavori veramente interessanti. Infine c'è una storia enologica tutta riminese raccontata con i vitigni interna-

zionali. Per le sue caratteristiche di vicinanza al mare nel tempo i vitigni internazionali ed i tagli bordolesi a Rimini hanno permesso ai vigneron di raccontare una qualità artigianale del vino con risultati importanti».

### Quale sarà il compito di chi si riconosce nella Rimini Doc?

«Rimini è un luogo di dialettica e di poco conformismo ed il mondo enologico non è scevro da queste caratteristiche. Occorre concentrarsi sulle dimensioni strategiche che vogliamo seguire, capire dove è la stella polare del nostro fare. Il primo pensiero deve andare al nostro mercato naturale che è la metropoli costiera, la riviera romagnola. Le quattro gambe che ho indicato (Rimini Rebola, Rimini Sangiovese giovane, Rimini bianco di pronta beva e Rimini Rosso con vitigni internazionali) ci permettono di impattare questo mercato in modo completo, per questo motivo penso che il progetto Rimini Doc abbia grandi potenzialità di successo. La ricerca di denominatori comuni, di organicità non deve portare ad ingessare la nostra azione perché la diversità è sinonimo di complessità. un modo per essere più interessanti. A questi quattro punti di riferimento si possono aggiungere le storie enologiche che le singole aziende stanno sviluppando in modo convincente nella spumantizzazione, tendenza che è crescente in tutti i territori italiani. Anche quelle storie aziendali ci possono permettere di impattare ulteriormente il nostro territorio e più in generale il mercato nazionale con una gamma ampia che ci renda protagonisti di un'offerta completa per la prima volta nella storia della riviera romagnola e dell'enologia italiana».

### Al salone del vino

## Le cantine riminesi al Vinality Un brindisi con Riminirebola

Le cantine riminesi con il progetto Riminirebola saranno al Vinality da domenica a mercoledì prossimo a Verona. Le tre sottozone riminesi saranno ben rappresentate nella grande kermesse vinicola con varie postazioni. Ci saranno Le Rocche Malatestiane, Podere Vecciano e Tenuta Santini, Agricola i Muretti, Cantina Fiammetta, Cantina Franco Galli, Enio Ottaviani e Fattoria Poggio San Martino, Ca Perdicchi, Cantina Pastocchi, Podere dell'Angelo, San Rocco.



## Rimini Rebola, le cantine riminesi in vetrina al Vinality

Torna la fiera di Verona dal 14 al 17 aprile. Saranno presenti 12 produttori del territorio

### RIMIN

Il territorio riminese con il gruppo Rimini Rebola sarà presente anche quest'anno al Vinality, il grande salone del vino e distillati che si terrà a Verona dal 14 al 17 aprile. Le tre sottozone riminesi avranno una postazione collettiva inserita nel padiglione del Consorzio vini di Romagna, con 18 postazioni produttori romagnoli (12 di Rimini) nel padiglione 1 dell'Emilia-Romagna (stand B4-C8). Per Coriano saranno presen-

ti Le Rocche Malatestiane, Podere Vecciano e Tenuta Santini; per San Clemente Agricola i Muretti, Cantina Fiammetta, Cantina Franco Galli, Enio Ottaviani e Fattoria Poggio San Martino; Verucchio sarà rappresentata da Ca' Perdicchi, Cantina Pastocchi, Podere dell'Angelo, San Rocco.

«La Rimini Rebola Doc si inserisce tra i 4 protagonisti romagnoli del Vinality (Romagna Sangiovese Doc, Albana Docg, Novebolle Romagna spumante Doc) ed è l'espressione autentica del territorio riminese che dalla collina si affaccia sulla costa. Un vino che racconta storie di mare e tradizioni millenarie per un'esperienza sensoriale indimenticabile - spiegaro dalla Strada dei Vini e dei

Sapori dei Colli di Rimini -. Nei quattro giorni di fiera i produttori impegnati nel progetto Rimini Rebola daranno la possibilità di degustare le rebole del territorio riminese declinate per sottozona». «Essere a Vinality per i produttori di Rimini è un'opportunità straordinaria e anche una grande responsabilità», afferma Nicolò Bianchini, vice presidente della Strada dei Vini di Rimini. La rebola è passata da 75mila bottiglie del 2022 a oltre 130mila bottiglie nel 2023 con un significativo aumento del prezzo medio «per un comparto che ha imboccato la strada della consapevolezza con prodotti dove la qualità, il giusto rapporto con la vigna e il territorio sono al centro delle azioni».



I produttori di Rimini Rebola