

EMILIA ROMAGNA QUALITÀ POP

Vini di prestigio senza spendere cifre da capogiro una caratteristica tipica della regione che offre una serie di variabili legate ai diversi territori

di Lorenzo Frassolati

Verso le feste, consolandosi con vini di qualità e senza averne, è lo stile dell'Emilia Romagna, regione prop anche per il vino. Divisa in tre, il nord rosso frizzante di **Lambrusco** (anche metodo classico, quello dello champagne), il centro bianco frizzante/fermo di Pigro/teme, il sud rosso di Sangiovese con qualche isola bianca di Albana. Senza dimenticare i vini dolci/pastiti divisi tra Albana romagnola Docc e i Colli piacentini e parmensi con la loro Malvasia.

Partiamo da nord, da Correggio dove la famiglia Lini ha le bollicine nel dna. Il metodo classico Rosè Lini910 millesimato 2019 è tra i campioni della casa. Affinato minimo 36 mesi sui lieviti, da uve pigro nero vinificate in rosa, perlage finissimo e persistente, al naso è fragrante di lieviti e piccoli frutti di bosco rossi, al gusto fresco, suntuoso, gerbatamente sapido. Perfetto su crostacei, sushi e carni bianche (in cantina 16,80 euro).

Scendendo a Modena, partiamo sulle tradizioni del **Lambrusco**, il cavallo di razza di casa Chiarli è il fondatore, un classico che non delude mai. Da uve **Barbica** in purezza, presa di spuma con fermentazione naturale in bottiglia sul segue affinamento di sei mesi. Color rosso tenue tipico del **Lambrusco**, gusto secco e sapido, piacevole bouquet, spuma fine ed evanescente, perfetto su tutta la cucina emiliana, ma anche su una pizza (10,50 euro).

I Colli bolognesi sono l'area più bianchista della regione. Qui domina l'uva Grechetto gentile, meglio conosciuta come Pignoletto. La cantina Manaresi lo propone in blend con sauvignon e chardonnay nel Duesettanta 2019, interpretazione moderna dall'incrocio tra un autoctono e due internazionali, da sempre coltivati sulle colline di Zola. Ne esce un broccione sapido, fine ed elegante e insieme robusto (a 11,50 euro su manaresi.net).

Dove inizia la Romagna del vino? Certamente tra Bologna e Imola, a Castel San Pietro, dove la maison Umberto Casari è pioniere e ambasciatore del Sangiovese nel mondo. Campionissimo della casa, premiato sulle guide di tutto il mondo, è l'ultimo nato, Resultum, sangiovese in purezza, affinato solo in acciaio/bottiglia. Dalle uve coltivate nel podere Miravalle, Resultum 2019 è un rosso succoso e godibile, con un intrigante aspetto olfattivo che racchiude un bouquet complesso di note floreali, fruttate e vegetali. Bell'equilibrio tra struttura importante e bevibilità (12 euro sul sito umbertocasari.com).

Nel cuore della Romagna, a Predappio, uno dei terroir più vocati, Fattoria Niculucci è un classico. La sua riserva Vigna del Generale (in commercio il millesimo 2017) è uno dei vini più premiati della regione, portabandiera del territorio. 100% sangiovese, nasce dalle vigne più vecchie (90 anni), fa 2 anni in botti grandi e 4 mesi in bottiglia. Frutto, complessità, grande personalità, potente e insieme elegante, longevo (in enoteca a 32 euro).

Lambrusco del Fondatore



Resultum Sangiovese



Manaresi Duesettanta



Vigna del Generale



Lini910



DAL LAMBRUSCO AL SANGIOVESE

Dall'alto, a sinistra, e in senso orario, il Fondatore, **Lambrusco**, cavallo di battaglia di Cleto Chiarli; il Resultum di Umberto Casari, sangiovese in purezza affinato solo in acciaio/bottiglia; la cantina Manaresi propone Duesettanta 2019, pignoletto in blend con sauvignon e chardonnay; la bollicina del Rosè Lini910 della famiglia Lini, stesa per crostacei, sushi e carni bianche; infine da Predappio la proposta della Fattoria Niculucci, la riserva Vigna del Generale, cento per cento Sangiovese.