

G+ GAZZAGOLOSA VINITALY

Emilia-Romagna Candidati all'Oscar

Undici allenatori e il super C.t. scelgono il meglio di ogni vitigno

● Otto italiani e tre stranieri, oltre a Luca Gardini. Ogni mister sceglie i suoi candidati alla statuetta di «Tutto Campo». Provateli e scegliete il vostro preferito

Marco Tonelli

Una squadra di 11 allenatori e altrettanti vitigni per una sorta di supergioco di selezione. Ci proviamo con l'iniziativa «A tutto campo» lanciata dall'Enoteca dell'Emilia-Romagna per far capire che nella Regione (dal Piacentino al mare) ci sono vini, dalle bollicine ai grandi rossi, che possono reggere ogni momento di ogni pasto.

E anche noi di GAZZA GOLOSA abbiamo giocato con le metafore del calcio. L'Italia è un vivaio di talenti per il vino come per il

ballone. Campi di periferia e vigneti collocati in zone non meno decentrate, in cui si allenano e allevano campioni e grappoli dai nomi che oggi forse dicono poco, ma che, in virtù delle rispettive peculiarità, sapranno essere top player nel futuro. Parlando di vitigni autoctoni l'Emilia Romagna ha pochi rivali. Varietà e vini che non fanno rovesciare o colpi a effetto, ma che sanno fare gol nel gusto, magari di piatto e specie con i piatti della cucina tricolore.

IL PROGETTO Vitigni che hanno fama di fama, nonostante nomi non proprio da team blasonato: Famoso, Ortrugo, Spergola, Pagadebit, Pignoletto, Fortana, Gutturmo (mix di Barbera e Bonarda). Assodato perciò che i vini dell'Emilia Romagna sanno come buttarla dentro, bisognava che qualcuno li selezionasse per scendere in campo, nei bicchieri o sulle bocche di tutti. Da queste esigenze nasce «Emilia Romagna a tutto cam-

po», un progetto a cura di Luca Gardini e di Enoteca Regionale Emilia Romagna.

CANDIDATI ALL'OSCAR Lo schema? Semplice. La prima fase ha previsto l'assaggio di vini ricavati dagli 11 vitigni che compongono l'ideale rosa vitivinicola dell'Emilia Romagna da parte di altrettanti esperti- allenatori che hanno scelto i 6 candidati all'Oscar del vino dell'Emilia-Romagna. Li riportiamo senza voti, nell'ordine con cui sono stati selezionati. E' il nostro invito ad assaggiarli. Starà poi ad ognuno di voi stabilire qual è la bottiglia da Oscar. A questi mister è stato aggiunto un super commissario tecnico, Luca Gardini, che ha prima selezionato e coordinato gli 11 allenatori e poi ha scelto le migliori bottiglie di altri 10 vitigni tipici o autoctoni dell'Emilia Romagna. Divertitivi con noi al gioco di «A tutto campo».

IL PROGETTO
I vitigni autoctoni della regione protagonisti di un «grande gioco»

Albana, Pignoletto... Il meglio di una terra che ha vini per ogni situazione

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CERNILLI



DANIELE CERNILLI giornalista, cofondatore del Gambero Rosso, dirige L'Assaggiatore

Albana Il Passito Scacco Matto è un fuoriclasse assoluto

● L'Albana Passito Scacco Matto della Zerbina è un grande classico, un assoluto fuoriclasse. È un bianco dolce e muffato, sullo stile dei grandi Sauternes francesi, ma dal carattere territoriale.



FATTORIA ZERBINA
Scacco Matto Passito 2013



BISSONI
Albana DOCG di Romagna Passito 2012



CÀ BRUCIATA
Romagna Albana DOCG Secco 2015



MERLOTTA
Fondatori GP Albana Secco 2016

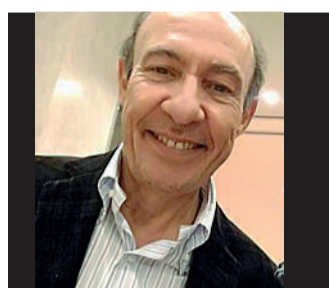


CELLI
I Croppi DOCG Rom. Albana Secco 2017



AZIENDA A. BRANCHINI
1858 Spumante Brut

PAOLINI



ANTONIO PAOLINI giornalista e critico, ha cofondato l'Accademia degli Insensati

Gutturmo contemporaneo ed estremamente versatile

● La degustazione ha confermato le doti contemporanee di estrema versatilità, bevibilità e equilibrio in freschezza; senza rinunciare a sostanza e capacità di evoluzione nel tempo.



CAMPANA
Antiquum Gutturmo DOC Classico Riserva 2014



LA TOSA
Vignamorello Gutturmo DOC Superiore 2015



CASTELLO DI LUZZANO
Romeo Riserva Doc 2013



LUSENTI
Cresta al Sole Gutturmo DOC Superiore 2012



TORRE FORNELLO
Diacono Gerardo Riserva 2008



LUSENTI
Tournesol Gutturmo DOC Frizzante 2012

VILLA



ADUA VILLA conduce #vinopop su Radio Kaos e Tagada, programma di La7

Ortrugo Bianco piacentino dal sorso così snello

● Ortrugo che nome strano, ma che versatilità! Che sia in versione ferma ma anche in quella frizzante, più convincente, in grado di coniugare al meglio sia la tipicità sia la snellezza del sorso.



BONELLI
Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2017



MOSSI
Fulgido Ortrugo Colli Piacentini Doc Frizzante 2016



CASTELLO DI LUZZANO
Ortrug Frizzante Doc 2016



CANTINA VALTIDONE
Armonia Ortrugo DOC Frizzante 2017



CAMPANA
Dante 45 Ortrugo Colli Piacentini DOC Frizzante 2017



LUSENTI
Ciano Colli Piacentini DOC Ortrugo Frizzante 2015

BERGONZI



PIER BERGONZI vicedirettore della Gazzetta, ha scritto il Codice di Gardini

Pignoletto Dai Colli Bolognesi Sapidità che conquista

● L'uva di Grechetto Gentile offre sui Colli Bolognesi un vino, il Pignoletto, ma apprezzato abbastanza. Quello di Tizzano ha profumi delicati e agrumati e un gusto sapido che conquista.



TIZZANO
Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore 2016



AZ. AG. LODI CORAZZA
Zigant Pignoletto Superiore 2016



FATTORIE VALLONA
Ammestesso Pignoletto 2010



TENUTA LA RIVA
Colli Bolognesi DOC Pignoletto Frizzante



TENUTA LA RIVA
Pignoletto Spumante Padosè



CHIARLI
Modèn Blanc Pignoletto DOC Modena Spumante Brut

FERRARO



LUCIANO FERRARO caporedattore centrale del Corriere della Sera, scrive di vini dal 1984

Trebbiano Fresco, frizzante o vinificato col metodo classico

● Il Trebbiano è il vitigno più diffuso e plasmabile dell'Emilia Romagna. Si comporta bene in versione immediata e fresca, è intrigante in versione frizzante. Può essere vinificato col metodo classico.



TENUTA LA RIVA
Farnè VIII* Spumante di Qualità Padosè



TERRE DI CEVICO
Spumante Brut Trebbiano IGT Rub. Mil. 2015



FATTORIA ZERBINA
Ceregio Bianco Trebbiano 2017



LE SIEPI DI S. GIOVANNI S.S.
Narsete Rubicone Fermo 2016



LE SIEPI DI S. GIOVANNI S.S.
Narsete Rubicone Frizzante



CÀ BRUCIATA
Rubicone IGP Trebbiano

CANTERBURY



CHRISTY CANTERBURY è Master of Wine, 7ª donna in tutti gli USA; giornalista e degustatrice

Lambrusco di Sorbara in un assetto diverso e emozionante

● Che emozione un assetto così diverso del Lambrusco di Sorbara. I migliori mostrano tipicità, armonia e integrazione strutturale, frutto ben concentrato, lunghezza solida e bevibilità.



CHIARLI
Lambrusco del Fondatore Frizzante 2016



CHIARLI
Premium Frizzante Secco 2017



ZUCCHI
Lambrusco di Sorbara DOP Frizzante Secco



AZIENDA AGRICOLA PEZZUOLI
Pietrarossa Frizzante



GAVIOLI
Lambrusco di Sorbara DOC Frizzante



CANTINA DI SANTA CROCE
Lambrusco Frizzante

SALAMA



RAOUL SALAMA insegna all'Università di Bordeaux e al Polytechnique di Parigi

Lambrusco Reggiano Che doti la varietà Grasperossa

● Il protagonista è stata la varietà Grasperossa di Castelvetro. Gli esemplari assaggiati hanno tenuto fede alle doti del vitigno sia per il colore violaceo sia rispetto alle tipiche tonalità fruttate scure.



MEDICI ERMETE
Phermento Lambrusco Secco 2016



CÀ DE MEDICI
Terra Calda Lambrusco dell'Emilia IGT



FATTORIA MORETTO
Monovitigno Grasperossa Secco



CHIARLI
Nivola Grasperossa DOC Frizzante



CANTINA PUIANELLO
Contrada Borgoletto Semisecco



CHIARLI
Vigneto Cialdini Grasperossa Secco 2017

GRIGNAFFINI



ANDREA GRIGNAFFINI giornalista, scrittore, docente universitario e opinionista tv

Malvasia di Candia, una chicca La calda solarità del Passito

● In Emilia la Malvasia aromatica di Candia è una delle chicche enoiche in cui credere. Le versioni passite sono di una solarità calda, le frizzanti bevone e fragranti, molto bene poi le ferme.



MOSSI
Le Solane Colli Piacentini Doc 2003 Vin Santo



TORRE FORNELLO
Donna Luigia Colli Piacentini 2016 Malvasia



MONTE DELLE VIGNE
Callas Emilia IGT 2015 Malvasia



LA TOSA
Sorrisi di Cielo Colli Piacentini 2013 Malvasia



CASTELLO DI LUZZANO
Tasto di Seta 2016 Malvasia



LA TOSA
L'ora felice Emilia IGT Malvasia 2013 Passito

Luca Gardini



LUCA GARDINI, campione del mondo dei sommelier nel 2010, è il coordinatore del progetto



MONTE DELLE VIGNE
Emilia Rosso 2013 Barbera e Bonarda



FRANCESCO BELLEI
Spumante Metodo Classico Brut



AZIENDA AGR. LODI CORAZZA
Colli Bolognesi DOC Barbera 2012



SANTA GIUSTINA
Vino Spumante Rosè Brut



FATTORIA PARADISO
Forlì IGT Rosso 2016



AZ. AGR. RANDI
Ravenna Famoso IGT 2017



CALONGA
Romagna DOC Pagadebit fermo secco 2017



VIGNABONI
Malbo Gentile IGP Emilia Apice Rosso



CÀ DE MEDICI-F.LLI CAPRARI
Spumante Rosè Brut



TERRE DI FIUME
Colli di Rimini DOC Rebola 2015

CARRERA



FABRIZIO CARRERA giornalista del Giornale di Sicilia dal 1991, sua la Guida ai vini siciliani

Sangiovese superiore quel piacere di frutta e sapidità

● Il Sangiovese è un vitigno influenzato dal luogo in cui cresce, gli assaggi ne mettono in luce diverse angolazioni. I campioni del Riminese esprimono piacevolezza, su frutto rosso e sapidità.



TENUTA MARA
Guiry Rubicone IGP 2014



PODERE VECCIANO
D'Enio Riserva 2015



LA CASETTA
Sofia Sangiovese Superiore 2015



AZ. AGR. BRANCHINI
Cardinala Riserva 2012



ENIO OTTAVIANI
Sole Rosso Sangiovese Sup. Riserva



PALAZZONA DI MAGGIO
Ulziano Sangiovese Sup 2016

GORI



ANDREA GORI Quarta generazione di ristoratori, a Firenze con la Trattoria da Burde 1901

Sangiovese di Predappio e la Spergola: belle sorprese

● Il Sangiovese di Predappio ha una storicità tutta sua. La Spergola è un'uva che sarebbe oro in molti Paesi del mondo e anche in versione spumante ha la capacità di mantenere eleganza e freschezza.



FATTORIA NICOLUCCI
Predappio di Predappio Riserva 2015



BISSONI
Vigna Colecchio Riserva Bertinoro 2013



NOELIA RICCI
Il sangiovese Predappio 2016



CONDÉ
Lucciole Sangiovese Predappio Riserva 2015



FATTORIA PARADISO
Vigna delle Lepri Riserva Bertinoro 2012



BISSONI
Romagna DOC Sangiovese Superiore 2015

KIEM



OTHMAR KIEM corrispondente per l'Italia della rivista austriaca Falstaff

Sangiovese di Forlì e Faenza L'eleganza snella del sorso

● I Sangiovese della zona di Forlì e Faenza mostrano un profilo differente rispetto agli altri. In particolare quelli di Oriolo e Modigliana hanno caratteri legati ad eleganza e snellezza di sorso.



TRERÈ
Viole Sangiovese Sup. Riserva Doc 2012



TRERÈ
Renero Colli di Faenza Sangiovese Doc 2016



CANTINE INTESA
I Calanchi Zanarina Riserva 2013



TENUTA PERTINELLO
Romagna Sangiovese 2016



CAVIRO
Linea Romio Sangiovese Rubicone IGT Passito 2016



TENUTA PERTINELLO
Sasso Sangiovese 2011

I problemi degli allenatori di grandi squadre sono tanti. Uno di questi è quello di avere una rosa ampia. Tanti vitigni diverse aree di produzione e altrettante tipologie sono i fattori di cui deve tener conto un C.t., che voglia allenare l'Emilia Romagna del vino. Un team che ha tanto da dare ma che, per esprimerlo al meglio, deve far giocare ognuno nel proprio ruolo. Una squadra forse operaia in cui non c'è un top player alla Nebbiolo, ma tanti talenti con un forte legame con il proprio territorio che sono e saranno i protagonisti dei brindisi di oggi e di domani. I nomi? Ortrugo e Gutturino dal nord della regione, Malvasia e Albana in grado di avere colpi da campione sia in versione secca sia in quella dolce. Continuando non si può non citare la verve sapido-acida della Spergola, bacca bianca del reggiano, e, rimanendo in tema di bolle e di vivacità, il Lambrusco: varietà Sorbara e Grasperossa di Castelvetro. Doti di beva molto buone per il Pignoletto e non mi dilungo sui «colpi» del Sangiovese, in particolare quello di Modigliana. Poi anche tanti piccoli vitigni (Famoso, Barbarossa, Malbo Gentile, Fortana solo per citarne alcuni) che stanno crescendo in numero di bottiglie prodotte.

La formazione di Luca Gardini si basa sulla sua grande conoscenza del territorio emiliano romagnolo e, in parte, sui giudizi, effettuati a seguito di assaggi, espressi dagli altri giudici-alle-