



## L'Emilia Romagna, una regione dalle due anime

Tempo di lettura: 5 minuti

● Focus del Mese    📅 08 Marzo 2023

Dolcemente adagiata sulla riva destra del più lungo fiume italiano, il Po, l'Emilia Romagna porta al suo interno un confine fluido, ma deciso nella sua storicità, che interrompe usanze e stili di vita, articola mestieri e professionalità dissimili, differenzia dialetti, porta retaggi artistici-culturali diversi e propone uno stile enoico ben distinto. D'altronde già dall'alto Medioevo le zone occidentali, soggette alla conquista longobarda, erano divise da quelle orientali della Romagna bizantina.

di Alessandra Piubello

Le due terre che si incontrano a metà strada hanno personalità diverse ma insieme rendono la loro regione la terza per produzione nel Bel Paese, e una delle maggiormente vitate. L'Emilia Romagna nel suo complesso è enologicamente in

fermento e portata verso la sperimentazione, forse anche per il carattere delle sue genti, schietto, diretto, naturalmente allegro e aperto alle novità.

Una regione "terra da vino" già dall'antichità: l'Emilia soprattutto, ma anche la Romagna rappresentano segni d'identità di un territorio viticolo che discende dalla cultura etrusca. Gli etruschi adattarono qui la vite anche nelle plaghe umide di pianura.

Ad oggi il panorama delle denominazioni vede insistere **diciannove Doc e due Docg**, una in Emilia, il **pignoletto**, e l'altra in Romagna, l'**albana**.



*Valli di Comacchio, ph parcodeltapo.it*

## **Il legame delle identità bifronte**

Esiste un antico collegamento che unisce dal 187 a.C. i due territori, ed è la **via Emilia** lungo la quale tutto si connette. Gli stessi vini sembrano seguire il suo percorso.

Da questa antica strada romana dunque cominciamo il nostro viaggio in questa regione complessa, sia dal punto di vista vitivinicolo, per la notevole varietà di vitigni distribuiti tra pianura e collina, sia per le diverse tipologie di vini qui realizzate, sia per le realtà aziendali, con grandi gruppi e cooperative che si affiancano a produttori medi e piccoli. La via Emilia, fatta costruire dal console romano Marco Emilio Lepido (da lui il nome), con il suo passaggio orla la linea pedecollinare in direzione nord-ovest/sud-est e divide il territorio della regione in due parti con estensioni pressoché equivalenti: quella settentrionale-orientale (47,8% della superficie complessiva, tutta pianeggiante) e quella meridionale-occidentale (collinare per il 27,1% del territorio e montana per il 25,1%). Un inciso: è interessante notare come la porzione orientale dell'Appennino tosco-emiliano e tosco-romagnolo costituisca l'entroterra di ogni provincia dell'Emilia Romagna eccetto Ferrara.



*Crediti: Enoteca Regionale Emilia Romagna*

## L'Emilia

Partiamo dunque al nord della via Emilia e precisamente da Piacenza con i **Colli Piacentini**. Il meglio della produzione è posizionata in collina in un'area che comprende quattro valli: Val Tidone, Val d'Arda, Val Trebbia e Val Nure. Se per disciplinare sono coltivati sedici vitigni, tra cui anche gli internazionali, spiccano però, tra le uve a bacca bianca, l'ortrugo e la Malvasia di Candia aromatica (varietà che trova il suo habitat ideale fra queste colline), e fra quelle a bacca rossa, la barbera e la bonarda. Queste ultime danno vita al Gutturnio, prodotto sia in versione frizzante sia ferma, che è un vino simbolo dell'areale, caratterizzato da struttura corposa, alti livelli di estratto e di polifenoli, che determinano astringenze decise seppur non eccessive. Da segnalare i passiti a produzione limitata Vin Santo di Vigoleno e Albarola, che se la possono giocare in nazionale.

Continuiamo con il nostro racconto verso Parma e i suoi **Colli Piacentini**, con i vitigni principali storici della viticoltura di collina, barbera e bonarda (Colli di Parma Rosso), Malvasia di Candia e sauvignon, ai quali si sono aggiunti intorno agli anni 2000 altri internazionali. Ci dirigiamo poi verso Reggio nell'Emilia e Modena: arriviamo al cuore dell'Emilia enologica, nelle terre del Lambrusco, con le varie Doc Colli di Scandiano e Canossa, Reggiano, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Castelvetro e Modena. In sintesi si potrebbe dire che l'Emilia è terra di vini frizzanti, poiché qui si produce oltre la metà di tutti frizzanti prodotti nel Belpaese, mentre la Romagna è più caratterizzata dai vini fermi. La variegata famiglia dei Lambrusco (il vitigno più antico di tutta la regione, geneticamente prossimo alla vite selvatica), nella quale spicca quello di Sorbara, il più teso e salino, sta conoscendo una riscoperta per le sue doti di immediatezza e bevibilità. E' stato anche costituito un consorzio un paio d'anni fa, che dovrebbe occuparsi della promozione delle sei Doc dedicate. Va detto che nel mare magnum di una delle due locomotive tricolori nel mondo, una nicchia di vignaioli sta avviando una decisa opera di valorizzazione di questi vini. Ho letto delle interviste ad alcuni personaggi famosi come Pupi Avati, Francesco Guccini, Carlo Lucarelli e tutti

pensano al Lambrusco come a uno dei più bei ricordi della loro terra.

E arriviamo ai **Colli Bolognesi**, abitati da qualche interessante interpretazione di barbera, oltre agli originalmente declinati cabernet sauvignon, merlot, chardonnay e sauvignon. La denominazione trova nel pignoletto la sua espressione più vitale, tanto da averne fatta una Docg, che sta crescendo pian piano in qualità. Nell'areale della Doc giovani vignaioli lavorano quest'uva sia con il metodo classico sia con la rifermentazione in bottiglia.



*Colli Piacentini*

## **La Romagna**

Da dopo Imola, la "cittadina dei motori", ancora in terra bolognese, si entra in Romagna, che da una parte vede l'influenza del Mar Adriatico, dall'altra boschi, colline e pendii a tratti interrotti dalla sagoma delle fortezze (o rocche, come per esempio la Rocca Malatestiana, Rocca Fregoso e Castel Sismondo) che disegnano questo territorio, ricco di città d'arte e di borghi incantevoli. Tonino Guerra, uno dei grandi personaggi romagnoli (pensiamo anche a Federico Fellini, o a Giovanni Pascoli con la sua celebre poesia Romagna, per citarne alcuni) soleva dire che se chiedi da bere in Romagna mai ti daranno acqua, ma vino.

La Romagna (come giustamente qualcuno cantava: Viva la Romagna, viva il sangiovese) è ultimamente rappresentata al meglio proprio dal **sangiovese**. In questi anni gli elementi distintivi del sangiovese in Romagna (una viticoltura in larga parte collinare, la fedeltà al vitigno, l'adeguatezza dei cloni e l'ampia ricchezza di composizione dei suoli) stanno uscendo valorizzati da un gruppo di produttori sensibili e capaci, dotati di una chiara visione, che si sono aggiunti agli storici fuoriclasse presenti da oltre cinquant'anni. Il Romagna sangiovese, perseguendo la strada della valorizzazione delle specificità del vitigno nelle sedici Menzioni Geografiche Aggiuntive, sta emergendo sempre più con il suo carattere territoriale e tipico.

In quel di **Oriolo** va menzionata una piccola nicchia di produttori di centesimino che, assieme al bursôn di Bagnacavallo, rappresentano le due minoranze rosse della regione.

Tra i vari vitigni a bacca bianca, pagadebit (o bombino bianco), famoso, rebola, trebbiano di Romagna (vitigno geneticamente distinto dai confratelli italiani), merita un discorso a parte la Romagna albana, decantata da Galla Placidia e primo bianco in Italia a ottenere la Docg. La versatile e poliedrica albana, interpretata utilizzando vari contenitori (acciaio, legno, anfora), con o senza macerazioni sulle bucce, passita o secca, si conferma il bianco simbolo romagnolo che ha nel suo Dna una struttura importante e un corredo aromatico interessante.



*Flickr Crediti: Francesco Pappalardo*

***L'Emilia Romagna è regione che offre  
una notevole opportunità di scelta,  
di variazioni stilistiche e di divertimento,  
non solo dal punto di vista enoico.  
Merita il viaggio!***