

Le bollicine dell'Emilia Romagna incantano i palati del Vinitaly

Dal Pignoletto al Salamino, c'è interesse per i frizzanti della regione

Lorenzo Frassoldati
■ VERONA

BOLLE, bolle, fortissimamente bolle. Bollicine bolognesi base Pignoletto, modenesi base Sorbara (con il ritorno del Grasperossa), reggiane base Salamino, parmensi base Malvasia. E adesso anche romagnole base Trebbiano, la vera grande novità dell'Emilia Romagna a questo Vinitaly 2018 al terzo giorno di tutto esaurito. Grande interesse quindi attorno alle nuovissime bottiglie di Bolé, primo testimonial del progetto «Novebolle» Romagna Doc Spumante, voglia di dare

TREBBIANO
Alleanza inedita tra i colossi Caviro e Terre Cevico sulla versione spumante

un futuro (e un reddito) alla viticoltura romagnola di pianura con bollicine base Trebbiano (e poi base sangiovese per il rosé). Sull'altare di questa nuova vita del Trebbiano versione spumante si è celebrata un'inedita alleanza tra i due colossi cooperativi del territorio, Caviro di Faenza e Terre Cevico di Lugo,



«progetto coraggioso, innovativo e visionario destinato a lasciare il segno», auspica Ruenza Santandrea alla guida della neonata società Bolé. Lo spumante romagnolo debutterà in grande stile la prossima estate sulla Riviera di casa per poi prendere la strada dell'estero e dell'horeca nazionale. La sfida sarà contendersi il mercato degli aperitivi e dei wine bar al rivale di sempre: il Prosecco veneto. Fra le bollicine metodo classico al debutto in fiera da segnalare il Brutrosso di Cantina della Volta da uve Sorbara in purezza «da bere tutti i giorni, dopo il lavo-

ro, a cena, come aperitivo o in un dopocena in compagnia», dice il patron Christian Bellei. Solo nove mesi sui lieviti per un bicchiere facile, immediato, profumato e sotto i 10 euro in enoteca.

ANCHE la maison Giacobazzi (marchi Giacobazzi, Donelli Vini e Gavioli Antica Cantina) ha lanciato qui a Verona le nuove etichette Brut Giacobazzi e Rosé Giacobazzi, due metodo classico base Sorbara vinificato in bianco con 36 mesi sui lieviti, quindi di bella personalità. Soddisfatto uno dei 're' del lambrusco di Modena, Anselmo Chiarli. La sua linea Quinto Passo di rosé e bianchi metodo classico «avanza compatta. E anche i Sorbara e Grasperossa della Cleto Chiarli stanno andando benissimo». Tanti clienti dall'Asia per la Romagna del Sangiovese. Fabio Ravaioli, Poderi dal Nespole (alto Appennino forlivese), spiega che piace in particolare il nuovo stile «più territoriale e identitario del nostro grande rosso, uno stile più fine ed elegante». Premiato dall'assessore Simona Caselli come benemerito della viticoltura dell'Emilia Romagna Luciano Zeoli della Fattoria Monticino Rosso di Imola, per il suo impegno nel recupero, selezione e valorizzazione dell'Albana di Romagna in versione secca.



Premiati a Verona i nuovi Ambasciatori dei vini dell'Emilia Romagna, premio conferito a chi si è contraddistinto nella promozione e valorizzazione dei vini regionali. Tra loro Lorenzo Frassoldati, firma storica dell'agroalimentare di Carlino e QN.

© RIPRODUZIONE RISERVATA