

VINITALY 2023 - PAD. 1

EMILIA ROMAGNA

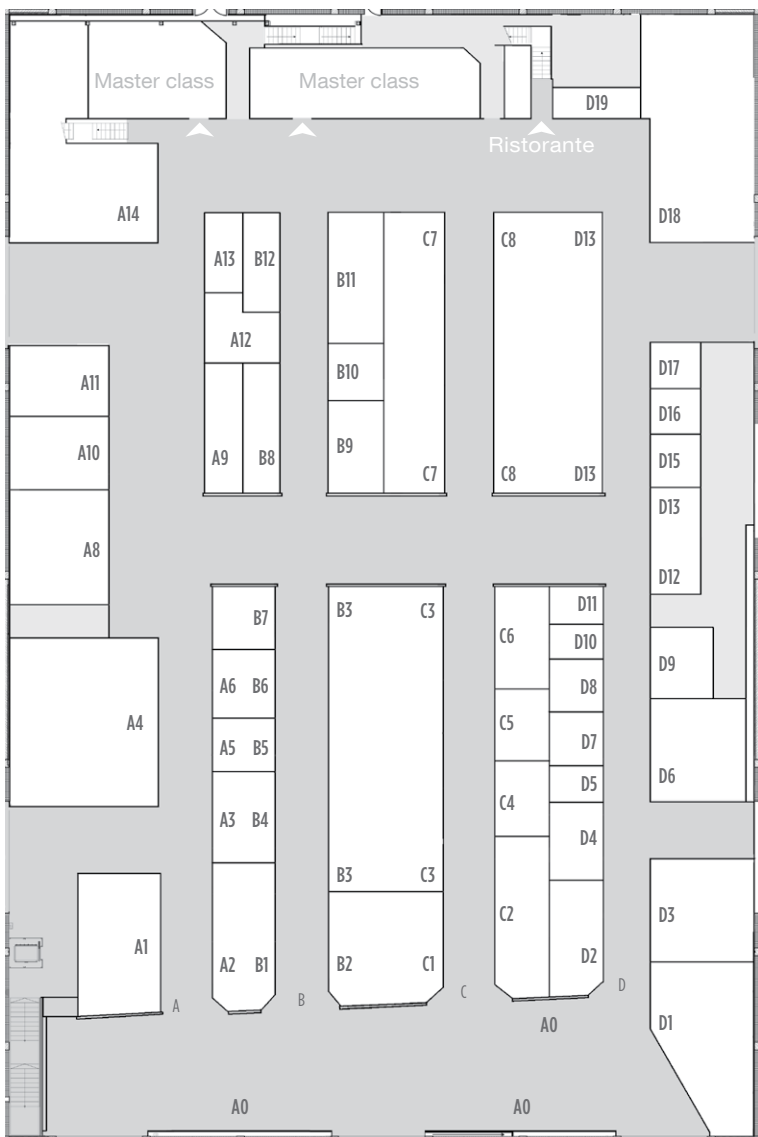
Terra d'ingegno

Land of brilliance



ENOTECA
REGIONALE
EMILIA
ROMAGNA

ESPOSITORI PAD. 1 - EMILIA-ROMAGNA



| | |
|------------|--|
| A5-B5 | ACETAIA LEONARDI 1871 |
| C6 | AGRINTESA SOC. COOP. AGRICOLA |
| D4 | AGRIVAR SOC. AGR. S.R.L. DI PALAZZO DI VARIGNANA |
| B8 | AZIENDA AGRICOLA IL CASELLO |
| D15 | BERTOLANI ALFREDO S.R.L. |
| C7; C8-D14 | BISSONI RAFFAELLA ALESSANDRA AZ. AGR. |
| A13 | BONELLI F.LLI |
| C7; C8-D14 | BULZAGA SOC. AGR. SS |
| B11 | CA DE MEDICI SRL |
| D18 | CANTINA BRASCHI 1949 DI ENOICA SRL SOC. AGR |
| D2 | CANTINA DI CARPI E SORBARA |
| B3-C3 | CANTINA DI S. CROCE |
| B12 | CANTINA DI VICOBARONE |
| C7; C8-D14 | CANTINA FORLÌ PREDAPPIO SOC. AGR. COOP. |
| D13 | CANTINA PUJANELLO |
| D9 | CANTINA SAN MARINO |
| B3-C3 | CANTINA SETTECANI CASTELVETRO S.C.A. |
| C7; C8-D14 | CANTINA SOCIALE DI CESENA SOC. AGR. COOP. TENUTA AMALIA |
| C5 | CANTINA SOCIALE DI GUALTIERI SCA |
| D17 | CANTINA SOCIALE DI SAN MARTINO IN RIO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA |
| B10 | CANTINA SOCIALE FORMIGINE PEDEMONTANA SOC. AGR. COOPERATIVA |
| A8 | CANTINE 4 VALLI |
| B8 | CANTINE CAMPANA |
| B3-C3 | CANTINE CAVICCHIOLI U. & FIGLI |
| D3 | CANTINE CECI SPA |
| A11 | CANTINE LOMBARDINI S.R.L. |
| B8 | CANTINE MOSSI |
| A14; B3-C3 | CANTINE RIUNITE & CIV. SOC. COOP. AGR. |
| A10 | CANTINE ROMAGNOLI VILLO - SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. |
| D1 | CANTINE SGARZI LUIGI S.R.L. |
| B7 | CASA VINICOLA POLETTI - LA SAGRESTANA |
| A2-B1 | CASALI VITICULTORI |
| C7; C8-D14 | CELLI SNC SOC. AGR. DI SIRRI-CASADEI |
| A4 | CHIARLI - PRIVI |
| B3-C3 | CLETO CHIARLI |
| B3-C3 | COMPAGNIA DELLA SPERGOLA |
| A12 | CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO |
| A9 | CONSORZIO PARMA |
| A9 | IL CORTILE DEL CASTELLO A R.L. |
| A9 | CANTINA VICARI GIUSEPPE |
| A9 | ANTONIO ALDINI E VALENTINA SILVA SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE |
| A9 | OINOE SOCIETÀ AGRICOLA SRL |
| A9 | AZIENDA AGRICOLA CERDELLI MICHELE |
| A9 | AZIENDA AGRICOLA CA' NOVA DI QUARANTELLI IOLE |
| A9 | AZIENDA AGRICOLA LAMORETTI SARL |
| A9 | SOCIETÀ AGRICOLA PALAZZO DI CALZOLARI ROMEO & C. |
| B2-C1 | CONSORZIO PIGNOLETTO EMILIA ROMAGNA |
| B3-C3 | CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO |

| | |
|------------|---|
| B9 | CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. BOSCO ELICEO |
| B8 | CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLI PIACENTINI |
| B2-C1 | CONSORZIO VINI COLLI BOLOGNESI |
| C7; C8-D14 | CONSORZIO VINI DI ROMAGNA |
| B3-C3 | CORTE MANZINI |
| A3-B4 | DALFUME NOBILVINI S.R.L. |
| D18 | DUE TIGLI S.P.A. |
| D12 | FATTORIA MONTICINO ROSSO |
| B3-C3 | FATTORIA MORETTO |
| C7; C8-D14 | FATTORIA NICOLUCCI DI NICOLUCCI ALESSANDRO |
| C7; C8-D14 | FATTORIA PARADISO S.S. DI PEZZI MARIO & C. |
| C7; C8-D14 | FERRUCCI STEFANO AZ. AGR. SOC. AGR |
| D10 | FM WINES SRL |
| C7; C8-D14 | GALASSI MARIA AZ. AGR. BIOLOGICA DAL 1994 |
| C7; C8-D14 | LA SABBIONA S.S. AZ. AGR. |
| C7; C8-D14 | MADONIA GIOVANNA SOC. AGR. S.S. |
| B9 | MATTARELLI MATTARELLI VINI |
| C2 | OINOE SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. |
| C7; C8-D14 | PODERE LA GROTTA |
| C7; C8-D14 | POGGIO DELLA DOGANA SOC. AGR. SRL |
| A1 | PREGEL SPA |
| B3-C3 | QUINTOPASSO |
| D7 | RANDI VINI |
| D6 | REGIONE EMILIA ROMAGNA - APT |
| D18 | ROCCE MALATESTIANE RIMINI SRL |
| C7; C8-D14 | RONCHI DI CATELUCCIO SOC. AGR. SRL |
| D5 | SECUA DI CORTILE DI CARPI |
| B3-C3 | SOC. AGR. GARUTI |
| B3-C3 | SOC. AGR. VEZZELLI FRANCESCO |
| D16 | SOCIETÀ AGRICOLA MONTAIA S.R.L. |
| C4 | SOCIETÀ AGRICOLA PEZZUOLI |
| C7; C8-D14 | SPINETTA AZ. AGR. DI MONTI E ALTRI |
| B3-C3 | TENITA ALJANO |
| C7; C8-D14 | TENUTA CASALI DI CASALI VALERIO & C. SOC. AGR. S.S. |
| B3-C3 | TENUTA FORCIROLA - FRANCESCO BELLEI & C. |
| B9 | TENUTA GARUSOLA |
| C7; C8-D14 | TENUTA LA VIOLA AZ. AGR. GABELLINI DI SERRA LIDIA |
| D18 | TENUTA MASSELINA S.R.L. AGRICOLA |
| C7; C8-D14 | TENUTA UCCELLINA DI AMOROSO ANNA ANTONIETTA |
| B3-C3 | TENUTA VANDELLI |
| C7; C8-D14 | TENUTA VILLA TRENTOLO DI PRUGNOLI FEDERICA |
| B3-C3 | TENUTE CAMPANA |
| D18 | TERRE CEVICO SOC. COOP. AGRICOLA |
| B11 | TORRE FORNELLO |
| D8 | TRERÈ AZIENDA AGRICOLA |
| A6-B6 | VENTIVENTI (IL BORGHETTO) |
| B3-C3 | VENTURINI BALDINI |
| C7; C8-D14 | VILLA PAPIANO SOC. AGR. SRL |
| B3-C3 | ZANASI SOCIETÀ AGRICOLA S.S. |
| C7; C8-D14 | ZAVALLONI STEFANO AZ. AGR. |
| D11 | ZEROLI AZ. AGRICOLA |

Vinitaly 2023

Calendario EVENTI - PAD. 1

Domenica 2 aprile 2022

10.00: Sala Viticcio

Il Pignoletto frizzante tra i colli e il piano, le forme e i terroir diversi di un vino sorprendente.

Il Pignoletto ha nella sua variabile frizzante la forma più celebre e familiare, in virtù di una riconosciuta immediatezza e spontaneità espressiva che però ultimamente conosce forme diverse ed elaborazioni ambiziose, tutte da scoprire, tra metodi arcaici e più recenti, tra passato e futuro, tra Romagna ed Emilia, tra i colli e il piano.

Relatore: Pierluigi Gorgoni, docente della scuola Alma, enologo e degustatore.

Organizzatore: Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna e Consorzio Vini Colli Bolognesi.

12.00: Sala Radice

L'Oro Nero di Modena.

Alla scoperta dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP.

Relatore: Andrea Mancuso Morini, Responsabile Comunicazione Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena.

Organizzatori: Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena e Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

12.30: Sala Viticcio

Viaggio nel Parco del Delta: I Vini del Bosco Eliceo incontrano la Manifattura dei Marinati.

Masterclass in cui i prodotti della manifattura dei marinati incontrano i vini delle sabbie del Bosco Eliceo. Durante la degustazione verrà presentato l'evento Delta DiVino che si terrà dal 29 aprile al 1° maggio a Comacchio.

Relatore: Sante Baldini - Presidente del Consorzio Tutela Vini Doc Bosco Eliceo e Alessandro Menegatti - presidente Work and Service - Manifattura dei Marinati.

Organizzatore: Consorzio Bosco Eliceo e Manifattura dei Marinati.

13.30: Sala Radice

Vitigni autoctoni emiliani.

5 sommelier hanno voluto adottare per un giorno 5 diversi vitigni autoctoni emiliani, le quali uve rappresentano il carattere di una terra unica al mondo.

Relatori: Carlo Favella, Samanta Braga, Romeo Cattellani, Marcello Corghi, Valentina Bronzoni.

Organizzatore: Cantina Sociale di Gualtieri s.c.a.

14.30: Sala Viticcio

La Spergola tra immediatezza e longevità.

Un viaggio tra le falde di gesso, i calanchi e i castelli matildici.

Relatore: Filippo Bartolotta, assaggiatore professionista, wine educator e firma di riviste di settore italiane e internazionali.

Organizzatore: Consorzio Tutela Lambrusco.

15.00: Sala Radice

Romagna, mosaico di vita.

Presentazione del libro "Romagna, mosaico di vita" con tasting guidato di Sangiovese di Sottozona.

Relatore: Daniele Cernilli, wine writer, patron di Doctor Wine.

Organizzatore: Consorzio Vini di Romagna.

Lunedì 3 aprile 2023

10.30: Sala Radice

IN.Cantina.Store - Innovazione Commerciale e programmazione produttiva della Filiera Vitivinicola.

Presentazione del prototipo della nuova piattaforma digitale di Enoteca Regionale finalizzata all'integrazione della propria Catena del Valore con clienti e fornitori, in ottica di sistema e con un nuovo concept distributivo on-line.

Relatori: Andrea Sapignoli, Andrea Chiericato.

Organizzatore: Enoteca Regionale Emilia Romagna.

11.00: Sala Viticcio

Albana DOCG: questione di stile.

Tasting guidato di Albana secco e passito.

Relatore: Luca Matarazzo, Sommelier AIS, Master dell'Albana 2022.

Organizzatore: Consorzio Vini di Romagna.

12.00: Sala Radice

Colors of Lambrusco: designations, varieties, areas, production methods.

Masterclass su invito. Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022.

Relatore: Filippo Bartolotta, assaggiatore professionista, wine educator e firma di riviste di settore italiane e internazionali.

Organizzatore: Consorzio Tutela Lambrusco.

13.00: Sala Viticcio

Eccellenze Emiliane in rosso.

Relatori: Luca Manfredi Presidente AIS Emilia, Paolo Benedetti Delegato AIS Modena.

Organizzatore: AIS Emilia.

14.00: Sala Radice

Il Mito della Malvasia.

Degustazione di Malvasie di Parma e Piacenza in abbinamento a Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Cacio del Po, Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Fungo di Borgotaro IGP.

Organizzatore: GAL del Ducato.

15.00: Sala Viticcio

Romagna Sangiovese DOC: un classico attuale.

Tasting guidato in lingua inglese di Romagna Sangiovese Superiore e Riserva DOC.

Relatore: Asa Johansson, giornalista freelance.

Organizzatore: Consorzio Vini di Romagna.

15.30: Sala Radice

Tramonto DiVino - Presentazione del calendario 2023.

Tramonto DiVino è il road show enogastronomico dedicato ai prodotti certificati e ai vini dell'Emilia- Romagna, giunto quest'anno alla 18° edizione.

Interverranno Davide Frascari - Presidente di Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Alessio Mammi - Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna Alberto Zambianchi - Presidente Unioncamere Emilia-Romagna, i presidenti di Ais Emilia e Romagna Luca Manfredi e Adolfo Treggiari. Seguirà una degustazione di vini dell'Emilia-Romagna a cura di Ais abbinati a prodotti della gastronomia regionale.

Moderatore: Maurizio Magni, direttore Agenzia Prima Pagina.

Organizzatore: Enoteca Regionale Emilia Romagna.

Martedì 4 aprile 2023

10.00: Sala Viticcio

Bianchi di Romagna: antica vocazione, nuova realtà.

Tasting guidato di bianchi DOC e IGT romagnoli.

Relatore: Asa Johansson, giornalista freelance.

Organizzatore: Consorzio Vini di Romagna.

11.00: Sala Radice

Rediscovering Lambrusco. Terroirs, Styles, Savoir-Faire.

Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022.

Relatore: Gabriele Gorelli MW, primo Master of Wine italiano.

Organizzatore: Consorzio Tutela Lambrusco.

12.00: Sala Viticcio

La Via Emilia dei Lambruschi.

Un viaggio tra le province di Reggio Emilia e di Modena alla scoperta dei diversi Lambruschi che qui nascono. Un'esperienza tra profumi e sentori peculiari; tra metodo classico e charmat; tra due modi diversi di interpretare le uve di un territorio. Questo attraverso i vini delle cantine Albinea Canali e Cavicchioli.

Relatore: Carlo Cavicchioli, Brand Ambassador Cantine Riunite & CIV.

Organizzatore: Cantine Riunite & Civ.

13.00: Sala Radice

Emilian Style - le "bollicine" emiliane e il Parmigiano Reggiano.

Le selezioni del Parmigiano Reggiano esaltano i Vini Frizzanti dell'Emilia.

Relatori: Francesca Gelati - Sommelier socia dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino Emilia-Romagna e Claudio Guidetti - Segretario delle sezioni di Modena e Bologna del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

Organizzatore: Associazione Nazionale Le Donne del Vino Emilia-Romagna.

14.30: Sala Viticcio

Emilia in bolla Metodo Classico.

Relatore: Annalisa Barison Referente didattica AIS Emilia, Giovanni Derba delegato AIS Piacenza.

Organizzatore: AIS Emilia.

14.30: Sala Radice

I vitigni minori dell'Emilia-Romagna. Un patrimonio da riscoprire.

Un viaggio nell'Emilia-Romagna viticola alla scoperta di vitigni di minor diffusione. 6 vini serviti in una degustazione guidata dagli Enologi per raccontare queste storiche o nuove varietà autoctone che fanno parte del patrimonio della viticoltura regionale.

Relatori: Enol. Pierluigi Zama, Pres. Assoenologi Sezione Romagna - Enol. Iacopo Michele Giannotti, Pres. Assoenologi Sezione Emilia.

Organizzatore: Assoenologi Sezione Emilia e Sezione Romagna.

16.30: Sala Viticcio

Le forme dell'anfora: Albana, tra sperimentazione e tipicità.

Tasting guidato di Albana secco DOCG.

Relatore: Enza Brigantino, sommelier socia dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino Emilia-Romagna.

Organizzatore: Associazione Nazionale Le Donne del Vino Emilia-Romagna.

Mercoledì 5 aprile 2023

11.00: Sala Radice

Vino e Sughero, un binomio inscindibile.

Con il progetto "Etico" di Amorim Cork collection, le Donne del Vino dell'Emilia-Romagna sono protagoniste della sostenibilità ambientale, sociale, economica e culturale.

Relatori: Carlos Veloso dos Santos, CEO Amorim Cork Italia e Cristiana Cirielli, Consigliera Associazione Nazionale Le Donne del Vino

Organizzatore: Associazione Nazionale Le Donne del Vino Emilia-Romagna.

IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIANO



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini



Consorzio del Prosciutto
di Modena D.O.P.



CARAIBA

