

Vinitaly 2025 - Il programma delle iniziative al Padiglione Emilia-Romagna

Dal **6 al 9 aprile**, lo spazio dedicato all'Emilia-Romagna ospiterà **17 masterclass** di approfondimento e degustazione, guidate da esperti del settore. Un'occasione per esplorare le caratteristiche distintive delle denominazioni regionali e approfondire la storia, il carattere e la versatilità dei vini e dei prodotti del territorio. Tra gli appuntamenti di rilievo, lunedì **7 aprile alle 12.30**, "**I magnifici quattro dell'Emilia-Romagna**", un viaggio alla scoperta dell'anima "pop-rock" della produzione vinicola regionale, tra i quattro grandi protagonisti della viticoltura regionale: Sangiovese, Lambrusco, Malvasia di Candia Aromatica e Albana.

Il programma-eventi prenderà il via domenica **6 aprile**, con un palinsesto che si aprirà alle **10.30** con "**Lambrusco. Elogio della gioia e della versatilità**", per proseguire alle **12.30** con "**Rocche di Romagna: il nuovo racconto del Romagna Sangiovese**". Nel pomeriggio, alle **14.30**, spazio ai **Colli Piacentini** con "**L'anima frizzante dei cocktail d'autore**", mentre alle **15.00** il Consorzio Vini di Romagna presenterà il volume "**Oriolo, tra le vigne e le stelle**", dedicato alla storia della Torre medievale di Oriolo, nel ravennate. Alle **16.30**, la Sala Masterclass ospiterà "**Malvamici: un legame d'eccellenza tra Malvasia di Candia Aromatica e la gastronomia parmense**".

Lunedì **7 aprile**, la giornata si aprirà con "**L'Emilia-Romagna: un viaggio dalla terra al calice, fino al digitale**", un confronto sulle strategie per valorizzare i vini regionali nel panorama digitale. Alle **14.30**, seguirà la presentazione del calendario **2025 di "Tramonto DiVino"**, il roadshow enogastronomico dedicato ai vini e ai prodotti certificati dell'Emilia-Romagna, che celebra la sua **20^a edizione**. Alle **16.30**, infine, l'incontro "**L'Emilia dei 5 sensi. Viaggio lungo le Strade Vini e Sapori di Emilia**" offrirà un'esperienza immersiva nel territorio di Parma e Piacenza attraverso sapori, profumi, suoni e tradizioni.

Martedì **8 aprile**, la programmazione prenderà il via con la masterclass "**I Vini Ambasciatori dell'Emilia-Romagna**", riservata ai giudici internazionali del **Concours Mondial de Bruxelles**, con la degustazione dei 12 vini selezionati dalla guida Ais regionale "**Emilia-Romagna da bere e da mangiare**". Seguiranno, alle ore **13**, "**Consorzio Emilia-Romagna: un mosaico di vini dalla pianura alla collina**", e alle ore **15** la proiezione del documentario "**Gli Spagatori: una storia di integrazione**", realizzato da Cantine 4 Valli in collaborazione con la Cooperativa Sociale I Perinelli. La giornata si concluderà alle **17** con "**Albana D.O.C.G.: un Viaggio tra Stili e Sfumature**", un approfondimento sulle diverse interpretazioni di questo vitigno simbolo della Romagna.

Mercoledì **9 aprile**, ultimo giorno di programmazione, vedrà alle **10.30** la masterclass "**Emilia-Romagna: il racconto di una terra attraverso i suoi vini**", che approfondirà il legame tra le produzioni vitivinicole regionali e il territorio. Alle **12.30**, "**Dolce Emilia-Romagna**" guiderà i partecipanti in un viaggio lungo la **Via Emilia** alla scoperta dei vini dolci e passiti, mentre l'evento conclusivo, in programma alle **14.30**, sarà dedicato a "**Il digital wine marketing**", con un focus sul ruolo strategico della comunicazione digitale per la promozione del settore enologico./ADL