



L'Emilia-Romagna, la regione dei mille vini

30 Gennaio 2026

I vini del sud e del centro

4
6%
Chianti
Brunello
Vino Nobile
Super Toscan

3%
Cesanese
Orvieto
Frascati

2
12%
Nero d'Avola
Frappato
Etna
Grillo
Catarratto
Marsala

1
3%
Taurasi
Lacryma Christi
Fallanghina
Greco
Fiano

2%
Conero
Piceno
Moro d'Alba
Bianchello
Verdicchio

7%
Montepulciano

3
17%
Negro Amaro
Primitivo

Trebbiano





- Breve riassunto
- Geografia dell'Emilia Romagna
 - La produzione di vino
 - I vitigni
 - I vini e le denominazioni
 - :-:-:-:-
- Il metodo di degustazione
 - :-:-:-:-
- Lavoro pratico : degustazione di 6 vini tipici

Bene guardare l'etichetta !

Nome del vino e della cantina
Luogo d'Imbottigliamento

- Denominazione :
DOC (341) + DOCG(78) = DOP
Europea - IGT (118)
- Indicazione complementare :
Riserva, Superiore, Classico



Anno della
vendemmia

**Biologico
Biodinamico
Senza solfiti
aggiunti
Naturale**



Nascita e diffusione del vino

- Italia fra il 10^{mo} ed il 5^{to} secolo a.C.
Fenici e i Greci.



Georgia
8/10 000 a.C.

- Forte sviluppo all'epoca romana



- Declino durante le invasioni barbariche
 - Monasteri

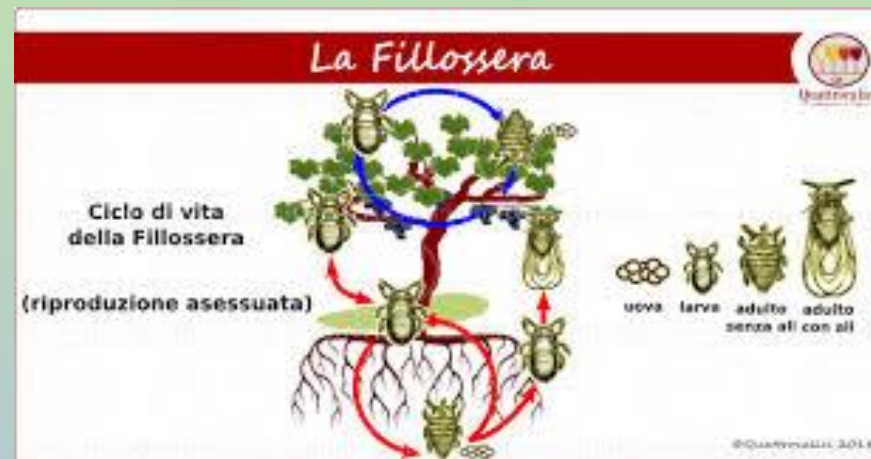
- Dal basso medioevo, il vino è entrato nelle abitudini di una più vasta comunità di persone e si è diffuso dappertutto sotto l'impulso delle corporazioni di viticoltori e delle grandi famiglie.



All'epoca moderna

Verso il 1890, attacco della fillossera;

- vigneto distrutto e reimpianto dopo la prima guerra mondiale.
- Varietà locali innestate su ceppi americani



Rivoluzione negli anni 80' - qualità versus quantità :

- sviluppo della ricerca;
- selezione dei vitigni;
- riduzione delle rese;
- controllo rigoroso del processo di vinificazione; temperatura e analisi fisico-chimiche;
- Invecchiamento in botti di legno.



Più di 500 vitigni da cui 400 autoctoni

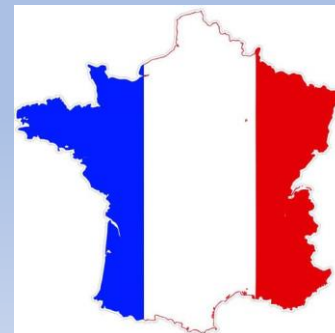
- 1000 vitigni nel mondo,
- 210 in Francia, 15 fanno il 75%
- 545 in Italia, 80 fanno il 75%



- Prima dell'unificazione, territorio frammentato : sviluppo delle tradizioni viticole, e conservazione dei vitigni locali.
- Per secoli, selezione dei vitigni locali secondo il terreno e il clima.

Sistema di denominazioni - 1905

Politica di riduzione dei vitigni - 1955





Una grande diversità storica



Influenza della Lombardia



Emilia

Romagna

Influenza degli
Stati Pontifici



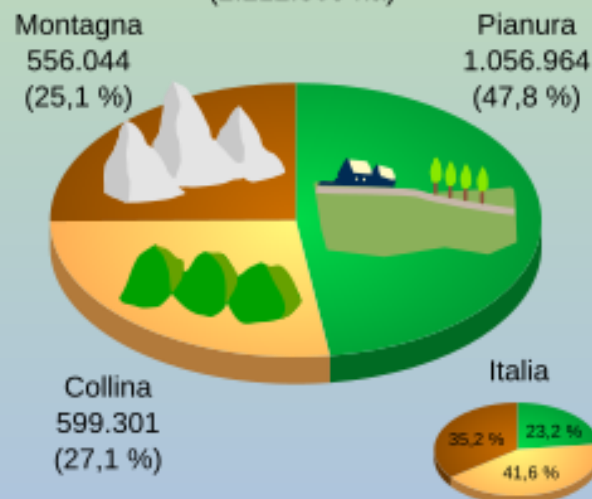
La linea curva superiore : il fiume Po
La linea retta obliqua inferiore : la strada
Il colore verde : pianura Padana



Pianura e collina

Emilia-Romagna

(2.212.309 ha)



**Fiumi paralleli che
finiscono nel Po o nel mar
Adriatico - andamento
torrentizio**
Grande rete di canali



**Clima temperato subcontinentale : estati
calde e umide/inverni freddi e rigidi**
Più oceanico negli Appennini



L'Emilia Romagna: la quarta regione per la superficie vitata



50 000 ha di vigna (10% Italia)
71% in pianura, 24% in collina

70% a bacca nera

Resa 180 quintali/ha
Italia 100 quintali/ha





La produzione nell'Emilia-Romagna

Terza regione



6,7 Mhl (15 % Italia)

Piacenza Parma 11%
Modena Reggio 30%
Bologna 9%
Ferrara 2%
Romagna 48%

16 000 aziende e cantine

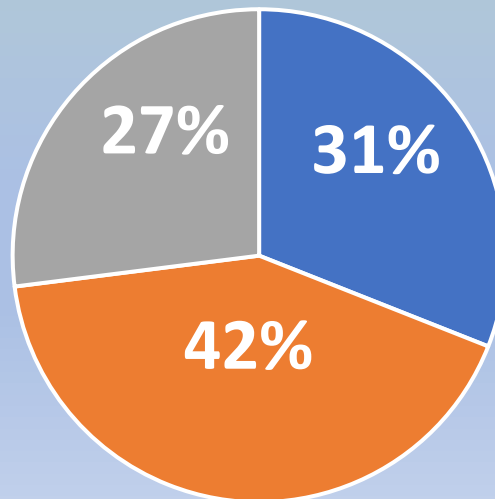


**Vini rossi e
rosati : 70%**

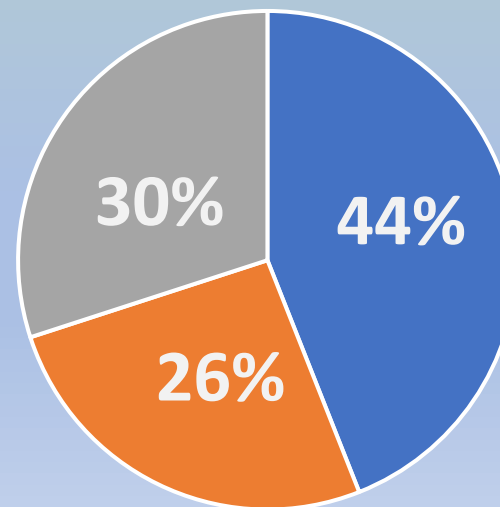


**Vini bianchi
30%**

Emilia Romagna



Italia



DOP
IGT
Tavola



I 23 principali vitigni



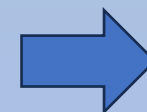
	locali	italiani	internazionali
Bacca nera	Lambrusco Cagnina Croatina Fortana	Barbera Sangiovese	Cabernet- sauvignon Merlot Pinot nero
Bacca bianca	Pignoletto Albana Montù Ortrugo Pagadebit Spergola	Biancame Malvasia Trebbiano	Chardonnay Pinot bianco Pinot grigio Riesling Sauvignon



La regione dei 1000 vini ?

2 DOCG
18 DOC
9 IGT

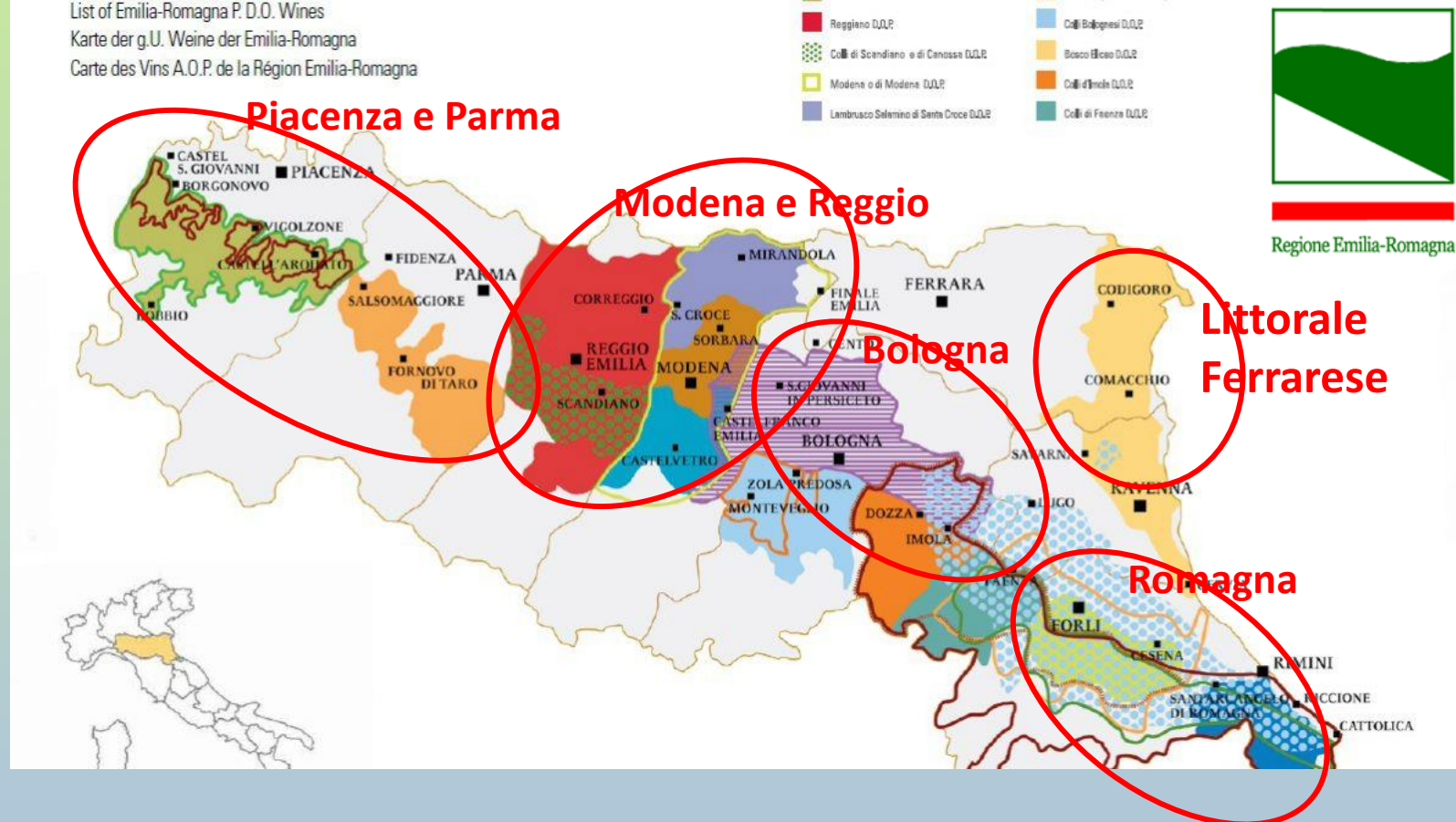
3 colori : bianco, rosato, rosso
4 tipi : fermo, vivace, frizzante, spumante
3 gusti : secco, amabile, dolce



1 000 vini

Maggioranza di vini a bollicine

List of Emilia-Romagna P.D.O. Wines
Karte der g.U. Weine der Emilia-Romagna
Carte des Vins A.O.P. de la Région Emilia-Romagna





I vini con bollicine

tre categorie : Vini vivaci : pressione < 1 bar

Vini frizzanti : pressione fra 1 e 2,5 bar

Vini spumanti : pressione > 3 bar



Come ottenere le bollicine ?

Metodo ancestrale

**Imbottigliamento
durante la
fermentazione che
si prolunga nella
bottiglia**

Metodo tradizionale



**Al imbottigliamento, si
aggiunge liquore e lieviti da
fare una rifermentazione in
bottiglia**

Metodo Charmat 1907

Martinotti 1890



**Si aggiunge liquore e lieviti nel
autoclave da fare una
rifermentazione prima
l'imbottigliamento.**



Colli Piacentini Colli di Parma 11% zone collinari

List of Emilia-Romagna P.D.O. Wines
Karte der g.U. Weine der Emilia-Romagna
Carte des Vins A.O.P. de la Région Emilia-Romagna



Colli Piacentini DOC (3 sottozone : Val D'Arda, Val Trebbia, Val Nure)

Gutturnio DOC (*Barbera e Croatina*)

Ortrugo DOC (*Ortrugo*)

Colli di Parma DOC *Rosso (Barbera e Croatina, Pinot nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)*
Sauvignon + Malvasia



Reggio Emilia e Modena 30%

10 000ha di pianura
e basse colline



Patria del Lambrusco

Decine di varietà, ma 3 maggiori :

- Lambrusco Sorbara
- Lambrusco Salamino di Santa Croce
- Lambrusco Gasparossa



Il Lambrusco

- Conosciuto all'epoca etrusca
- Vendemmia tardiva
- Dà un vino leggero un po' acido ;



- **nel passato**, le bollicine venivano naturalmente nella bottiglia (metodo ancestrale).
- **Negli anni '50**, vino frizzante amabile (metodo Martinotti) : grande quantità, poco costoso : il vino italiano più esportato nel mondo soprattutto in America
- **Oggi**, un gruppo di 70 viticoltori appassionati vogliono cambiare l'immagine del Lambrusco : un vino più secco e raffinato !

8 DOC

Metodo Martinotti

- Vini rossi e rosati da Lambrusco
- Vini bianchi da spergola, malvasia e vitigni internazionali

Vini bianchi metodo tradizionale

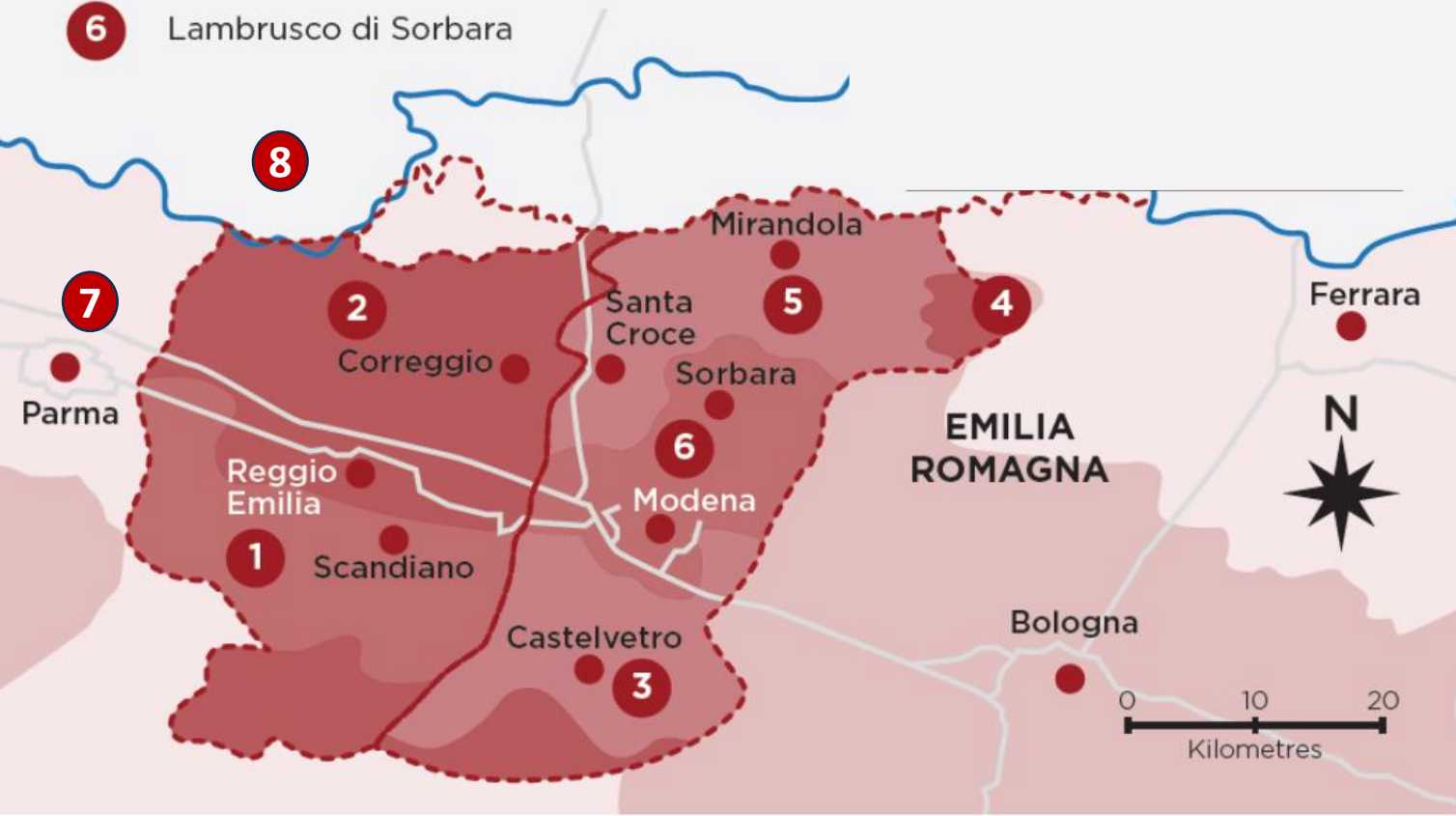
REGGIO EMILIA

- 1 Colli di Scandiano e Canossa Lambrusco
- 2 Reggiano Lambrusco

MODENA

- 3 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- 4 Lambrusco di Modena
- 5 Lambrusco Salamino di Santa Croce
- 6 Lambrusco di Sorbara

- 7 Colli di Parma
- 8 Lambrusco Mantovana





Bologna

9%

Terreno di colline

Vini in versioni :
fermo, frizzante e spumante

List of Emilia-Romagna P.D.O. Wines
Karte der g.U. Weine der Emilia-Romagna
Carte des Vins A.O.P. de la Région Emilia-Romagna



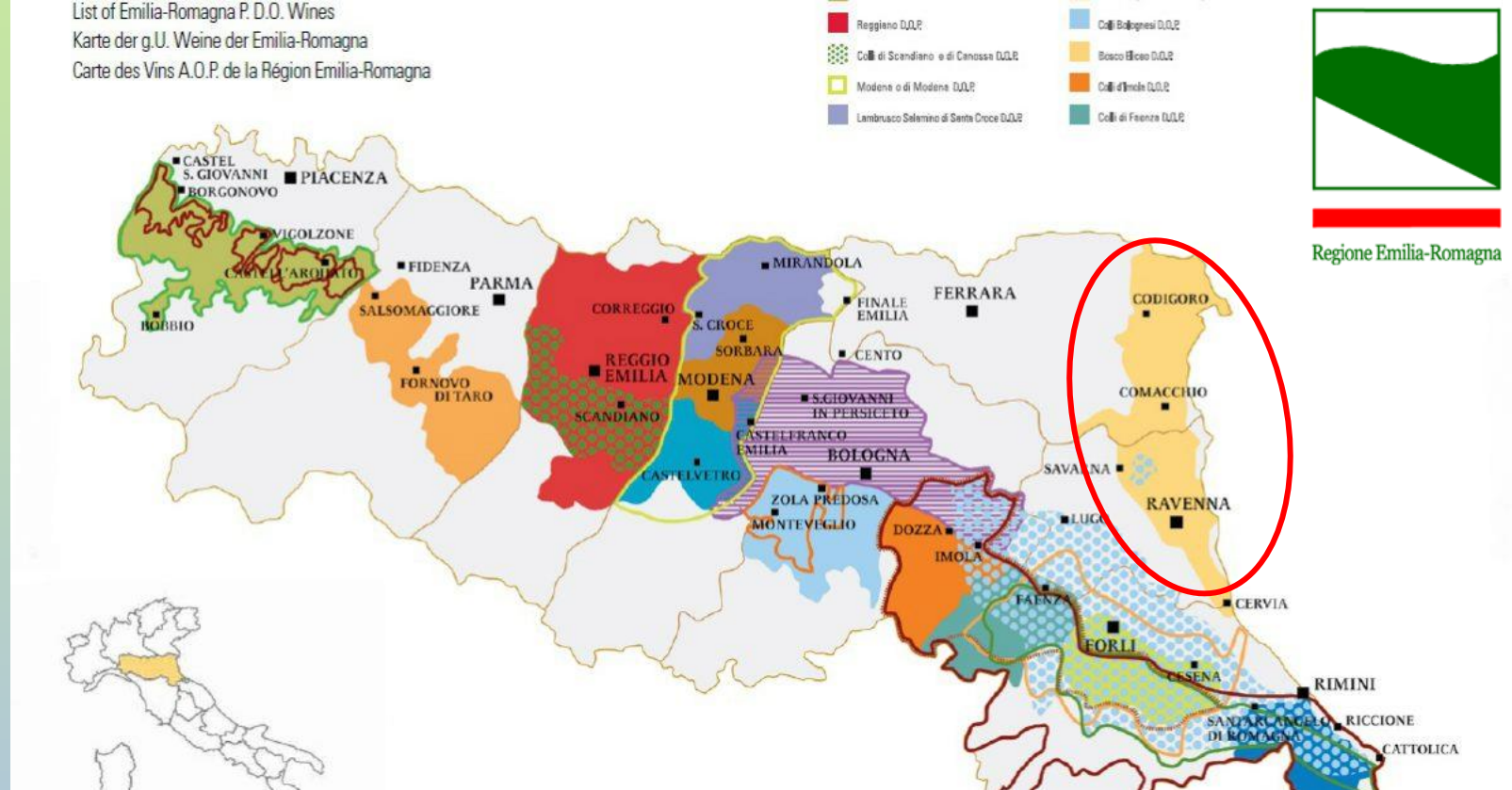
- Colli Bolognese DOC : Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon
Chardonnay, Sauvignon, Riesling, DOCG Pignoletto
- Reno DOC : Montù, Pignoletto
- Colli di Imola DOC : Sangiovese, Barbera
Sauvignon, Trebbiano, Pignoletto, Chardonnay



Littorale Ferrarese 2%

Vini delle sabbie

List of Emilia-Romagna P. D.O. Wines
Karte der g.U. Weine der Emilia-Romagna
Carte des Vins A.O.P. de la Région Emilia-Romagna



DOC Bosco Eliceo - Vino : fermo, vivace e frizzante

- Fortana o Merlot
- Sauvignon o Trebbiano



Colline di Faenza, Forlì, Cesena e Rimini 48%



Vini fermi

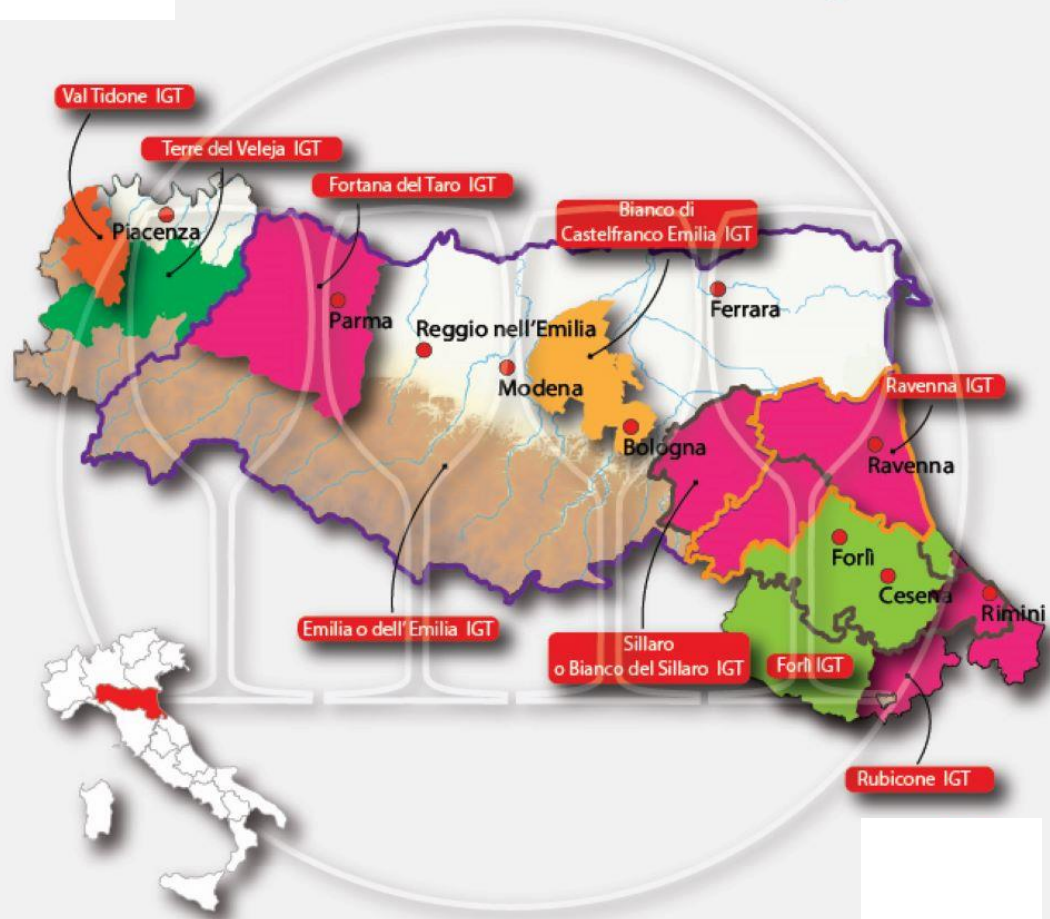
- Romagna DOC : Canigna, Sangiovese, Sangiovese passito, Pagadebit, Trebbiano,
DOCG Albana : secco, amabile, dolce et passito
- Colli di Faenza DOC : Sangiovese, Pinot Bianco, Trebbiano,
- Colli di Romagna Centrale DOC: Cabernet sauvignon, Sangiovese ; Chardonnay,
Trebbiano
- Colli di Rimini DOC: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Biancame, Rébola



2 DOCG **Bolognese :** **Pignoletto**

Romagna : Albana

Le 9 IGT dell'Emilia Romagna



Le 18 DOC dell'Emilia Romagna



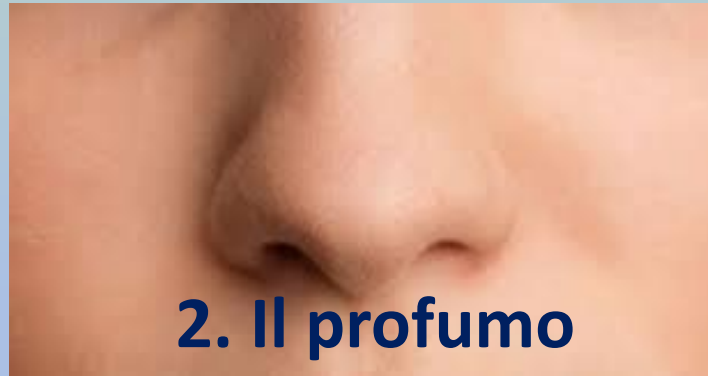


La degustazione

3 fasi per tre sensi:



1. L'aspetto visivo



2. Il profumo



3. Il gusto

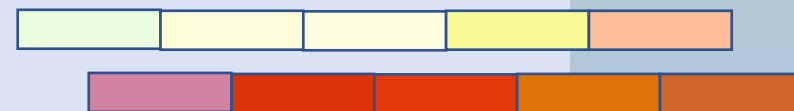
Aspetto visivo



➤ **Limpidità:** limpido, velato, opaco ➔ **filtraggio e tannini**

➤ **Colore** ➔ **età del vino:**

- Intensità: pallido, chiaro, profondo, intenso
- Vino bianco: riflesso verde, bianco, dorato, paglierino, rosso
- Vino rosso: riflesso porpora, ciliegia, granato, mattone, ambrato



➤ **Capillarità:** fluido, fluente, spesso, grasso ➔ **tenore alcolico**

➤ **Luminosità:** opaco, luminoso, brillante, eclatante, scintillante ➔ **acidità**





Il profumo



Sensazione: complesso, franco, semplice, alterato

Intensità: espressivo, aperto, aromatico, discreto, chiuso

Aromi:

Fiori: violetta, acacia, tiglio, ...

Frutta: frutta rossa, frutta nera, frutta candita, agrumi, ananas, vaniglia ...

Vegetale: primavera, estate, autunno ...

Spezie: pepe, anice, cannella ...

Empireumatici: tabacco, fumato, grillato, tostato ...

**Il primo profumo e il secondo profumo, dopo avere girato
il bicchiere ➡ la capacità d'invecchiamento**



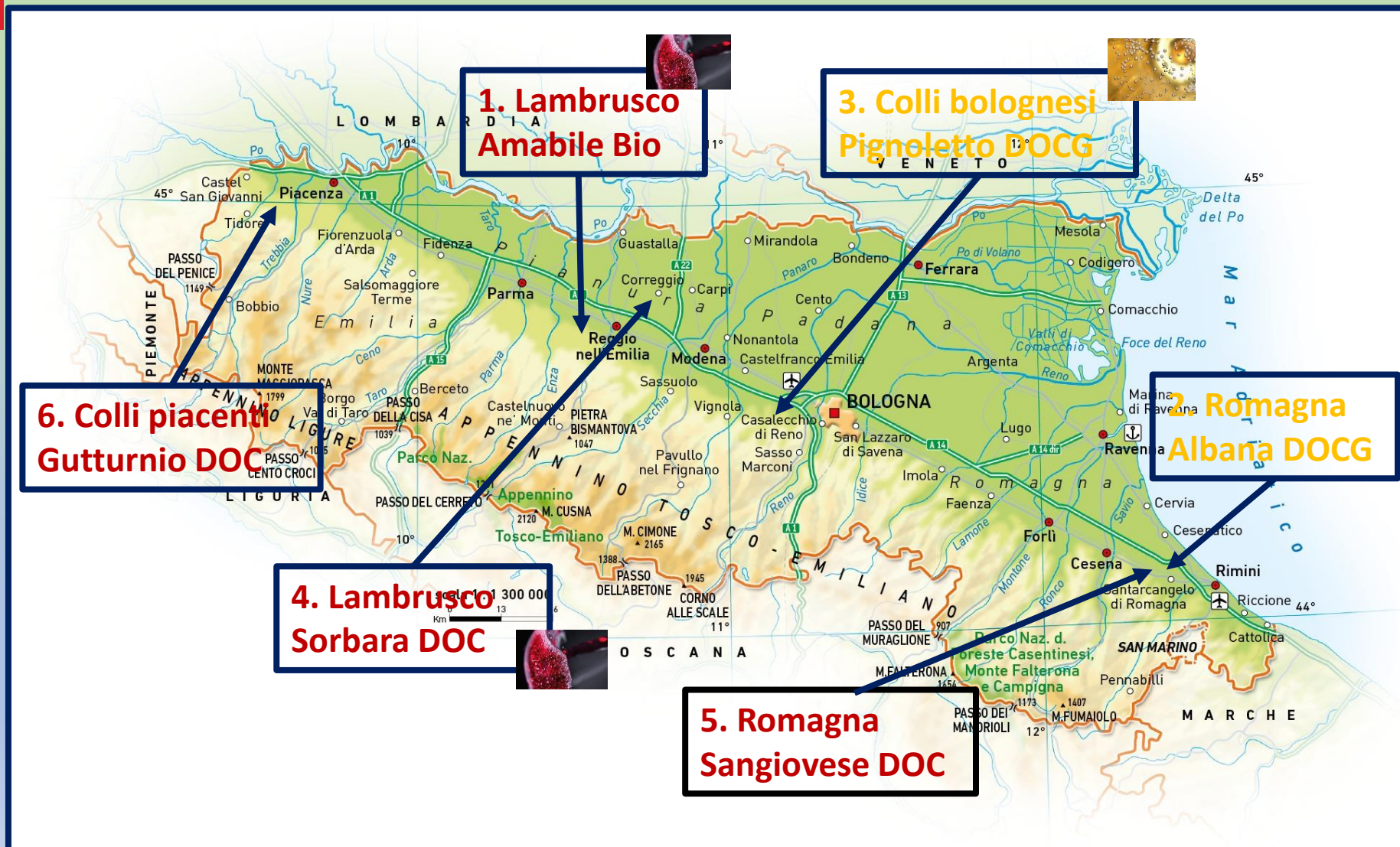


Il gusto



- **Zuccheri:** liquoroso, dolce, abboccato/amabile, secco
- **Tenore in alcol, acidità (vino bianco)**
- **Tanini (vino rosso) :** rustici, ruvidi, vellutati
- **Densità :** potente, corposo, leggero
- **In bocca :** nervoso, vivo, fresco, morbido
- **Finale :** retrogusto, lungo in bocca, breve, povero, amaro

Assaggio





DOC Lambrusco Rosso Amabile - Frizzante



Cantina Riunite – primo produttore e esportatore

- Terreno : argilloso e sabbioso, ricco di minerali
- Vitigno : varie varietà di Lambrusco
- Vinificazione : fermentazione incompleta per un basso tasso alcolico e conservare il zucchero
- Presa di spuma : metodo Martinotti





DOC Lambrusco Rosso Amabile -Frizzante



Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: Note di ribes, mirtillo e mora

Gusto: croccante, fresco e vivace ; buona lunghezza in bocca



9€

Temperatura di servizio: 11/13°C

Abbinamenti : aperitivo o primi di pasta



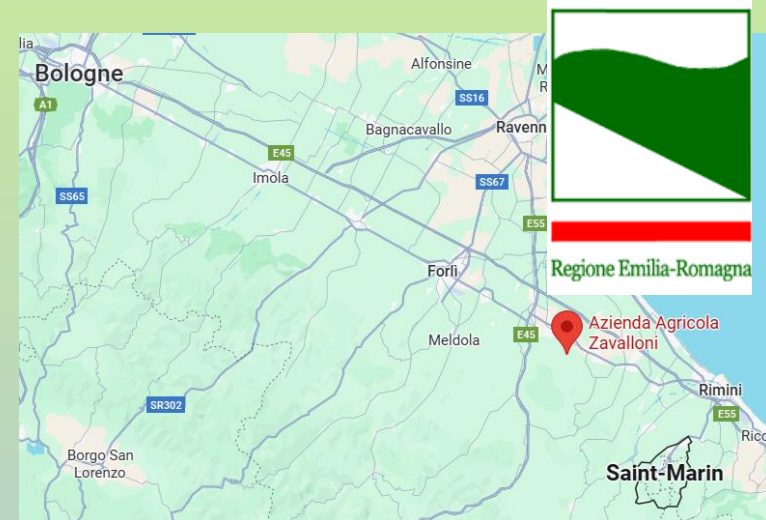
8%



DOCG Romagna - Albana – 2024

Azienda Zavalloni 25 ha - a Cesena

- Vitigno : Albana – 1975/1980
- Vendemmia : a mano
- Vinificazione : Fermentazione e elevamento 4 mesi in tina di acciaio con batonnage sulle proprie fecce





DOCG Romagna Albana 2024

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: complessità aromatica potente e persistente,
note di ciclamino e gelsomino

SAPORE: morbidezza e rotondità ; fresco e sapido.

finale vivacizzato con leggero contributo tannico

Si consiglia di servirlo a 8 - 10°C.

Abbinamenti : pesce, curry di pesce





DOCG Colli Bolognesi Pignoletto 2021 frizzante

Azienda Lodi Corrazza a Bologna - 18ha

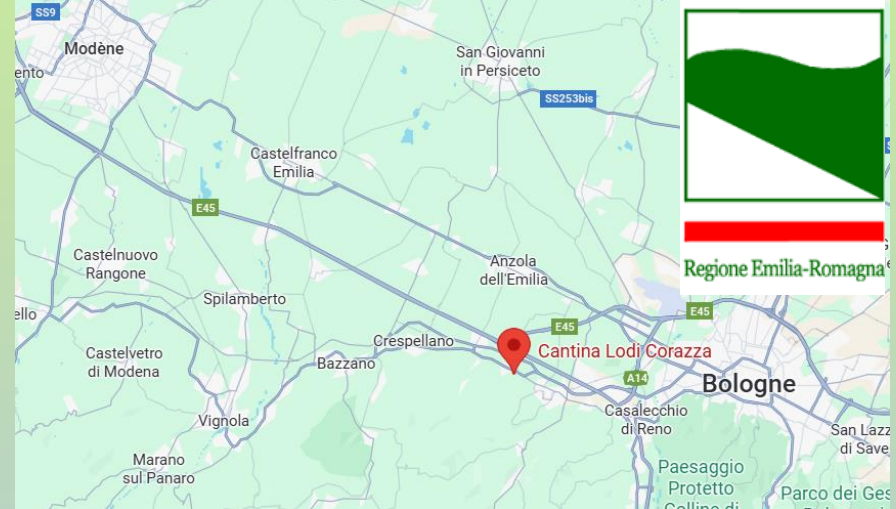
Vitigno: Pignoletto

Terreno: argilloso, terre rosse mediterranee

Vendemmia: manuale in casse da 25 Kg
fine agosto -settembre

Vinificazione: pressatura a freddo con acino intero
batonnage su fecce in fermentazione

Frizzante : metodo Martinotti





DOCG Colli Bolognesi Pignoletto 2021 frizzante

Pressione nella bottiglia : 2,3 bar

Colore : giallo dorato luminoso

Profumo : mirabella, limone, mela + note di menta

Gusto : equilibrato, croccante e carnoso – lungo in bocca

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti : Insalata di indivia, polpette di salciccia, zucchini gratinate



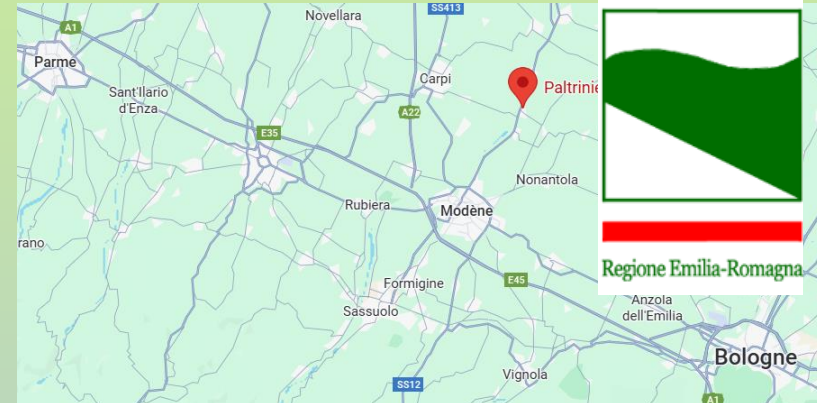


DOC Lambrusco di Sorbara Sant'Agata

Cantina Paltrinieri – 17ha



- **Terreno** : limoso e sabbioso tra i due fiumi Secchia e Panaro
- **Vitigni** : Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Salamino
- **Vinificazione** : pressatura soffice, fermentazione, rifermentazione con metodo Martinotti.





DOC Lambrusco di Sorbara Sant'Agata



Colore : Dorato, riflessi rosati : bollicine fini

Profumo note intense ed eleganti di frutti di bosco e un caratteristico profumo di violetta

Gusto: secco, con una piacevole e rinfrescante acidità

Servire a 10/12°C

Abbinamenti : aperitivo e con prosciutto, pizza e cibi fritti, primi piatti saporiti e carni rosse





DOC Romagna Superiore Solaris - Sangiovese 2023

Cantina Zavalloni - 25 ha a Cesena

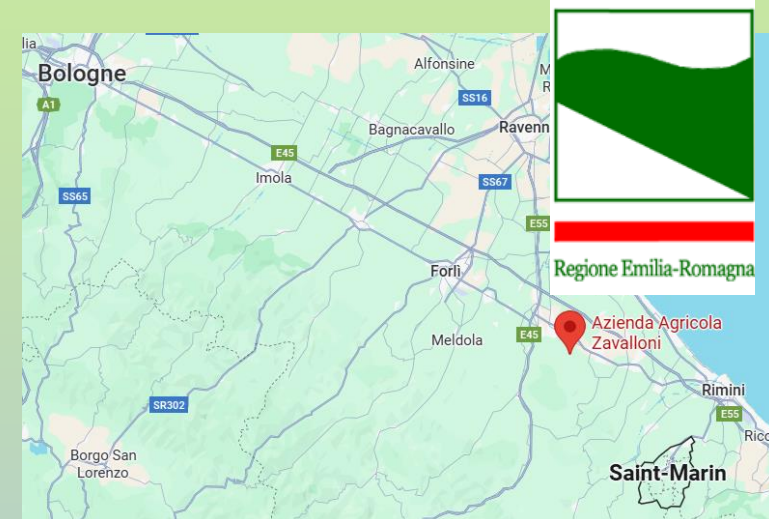
Vitigno: Sangiovese 1980/1988

Terreno: grès e marna (argilloso calcareo)

Vendemmia: a mano

Pressatura: soffice, decantato statica.

Affinamento: 12 mesi a meta in rovere, a meta in acciaio





DOC Romagna Superiore Solaris - Sangiovese 2023



Colore : rosso rubino di ottima concentrazione

Profumo : note floreali e di amarene e ribes, finale balsamica

Gusto : morbido e pieno con tannini vellutati; minerale e sapido nel lungo e vibrante finale

Temperatura di servizio : 15/18°C

Abbinamenti : carni rosse, piatti leggermente speziati, salumi, formaggi stagionati



DOC Colli Piacentini Gutturnio Superiore 2022 – Sinsäl

Azienda Torre Fornello- 62ha

- Terreno : Limoso, potassio e calcio
- Vitigno : 60% barbera 40% croatina
- Vendemmia : a mano
- Vinificazione : in tini di acciaio
- Maturazione : 6 mesi in tini di acciaio





DOC Colli Piacentini Gutturnio Superiore 2022 – Sinsäl



Colore: granata scuro con riflessi viola

Profumo: vinoso con note di prugna e ciliegia

Gusto: tannico ed ampio con retrogusto di frutta matura, vinoso e strutturato

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti : piatti consistenti e gustosi a base di carne alla griglia e alla piastra





Buona Serata



**Tutti i vini provengono
dal sito:
Vinello.com**

