Vini d’Emilia DOP, per gli appassionati del calice e del terroir

lambrusco-reggiano-credit-visit-emilia-a90c97ee

In un territorio ricchissimo di spunti enogastronomici come quello di Visit Emilia non si contano le cantine che lavorano infaticabilmente su vitigni nettamente distinti per caratteristiche organolettiche e storiche ma capaci, allo stesso tempo, di tenere alta la bandiera dell’unicità di un angolo di Food Valley, orgogliosamente impegnata a diffondere un gusto tipico che, a partire dalla bottiglia e dal calice, racconta del luogo di produzione, del suo spirito e della sua tensione all’eccellenza.

Colli di Parma DOP
Bisogna tornare all’epoca napoleonica per individuare l’origine della vocazione vitivinicola dell’area collinare tra i torrenti Enza e Stirone, dove i funzionari della corte di Maria Luigia innestarono i vitigni da cui tutto è cominciato: a un’altitudine compresa tra i 200 e gli 800 metri, i terreni si dimostrarono adatti a inaugurare una produzione che oggi ha tra i propri simboli i comuni di Langhirano, Felino e Sala Baganza.
Nella denominazione Colli di Parma DOP è compresa un’ampia varietà di vitigni, come il Malvasia di Candia aromatica, il Sauvignon blanc, la Barbera e la Bonarda avvicendata con la Croatina - che derivano da quegli insediamenti storici – ai quali si sono aggiunti nel corso del tempo ulteriori vitigni capaci di ambientarsi perfettamente, diventando un tutt’uno con i terreni di coltivazione. In questa particolare fascia oriunda, rientrano Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e del Lambrusco (varietà Maestri).
Da questi vitigni derivano i vini DOP Colli di Parma. I rossi: Bonarda (da secco a dolce), i vini fermi Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e il Lambrusco frizzante (con almeno l’85% di varietà Lambrusco Maestri). I bianchi: Malvasia (secco o dolce, fermo, frizzante e spumante), i vini secchi nelle tipologie fermo, frizzante e spumante Pinot Bianco, Sauvignon e Chardonnay e infine, il Pinot grigio (tipologie fermo e frizzante). Per i cultori delle imprese enologiche e delle gesta dei cavalieri del mosto e del grappolo, è consigliatissima una visita al Museo cantina dei Colli di Parma?della Rocca di Sala Baganza, che offre un excursus esaustivo sulla lunga storia di quest’area di produzione.

Colli Piacentini DOP

Svariate fonti letterarie riportano indizi della presenza di vitigni sul territorio dei colli piacentini già in epoca etrusca e romana. Un'esperienza così radicata ha dato vita a un'area vitivinicola estremamente rinomata ed estesa per 5.000 ettari di terreno, compresi tra i 150 e i 450 metri. I vini prodotti in Val Tidone, in Val D'Arda, in Val Trebbia e in Val Nure sono in totale ben 16 DOC, raggruppabili in 3 DOP principali: Ortrugo, Gutturnio e Colli Piacentini. Quest'ultima denominazione, "Colli Piacentini" poi, fa capo ai vini bianchi come Malvasia, Monterosso Val d'Arda, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno; e ai vini rossi: Barbera, Bonarda, Novello, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon. Eccellenze riconosciute a livello mondiale, sono tutelati e promossi dal Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli Piacentini.

Rossi o bianchi, frizzanti, fermi o da meditazione: il ricco paniere dei vini piacentini DOC si presta a innumerevoli abbinamenti e si sposa in perfetta armonia, naturalmente, con la ricca tradizione gastronomica piacentina. Quasi un quarto della produzione dell'area è dedicata al Gutturnio DOP, rosso ottenuto da un mix di uve Barbera e Bonarda, che con le rispettive personalità incidono sull'identità di un vino caratterizzato da buona struttura, colore intenso e gusto secco e vinoso, tanto nella versione frizzante che in quella ferma. Sono invece sentori di agrumi, frutta, fiori, note erbacee, miele, spezie e minerali a costituire il corredo aromatico della varietà Malvasia di Candia, che dà vita al Colli Piacentini DOP Malvasia, presente nelle varie tipologie: secco, frizzante, spumante, dolce e passito. Tra i veri simboli della tenacia tipica di questi luoghi, non si può non menzionare l'Ortrugo-Colli Piacentini DOP, figlio dell'omonimo vitigno autoctono che sta alla base di un bianco fresco e gradevole, con retrogusto amarognolo e un profumo delicato.

DOP Reggio Emilia

Non si può parlare di Reggio Emilia senza sentire nel palato il gusto inconfondibile di un vino deciso come il Lambrusco: rosso rubino frizzante dalla spuma vivace ed evanescente e dal profumo fragrante, fruttato e floreale, il Lambrusco Reggiano DOP racconta una storia contadina che evoca sudore tra le vigne e consumo riservato alla famiglia, segreto custodito e passione emiliana capace di produrre varietà di Lambrusco come Salamino, Maestri, Oliva, Sorbara, Marani, Grasparossa e Montericco. Uniti al Lambrusco dalla forza contentiva e dal piacere tattile del tappo da spumante, il Marzemino, la Malvasia e la Spergola, sono i tre bianchi dei Colli di Scandiano e Canossa DOP: se il primo è stato adottato dai reggiani dopo un viaggio da Venezia, passando per il Trentino, scendendo nella pianura padana, il secondo grazie al nome Malvasia di Candia riporta alla mente lussureggianti scenari mediterranei. La Spergola ha infine una storia di resistenza all'oblio che la dice lunga sul carattere di un'uva a bacca bianca perfetta per sofisticate vinificazioni, ostinatamente aggrappata a un territorio che non ha potuto o voluto dimenticarla.