Talking Wine: Exploit del Pignoletto dei Colli Bolognesi

pole-e8ad4e03

[caption id="attachment_75925" align="alignleft" width="300"]
Il ministro Poletti e i rappresentati del consorzio Il ministro Poletti e i rappresentati del consorzio[/caption]

La nuova Doc Pignoletto e la prima annata della Docg Colli Bolognesi Pignoletto, hanno debuttato insieme al recente Vinitaly di Verona, con un testimonial d'eccezione. del Gruppo Cevico. Un brindisi che va oltre la rappresentanza istituzionale perché negli anni '70, Poletti, allora presidente dell'Esave, favorì la ricerca ampelografia, che portò alla catalogazione del Pignoletto come vero e proprio vitigno autoctono della Regione Emilia Romagna. "Il percorso del Pignoletto lo considero come la metafora dell'Italia **–** ha detto il Ministro**.**– Allora eravamo partiti da una idea, che con gli anni si è trasformata in qualcosa di grande. Lo stesso sono le grandi cose del nostro Paese: passione, competenza, professionalità, programmazione; fattori che messi assieme approdano sempre a qualcosa di unico. La storia del Pignoletto, con il raggiungimento di un'unica Doc, lo testimonia a chiare lettere".

Il Pignoletto registra un vero e proprio exploit, confermandosi con il Cannonau, uno dei vini più acquistati nella Gdo.Negli ultimi dieci anni la sua produzione è quintuplicata, toccando nel 2013 i nove milioni di bottiglie e una crescita su base annua del 19% di vendite sull'anno precedente.

CalicePignolettoIl Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, recentemente nato per tutelare e valorizzare questo vino, è fra i più grandi d'Italia, con i suoi 3000 ettari di vigna affidati alle cure di 8 mila viticoltori. L'ente riunisce al suo interno anche i produttori di Pignoletto della Docg Colli Bolognesi, all'apice di una piramide di viticultori che interpretano la qualità come un obiettivo primario. Sui colli bolognesi il Pignoletto è coltivato da sempre. Dai colli bolognesi si è esteso ai colli di Imola, alle colline modenesi e poi alla pianura fra Panaro e Reno, fino all'attuale areale definito dalla nuova Doc Pignoletto.

Il Pignoletto dà origine a vini piacevoli, vivaci e leggeri, dal colore paglierino con screziature verdognole nella tipologia ferma, frizzante o spumante. È il classico vino conviviale, perfetto per

accompagnare il pesce o un tagliere di salumi, ideale con la pizza.

Chi è Guido Montaldo. Giornalista, storico, esperto in comunicazione del vino.
redazione@ilbuonodellavita.com