

Enologica 2019, a Palazzo Re Enzo a Bologna, ha aperto i battenti ieri mattina e si concluderà Lunedì 20.10.2019.

Grande avvio della manifestazione enogastronomica, organizzata dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna e che mette in risalto le produzioni di vini di qualità dei propri associati in un percorso virtuale sulla via Emilia.

Di Giovanni Tavassi



Enologica 2019 - img@natoconlavaligia

Tante persone in attesa all'ora di apertura per l'inaugurazione di **Enologica 2019** che è partita ieri mattina alle ore 11,30 a **Palazzo Re Enzo** nel cuore di Bologna di fronte alla Basilica di San Petronio e di fianco alla bellissima fontana col Nettuno (opera dello scultore fiammingo manierista, Giambologna) che i bolognesi chiamano comunemente, in dialetto, al Žigànt (il gigante).

Enologica 2019 un'edizione piena di novità, a partire dalla data di svolgimento che ha trovato tutti d'accordo: l'**Enoteca Regionale Emilia Romagna**, gli associati e la gestione del Palazzo Re Enzo.

Quest'anno è stato trovato un percorso virtuale lungo la "**via Emilia**", per meglio esprimere i vini del territorio emiliano-romagnolo e i prodotti tipici. Non mancano gli incontri e dibattiti sul tema dell'ospitalità legata all'enogastronomia e sulla formazione di

coloro che vogliono intraprendere o migliorare il percorso al fine di fare un'accoglienza sempre più di qualità e che non scontenti l'avventore.

Domani 21 sarà assegnato il premio "Carta Canta" per quelle realtà che hanno saputo, attraverso l'input ricevuto dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna, elaborare una carta dei vini di qualità all'interno del proprio esercizio.

Sono stati previsti gli show cooking con gli chef che operano lungo la via emilia, per meglio valorizzare i prodotti tipici dell' Emilia Romagna.

All'interno del bellissimo salone, a Palazzo Re Enzo, di lunghezza 70 metri hanno trovato posto 103 realtà vitivinicole del territorio emiliano romagnolo che stanno promuovendo i loro vini ai potenziali acquirenti, ai semplici curiosi e agli amanti del nettare DiVino.

Incontri e show cooking, ieri si è cominciato:

Ore 12:30

"Talk Show – Quest'anno Enologica rilancia i Vini dell'Emilia Romagna"

Relatore: **Adua Villa**

Insieme allo Show cooking e ai relatori ogni appuntamento vedrà un talk con i personaggi che lavorano e rappresentano l'Emilia Romagna attraverso le strade del turismo. Quest'anno il tema è la ricettività in tutte le sue diverse forme di accoglienza visto che l'Emilia Romagna ne è Regione leader italiana. Diverse voci quindi si alterneranno a parlare di questo settore in continua evoluzione.

Show Cooking dello Chef Daniele Bendanti – Oltre Bologna

Ore 14:30

"Sangiovese non solo legno"

Relatore: Luca Gardini

Un vitigno, una terra e al suo interno tanti territori. Se il vitigno è un tramite per far emergere il 'gusto' del luogo, la Romagna ha una gamma di sapori praticamente inesauribile. Un incrocio di suoli a cui si aggiungono quelle ulteriori variabili, che finiscono per determinare le rispettive, oltre che tante, anime del Sangiovese di Romagna.

In accompagnamento il piatto dello **Chef Daniele Repetti – Nido del Picchio Carpanedo Piacentino**

Ore 16:30

"Vini Dolci"

Relatore: **Andrea Gori**

Dai colli piacentini al territorio riminese l'Emilia-Romagna mette in fila una straordinaria batteria

di vini dolci, diversi nei vitigni e nel metodo, vicinissimi in una cultura che non ha paragoni in

Italia. Andrea Gori ci accompagna in un viaggio sulla via Emilia per scoprire l'anima complessa di un fenomeno ancora tutto da raccontare, pieno di inediti e invenzioni, di originalità e tradizione.

In accompagnamento il piatto dello **Chef Federico d'Amato – Caffè Arti e Mestieri – Reggio Emilia**

Oggi è previsto:

Ore 12:30

“La vie (Emilia) en rose”: vitigni tradizionali in rosé

Relatore: **Adua Villa & Ilaria di Nunzio**

Degustazione di vini rosé in collaborazione con Le Donne del Vino dell'Emilia-Romagna.

Breve illustrazione

dei sistemi di vinificazione dei vini rosé e panoramica sul mercato nazionale ed estero.

In accompagnamento il piatto dello **Chef Francesco Carboni – Acqua Pazza Bologna**

Ore 14:30

“Pignoletto”

Relatore: **Adua Villa**

Dai colli alla pianura, fino al mare. Un viaggio che parte dalle alture attorno a Bologna, grazie al Pignoletto, vino ottenuto da vitigno

Grechetto Gentile, di bacca bianca molto plastica, che dà vita a etichette, frizzanti, spumanti o ferme o passiti che siano,

dalla beva trascinante e ritmata.

In accompagnamento il piatto dello **Chef Silvia Cottafavi – Ristretto Modena**

Ore 16:30

“L'eccellenza verde dell'Emilia-Romagna”

Relatore: **Antonietta Mazzeo**

L'Emilia-Romagna presenta un'olivicoltura da olio caratterizzata da prodotti di alto livello qualitativo; la presenza sul territorio di

cultivar autoctone, le caratteristiche dei microambienti, l'adozione di tecniche razionali nella coltivazione dell'olivo, garantiscono

l'ottenimento di oli ad elevato valore nutrizionale ed organolettico. L'olio di oliva delle colline romagnole è un prodotto di grande

pregio, dalle rinomate capacità organolettiche, prezioso alleato della nostra alimentazione.

Show Cooking dello **Chef Enrico Bergonzi – Al Vedèl Colorno Parma**

Lunedì 21 è previsto:

Ore 14:00

“Lambrusco”

Relatore: **Andrea Grignaffini**

Grado alcolico contenuto, effervescenza, sapidità, beva 'a manetta' e capacità di

abbinamento a tavola praticamente senza limiti. Se questo potrebbe essere l'identikit del vino moderno, è sicuramente il profilo che meglio descrive il Lambrusco. Una risorsa della regione che, grazie alle differenti varietà, territori di coltivazione e stili spumantistici, è, ormai, un capitale dell'enologia nazionale.

In accompagnamento il piatto dello **Chef Irina Steccanella – Irina Trattoria Savigno Bologna**

Ore 16:00

“Vini autoctoni”

Relatore: **Eros Teboni**

La regione Emilia-Romagna grazie a un lavoro di valorizzazione dei propri vitigni autoctoni, anche a bacca bianca, ha da tempo dismesso i panni del territorio enologicamente, oltre che cromaticamente, orientato. Lo dimostra questo percorso alla scoperta dei grandi

bianchi secchi della regione. Vini che sanno coniugare immediatezza, tipicità territoriale e, in molti casi, persino longevità.

In accompagnamento il piatto dello **Chef Teo Pesaresi – Sol Y Mar Riccione**

Ore 18:00

“Bollicine e vini spumanti”

Relatore: **Othmar Kiem**

Uno sguardo sulle bollicine di una regione, l’Emilia-Romagna, dalla spiccata attitudine effervescente. Uve bianche o rosse, autoctoni e non, fanno da oggetto a una tipologia che, in Emilia-Romagna, non è più soltanto un semplice complemento da brindisi, ma un vero e proprio soggetto del bere, specie in abbinamento con i piatti tipici della regione, ma non solo.

In accompagnamento il piatto dello **Chef Christian Fava – Tracina Cesenatico.**

Durante le prima giornata abbiamo realizzato alcune interviste

Presidente dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, Pierluigi Sciolette



Adua Villa responsabile per Enologica dei forum e show cooking



Azienda vitivinicola Corte Beneficio di Coccanile (FE), Annalisa Barison



Azienda Vitivinicola Cantina Ceci, Francesca Gelati



C.A.B. Terre di Brisighella (olio e vino), Francesco Baldassarri



Le Donne del Vino Emilia Romagna - Antonella Perdisa



Azienda vitivinicola Terre Quilia, Giorgia Mattioli



Azienda vitivinicola Medice Ermete, Alessandro Medici



Azienda vitivinicola Cantina Manaresi dei colli bolognesi, Fabio Bottonelli



Consorzio vini DOC dei Colli Piacentini, Presidente Marco Profumo



Info

Enologica 2019

Palazzo Re Enzo

dal 19 al 21 ottobre 2019

[Link](#)

natoconlavaligia 20.10.2019