



COMUNICATO STAMPA

Bollicine emiliane a Vinitaly: degustazioni brevi, masterclass e vini in mescita

Consorzio Tutela Lambrusco e Consorzio Emilia-Romagna, dal 12 al 15 aprile, saranno presenti in fiera nel Padiglione 1, stand A5 e B1, con quasi 150 vini in mescita. Completeranno la partecipazione una serie di percorsi rapidi di degustazione presso lo stand e tre masterclass nella sala eventi del Padiglione 1, per offrire a tutti i visitatori uno sguardo completo sulla produzione enologica emiliana.

(Verona, 8 aprile 2026) – A pochi giorni da Vinitaly, fiera internazionale del vino in programma a Veronafiere dal 12 al 15 aprile, i consorzi emiliani si preparano a partecipare con un calendario di iniziative, proponendo diverse formule e attività per chi vorrà conoscere più da vicino le diverse tipologie di bollicine del territorio, ma non solo. Il Consorzio Tutela Lambrusco (stand A5 Pad 1) e il Consorzio Emilia-Romagna (stand B1 Pad 1) saranno presenti in uno spazio speculare e condiviso all'interno del Padiglione Emilia-Romagna. Con quasi 150 vini in mescita, nei quattro giorni di fiera i visitatori della manifestazione potranno approfondire le tante declinazioni della produzione vitivinicola del cuore della regione: dalle sei DOC del Lambrusco alla Spergola, varietà bianca autoctona delle colline reggiane, fino al Pignoletto nelle sue diverse espressioni, dall'Emilia-Romagna DOC al Colli Bolognesi Pignoletto DOCG. Ci sarà spazio anche per vini fermi di pregio, con le versioni Classico e Classico Superiore del Pignoletto e con i rossi tipici delle colline bolognesi.

In aggiunta alla possibilità di degustare al banco i vini di proprio interesse, corredati da tutte le informazioni tecniche necessarie a comprenderne le caratteristiche, sono previsti dei **percorsi guidati di degustazione breve. Trenta minuti e quattro vini** in degustazione per approfondire diverse tematiche. Il calendario prevede **ogni giorno, alle ore 14, un focus sui vini tutelati dal Consorzio Emilia-Romagna**. I primi tre giorni i percorsi si snoderanno attorno al Pignoletto, in un viaggio dal frizzante allo spumante, dal fermo al rifermentato. Un'occasione per scoprire la grande versatilità di un vino di cui, ogni anno, vengono prodotte complessivamente quasi 16 milioni di bottiglie tra Emilia-Romagna DOC e Colli Bolognesi Pignoletto DOCG. L'ultimo giorno sarà dedicato ai Colli Bolognesi, con una selezione di vini prodotti in questo areale, culla di un ricco tessuto di cantine artigianali.

Le degustazioni brevi saranno proposte anche dal **Consorzio Tutela Lambrusco. Domenica e lunedì, alle ore 15**, i percorsi rapidi proporranno selezioni in grado di raccontare la grande varietà che si cela sotto un unico cappello. Non si parlerà infatti di Lambrusco, ma di Lambruschi. Dal frizzante al rifermentato, fino allo spumante, dai vini più freschi e con un'importante spinta acida a versioni più strutturate, i visitatori potranno apprezzare le sfumature della produzione sin dal primo sguardo, grazie ad una palette cromatica unica nei calici.

A complemento delle iniziative nello stand, un calendario di **masterclass nella sala eventi del Padiglione 1** permetterà a chi lo desidera di concentrarsi su uno specifico tema e approfondirlo sotto la guida di esperti di primo piano della scena enologica nazionale. Si comincia **domenica 12 aprile alle 16:30** con una masterclass dal titolo **"Emilia Spumeggiante. Presente e futuro di Lambrusco, Pignoletto e Spergola"**. Condotta da Giuseppe Carrus e Marzio Taccetti, la degustazione



esplorerà le diverse varietà che rendono ricco ed eterogeneo un territorio frizzante per natura. Si prosegue **martedì 14 aprile alle 12:30** con la masterclass **“Metodo Classico: le nuove sfumature dei Lambrusco DOC”**. Filippo Bartolotta dialogherà con i produttori presenti per raccontare le potenzialità del Metodo Classico, ad oggi produzione di nicchia in termini di volumi, per le DOC del Lambrusco. Il calendario si chiuderà sempre **martedì 14 aprile alle 16:30** con una masterclass dal titolo **“Spergola: radici profonde, sguardo al futuro”**. Un’occasione unica per approfondire la Spergola Metodo Classico sotto la guida dell’enologo Ruben Larentis. Durante l’appuntamento sarà illustrato il progetto di valorizzazione del Consorzio Tutela Lambrusco dedicato a questa varietà.

“Per un consorzio di tutela manifestazioni come Vinitaly hanno un ruolo e un’importanza strategica” commenta **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. *“Un’occasione ideale per fare formazione e raccontare peculiarità e sfaccettature di una produzione eterogenea, orientando i visitatori all’interno di un contesto che, tramite una serie di assaggi, diventa certamente più facile comprendere fino in fondo. Un quadro che molti scelgono poi di approfondire con visite sul territorio”*.

“In uno scenario internazionale sempre più complesso, cercare sinergie è un aspetto fondamentale” commenta **Carlo Piccinini, Presidente del Consorzio Emilia-Romagna**. *“A più di un anno dalla fusione tra produttori dei Colli Bolognesi e Consorzio Emilia-Romagna, ne siamo sempre più convinti. Essere compatti nel promuovere e proporre a operatori e consumatori le tante declinazioni dell’offerta del territorio è la strada giusta per mantenersi competitivi di fronte alle sfide del mercato. Con sinergie mi riferisco sia alla capacità di fare squadra al netto delle differenze, ad esempio tra grandi e piccole aziende, che alla collaborazione con altri consorzi ed enti di tutela sul territorio.”*

Per ulteriori informazioni e per accreditarsi ai diversi appuntamenti: www.lambrusco.net e www.consorzioer.it

Il Consorzio Tutela Lambrusco si occupa della tutela di sei DOC del Lambrusco: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Modena DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC. A queste si aggiungono altre due denominazioni che comprendono vini differenti, Reno DOC e Castelfranco Emilia IGT. Le aziende associate sono ubicate nelle due province di Modena e Reggio Emilia, dove quasi 10.000 ettari sono coltivati a Lambrusco. Ogni anno vengono prodotte circa 35 milioni di bottiglie di Lambrusco DOC e oltre 100 milioni di bottiglie di Emilia IGT Lambrusco, queste ultime tutelate dal Consorzio Tutela Vini Emilia. Nel loro complesso, i vini prendono per il 60% la strada dell’export.

Il Consorzio Emilia-Romagna prende questo nome nel 2024 e nasce dal precedente Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, mantenendo la sua missione nella tutela, salvaguardia e promozione del vino Pignoletto. Inoltre, dopo anni di attività svolte in sinergia, a partire da gennaio 2025 il Consorzio Emilia-Romagna comprende anche i produttori dei Colli Bolognesi, vigilando così oltre che sulla nuova Emilia-Romagna DOC - la cui unica tipologia è ad oggi il Pignoletto (quasi 16 milioni di bottiglie prodotte ogni anno) - anche sulle storiche denominazioni Colli Bolognesi DOC (più di 500.000 bottiglie annuali) e Colli Bolognesi Pignoletto DOCG (più di 850.000 bottiglie annuali). Un unico consorzio con oltre 80 aziende associate: grandi cantine cooperative e piccoli artigiani uniti nella valorizzazione e promozione dei vini tra la pianura e la collina di un’area di produzione che si estende da Modena a Faenza.