

COMUNICATO STAMPA

L'Emilia-Romagna nel calice: il Pignoletto protagonista a Milano tra DOC e DOCG

Lunedì 16 novembre, al The Westin Palace, si terrà un banco d'assaggio con 17 aziende del Consorzio Emilia-Romagna e una masterclass dedicata alle diverse espressioni del Pignoletto, in collaborazione con AIS Milano.

(Zola Predosa, 27 ottobre) È un'uva a bacca bianca che viene dal cuore dell'Emilia-Romagna – coltivata da Modena a Faenza – che ben rappresenta la tradizione vitivinicola del suo territorio. È il **Pignoletto**: varietà dalla personalità decisa, capace di declinarsi in differenti stili e interpretazioni, dalle bollicine ai vini fermi. Sarà questo il filo conduttore di **L'Emilia-Romagna nel calice: tra DOC e DOCG, dalla pianura ai Colli Bolognesi**, l'appuntamento promosso dal Consorzio Emilia-Romagna in collaborazione con AIS Milano, in programma **lunedì 16 novembre** al **The Westin Palace** (Piazza della Repubblica 20, Milano).

A fare da ambasciatrici saranno **diciassette cantine**, presenti per accogliere i visitatori e farsi conoscere da un pubblico di professionisti del settore e appassionati di vino.

Il banco di assaggio aprirà dalle 15 alle 16 solo per stampa e operatori, mentre dalle 16 alle 20:30 potranno accedere i wine lover. Alle 17:30, la masterclass "Bologna. Emilia-Romagna. Viaggio tra le anime del Pignoletto", condotta dal wine blogger **Raffaele Cumani**, guiderà i partecipanti alla scoperta delle tante declinazioni di un vino intrigante, vero e proprio protagonista dei consumi nella sua regione ma ancora poco noto al di fuori di essa.

La degustazione guidata partirà dalla piacevolezza delle bollicine di Pignoletto Emilia-Romagna DOC per poi passare alle diverse tipologie presenti nella Colli Bolognesi Pignoletto DOCG: dalla finezza del Metodo Classico al fascino di spumanti e frizzanti, fino all'intensità delle tipologie Superiore e Classico Superiore.

L'accesso libero – con necessità di preregistrazione – offrirà agli addetti ai lavori ma anche agli amanti del vino l'opportunità unica di scegliere tra oltre settanta etichette in mescita e incontrare i produttori presenti: **Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia, Botti, Cantina Illeri, Cantina Settecani, Cleto Chiarli, Gaggioli, Isola,**

La Marmocchia, Lodi Corazza, Lunati Società Agricola s.s., Manaresi, Podere Riosto, Righi e Umberto Cavicchioli & F., Tenuta Santa Croce, Terre Cevico, Terre Rosse Vallania, Tizzano.

In aggiunta alle denominazioni Emilia-Romagna DOC e Colli Bolognesi Pignoletto DOCG, espressioni del vitigno principe del territorio, si potrà trovare nel banco di assaggio anche un'ampia selezione di vini della Colli Bolognesi DOC: dal Rosso Bologna al Bianco Bologna, fino alla Barbera nelle versioni ferma e frizzante. Una vera panoramica sui diversi vitigni storicamente presenti sulle pendici del capoluogo emiliano.

"Il Pignoletto offre tante sfumature che meritano di essere raccontate. Al banco di assaggio porteremo l'Emilia-Romagna DOC, prima denominazione della regione per volumi, ottenuta esclusivamente dalla varietà Pignoletto prevalentemente da vigneti in pianura, con le sue bollicine fresche ed immediate. Avremo anche la Colli Bolognesi Pignoletto DOCG, apice della piramide qualitativa con una produzione di circa 850.000 bottiglie annuali, legata alla zona collinare a sud ovest di Bologna. Punteremo così a mostrare la versatilità e le diverse anime di un vino che crediamo abbia ottime potenzialità nell'attuale scenario di mercato e che ha certamente ancora spazio per farsi conoscere e apprezzare", spiega Carlo Piccinini, Presidente del Consorzio Emilia-Romagna. "È per valorizzare questa ricchezza e promuoverla anche al di fuori dei confini della nostra regione che nasce l'iniziativa in collaborazione con AIS Milano: in una città dinamica e aperta al nuovo, ci auguriamo che i visitatori aderiscano con entusiasmo e curiosità, per acquisire una sempre maggiore consapevolezza della varietà e della qualità della nostra offerta".

L'evento, realizzato con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2023-2027, cofinanziato dall'Unione Europea, punta ad avvicinare professionisti e appassionati alla produzione vitivinicola tutelata dal Consorzio Emilia-Romagna, valorizzando le peculiarità delle diverse denominazioni.

L'ingresso è gratuito. Per accedere è richiesta preregistrazione al form dedicato, disponibile nella sezione news del sito www.consorzioer.it

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 (14,5 milioni di bottiglie prodotte nel 2025) - 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 90 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.