

# Lambruschi e balsamici in evidenza al Vinitaly

Sono 130 le cantine emiliano romagnole di cui si potranno degustare i prodotti ospitate nel padiglione dell'Enoteca regionale. Grande risalto al biologico

Il meglio della produzione vinicola modenese è in questi giorni, fino a domani, vetrina al Vinitaly di Verona, la manifestazione fieristica più importante al mondo per il vino italiano. Insieme ai vini modenesi e ai prodotti modenesi, Lambruschi, vino Modena Dop ci sono anche gli aceti balsamici e i balsamici tradizionali.

Per la maggior parte le cantine modenesi fanno parte della nutrita partecipazione organizzata dall'Enoteca Regionale, che nel padiglione dell'Emilia Romagna ha previsto le degustazioni dei vini di 130 cantine, in un ambiente completamente rinnovato rispetto agli anni scorsi. La superficie dedicata alle aziende è stata ampliata fino a coprire 2.290 metri quadrati su 3.396 mentre i punti di servizio sono stati dislocati in diverse zone per ottenere una maggiore efficienza. È previsto un focus particolare sul vino biologico a cui è dedicata anche la tavola rotonda "La nascita del vino biologico: un confronto sulle prospettive", che è in programma oggi con inizio alle 15. Il dibattito affronterà i differenti approcci al tema, le tendenze del merca-

to, le nuove legislazioni europee, i problemi della distribuzione, le possibili azioni per promuovere, allargare e consolidare il movimento dei vini biologici, i motivi di unione e divergenze con i vini biodinamici e naturali, individuando i terreni di promozione congiunta. Interverranno Fabio Giavedoni, curatore della guida Slowine; Paolo Carnemolla, presidente Federbio; Saverio Petrilli, segretario generale FIVI, Silvia Zucconi di Nomisma Wine Monitor.

«Il biologico oggi offre, in Italia e ancor più all'estero, opportunità di mercato che i produttori della regione sono già pronti a cogliere - spiega il presidente di Enoteca regionale Emilia Romagna, Gian Alfonso Roda - Nel 2011 la superficie dei vigneti in regime biologico ha guadagnato, secondo il Sinab, il 4,6 per cento rispetto al 2010 assestandosi a 2.292 ha (3 per cento della superficie bio regionale). Il dato è destinato a crescere nei prossimi anni ed Enoteca si sta impegnando fin d'ora nella promozione dei vini certificati bio». Tra le altre iniziative da ricordare c'è Deliziando, il progetto della Regione e di

Unioncamere per aprire e consolidare nuovi spazi commerciali. Continua peraltro a crescere l'export dei vini emiliano-romagnoli. Anche il 2012 infatti si è chiuso con un +15%, un dato che conferma il trend positivo in atto ormai da alcuni anni. Tra i mercati in cui Pignoletto e Lambrusco sono sempre più apprezzati ci sono la Germania e il Regno Unito, ma anche Russia, Giappone, Stati Uniti, Cina e Brasile.

Forte di questi risultati il vino modenese e, più in generale quello emiliano-romagnolo, fanno bella mostra di sé al Vinitaly, dove i nostri produttori si confrontano con più di 4.200 espositori provenienti da oltre 20 Paesi.



**Antonella Clerici a Vinitaly**