

Tre Bicchieri 2024 dell'Emilia-Romagna. Unica regione politica ma due diverse per tradizioni vinicole

30 Settembre 2023

di Redazione



BOLOGNA – Sono 15 i vini dell'Emilia Romagna che quest'anno hanno ottenuto i Tre Bicchieri, il massimo riconoscimento assegnato dalla guida *Vini d'Italia* di Gambero Rosso.

Un'unica regione politica, ma due diverse per suoli, vitigni, clima e tradizioni vinicole, a partire dall'Emilia, protagonista col Lambrusco, il grande vino popolare, presente da sempre nelle tavole emiliane, ma ormai capace di presenziare a testa alta tra i grandi vini italiani. Dal Sorbara al Reggiano, ma soprattutto il Grasparossa di Castelvetro e il Salamino di Santa Croce che – vera novità di quest'anno – salgono sul gradino più alto del podio. Ma questa zona della regione non si ferma al Lambrusco: il piacentino (altra novità) emerge grazie a un

Metodo Classico e siamo convinti che la spumantistica di qualità possa essere una strada da percorrere per quel territorio che invece stenta sulle tipologie tradizionali. Facciamo rotta verso est e, prima della Romagna, sosta nel Bolognese. Bene il Pignoletto dove ci sono tanti vini deliziosi, ben fatti, dai prezzi onesti, perfetti per il bere quotidiano, meno interessanti i tanti (troppi) vini frutto di varietà internazionali, dall'identità poco marcata.

La Romagna, invece, è la regione vitivinicola rivelazione dell'anno: il lavoro sulle 16 sottozone del Romagna Sangiovese sta dando i suoi frutti, i vini sono sempre più centrati in seno a finezza ed eleganza e il territorio sta venendo fuori nel migliore modo possibile. Bene, benissimo anche l'Albana, frutto del particolare vitigno omonimo, che si presta a diverse e affascinanti vinificazioni. Sarebbe già tanto, ma non ci si ferma qui. Il Trebbiano è il vitigno più coltivato in assoluto e siamo convinti possa essere una varietà su cui puntare, non solo per i vini più semplici o come base spumante, ma anche per delle belle selezioni di vigna. Ultimi, ma non di certo ultimi, citiamo alcuni vitigni autoctoni (su tutti longanesi, famoso, rebola, centesimino) e alcuni internazionali che si sono acclimatati molto bene tanto da poterli considerare tradizionali: in alcuni casi danno origine a produzioni piccole, in altri meno, ma in ogni caso riescono molto bene a mettere in evidenza la biodiversità ampelografica del territorio.

I vini Tre bicchieri in Emilia Romagna

Il Pigro Dosaggio Zero M.Cl. 2020, Cantine Romagnoli
Lambrusco di Sorbara Brut In Purezza Silvia Zucchi 2022, Zucchi
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé del Cristo M. Cl. 2020, Cavicchioli
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé M. Cl. 2018, Cantina della Volta
Lambrusco di Sorbara Leclisse 2022, Alberto Paltrinieri
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vini del Re 2022, Cantina Sociale Settecani
Lambrusco Salamino di Santa Croce Dedicato ad Alfredo Molinari, Cantina di Carpi e Sorbara
Reggiano Lambrusco Concerto 2022, Ermete Medici & Figli
Romagna Albana Secco Codronchio 2021, Fattoria Monticino Rosso
Romagna Albana Secco Vitalba 2022, Tre Monti
Romagna Sangiovese Marzeno Sup. Poggio Vicchio 2021, Fattoria Zerbina
Romagna Sangiovese Modigliana Tramazo 2020, Mutiliana
Romagna Sangiovese Modigliana V. Beccaccia 2021, Villa Papiano
Romagna Sangiovese Predappio Le Lucciole Ris. 2020, Chiara Condello
Romagna Sangiovese Sup. Sole Rosso Ris. 2020, Enio Ottaviani