

20 Marzo 2023

CESENA - Dopo il successo dello scorso anno al Palazzo del Turismo di Riccione, l’Associazione Italiana Sommelier fa il bis. Sabato 25 marzo il gran galà dei vini top premiati dalla Guida *Vitae* si sposta a Cesena, nel padiglione eventi della Fiera cittadina.

Quattro regioni, un’unione di eccellenze. Presenti alla kermesse le cantine di Marche, Emilia, Romagna e Umbria che hanno ottenuto le Quattro Viti nella guida nazionale *Vitae 2023*, pubblicazione tra le più autorevoli nel mondo del vino. In degustazione i 116 vini che hanno ottenuto l’eccellenza: 33 in Romagna, 31 in Emilia, 30 nelle Marche e 22 in Umbria.

Sinergia tra i territori del vino è la parola chiave della manifestazione.

“Per il secondo anno portiamo le eccellenze enologiche marchigiane premiate nella guida nazionale *Vitae* in terra romagnola permettendo ai nostri vini e ai nostri produttori di presentarsi ad un pubblico di appassionati più ampio e variegato. L’incontro con Umbria, Romagna ed Emilia permette di offrire ai soci che vorranno raggiungerci una più vasta selezione di etichette che queste terre confinanti regalano, anche in un’ottica di crescita professionale. Un grande impegno, dunque, per i ‘quattro moschettieri’ del centro Italia con l’obiettivo di mettere sotto i riflettori le peculiarità dei singoli territori”, dice il presidente Ais Marche **Stefano Isidori**.

“Questa unione dell’Italia centrale che si rinnova non può che riempirci di orgoglio - rimarca il vice presidente Ais Marche **Raffaele Papi** - . Capita, talvolta, che le varie località delle Marche vengano mal collocate da chi proviene da fuori. Questa sarà l’occasione per farci conoscere meglio oltre i confini regionali portando in fiera i nostri vitigni autoctoni. Per i prossimi anni si può pensare di ospitare la manifestazione nelle Marche proprio perché c’è già l’accordo con i presidenti di rendere l’evento itinerante in modo che tutti i produttori abbiano visibilità nelle altre regioni”.

“Insieme ai presidenti delle altre regioni coinvolte crediamo sia più utile portare la premiazione dei vini d’eccellenza della nostra guida nazionale nei singoli territori, così ci sentiamo più vicini ai produttori e, allo stesso tempo, rendiamo più facile per i consumatori partecipare agli assaggi. Il successo dello scorso anno a Riccione ci ha spronati a proseguire sulla strada intrapresa, allargando la manifestazione anche alle eccellenze dell’Umbria e spostando l’evento in un luogo più capiente e funzionale anche da un punto di vista logistico come quello della Fiera di Cesena, che ringraziamo per l’opportunità”, aggiunge **Adolfo Treggiari**, presidente Ais Romagna.

Kermesse accolta con grande entusiasmo dalla vicina Ais Emilia. “Sarà una giornata di grande promozione per il nostro territorio, dove potremo rendere consapevole del nostro prodotto e della nostra identità il consumatore finale offrendogli delle esperienze raccontate dai nostri sommelier. Si parla comunemente di Emilia Romagna ma di fatto sono due realtà con situazioni ampelografiche completamente diverse dai grandi rossi del Piacentino ai vini del Parmense, dai Lambruschi fino ad arrivare al Pignoletto dei Colli Bolognesi”, precisa **Luca Manfredi**, presidente Ais Emilia.

L’Umbria è la new entry. “Nel 2022 si è rinnovato l’assetto dirigenziale dell’Ais, ci sono stati 18 cambi di presidenti. Già nel primo Consiglio sono stato coinvolto in questo progetto, l’Umbria fino ad allora gestiva la premiazione delle eccellenze in maniera autonoma. Ho detto subito sì perché, se il nostro impegno va nella direzione di aiutare i produttori a comunicare i territori, i vitigni e i vini, farlo in un ambiente dove c’è sinergia tra quattro regioni, in un evento così strutturato significa certamente fare un buon lavoro per loro”, queste le parole del presidente Ais Umbria **Pietro Marchi**.

La giornata di sabato 25 marzo si articola in due momenti. Il primo, al mattino, è riservato alle cantine top dei quattro territori con la premiazione delle Quattro Viti assegnate ai 116 vini che riceveranno il diploma di eccellenza dalle mani dei rispettivi presidenti Ais.

Nel pomeriggio, dalle 14,00 alle 19,30 spazio ad appassionati soci Ais e non e professionisti del settore con l’apertura dei banchi d’assaggio dei vini premiati serviti e raccontati dai sommelier Ais.

Per gli abbinamenti, fra le proposte in degustazione i passatelli romagnoli, le tigelle modenesi e le olive ascolane.