

Cronaca

18 Dicembre 2023

Vini. Sì da Bruxelles, Dop Emilia-Romagna al Pignoletto che guadagna la tutela europea

Prodotto nelle province di Bologna, Modena e Ravenna, entra oggi nel registro Ue delle origini protette



18 Dicembre 2023 «Da Bruxelles arriva un riconoscimento importante per la vitivinicoltura dell'Emilia-Romagna, frutto del grande lavoro fatto nei principali territori vitivinicoli e su etichette che stanno raccogliendo premi e buona reputazione». Così il presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, e l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi, commentano la notizia dell'inserimento della denominazione Emilia-Romagna nel registro Ue dei prodotti Dop.

Dopo una procedura che si è protratta per anni, la Commissione europea ha registrato la nuova Dop Emilia-Romagna, che caratterizza il vino Pignoletto ottenuto nelle province di Bologna, Modena e Ravenna.

«Questo risultato contribuisce a rafforzare il patrimonio delle denominazioni di origine e indicazioni geografiche della nostra regione, rafforzando la produzione di Pignoletto, tipologia di grande successo» proseguono Bonaccini e Mammi. «L'Emilia-Romagna ha una posizione consolidata nel mondo del vino, con un'importante crescita sul mercato interno e su quello estero. In questi ultimi anni abbiamo visto un'evoluzione economica e produttiva con etichette e cantine che hanno portato premi e riconoscimenti, segno di un innalzamento della qualità».

«Con l'intero settore vitivinicolo siamo impegnati su diversi fronti» spiegano presidente e assessore «con molti progetti in grado di catalizzare le risorse disponibili verso una maggiore sostenibilità e per affrontare sfide che, dal cambiamento climatico all'economicità delle attività, facciano crescere i territori».

Il procedimento è stato avviato a livello locale, fino al parere positivo espresso dalla Regione. La documentazione è stata trasferita poi a Roma presso il Ministero e infine a Bruxelles, dove gli uffici della Commissione europea hanno dato il via libera.

«Complimenti al Consorzio e alle imprese che ne fanno parte» chiudono Bonaccini e Mammi. «Grazie

soprattutto a loro, il nostro territorio ha ottenuto il riconoscimento definitivo a livello europeo di una produzione alla quale siamo particolarmente legati, per il successo ottenuto in questi anni e per la capacità di rappresentare in modo preciso l'area geografica di produzione, posta tra Emilia e Romagna».

La Dop Emilia-Romagna, che per la tipologia Pignoletto potrà giovare delle denominazioni nazionali Doc e Docg, viene prodotta nelle categorie Vino, Vino spumante, Vino spumante di qualità e Vino frizzante. Può essere prodotta anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva.

I vini a denominazione di origine controllata "Emilia-Romagna" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Pignoletto almeno per l'85%. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%; in tale ambito del 15%, possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Ciascuna tipologia viene descritta con i rispettivi parametri nel disciplinare di produzione nel documento unico e, tranne che per le tipologie passito e vendemmia tardiva, è rappresentata dai seguenti valori: titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5% vol; acidità totale minima 4 g/l; estratto non riduttore minimo 14 g/l. La zona di produzione comprende buona parte delle province di Bologna e di Modena, e parte della provincia di Ravenna. L'imbottigliamento è limitato alla zona di produzione, al fine di salvaguardare la qualità dei vini della Dop Emilia-Romagna, garantirne l'origine e assicurare la tempestività, l'efficacia ed economicità dei controlli.

Le sue caratteristiche hanno origine nel clima continentale caldo ma ventilato, in combinazione con terreni di origine alluvionale ad alto contenuto di ciottoli e limo. Anche l'escursione termica tra il giorno e la notte in estate aiuta le uve a raggiungere una maturazione ottimale, preservando le loro proprietà aromatiche e acide, garantendo freschezza ai vini. Gli spumanti sono moderatamente aromatici, fruttati e presentano un'acidità percettibile, mentre i vini fermi presentano anche note floreali e un'apprezzabile mineralità.

La Commissione europea, nella motivazione, riconosce anche che la competenza dei viticoltori locali gioca un ruolo importante per il marchio. «Ciò include la scelta del portinnesto e del sistema di allevamento, la gestione della chioma, la regolazione dell'approvvigionamento idrico e tecniche innovative di produzione dello spumante». □