**N°2** - Giugno 2021

# EMILIA WINE HOME

**Pra di Bosso “Storico” nuova selezione limited edition**

**“1077” dedicato a Matilde di Canossa**

**“Lambruscone” number one negli Usa**

## Un brindisi alla musica con il nuovo Pra di Bosso Storico!

Nella cantina di Arceto, suonando tra grandi botti d’acciaio, **Lele Borghi**, batterista e musicista correggese noto a livello internazionale, ha registrato il suo ultimo singolo, *Zed*. E all’Emilia, alla storia e alla cultura della sua terra, ha dedicato i suoi originali **“Sofà Tour”**, i concerti… a domicilio, un progetto che firma da solista e che porta in diverse case italiane ed europee. “Seguendo un filo conduttore che cambia di volta in volta, suono le mie canzoni con la chitarra acustica, alternando musica e parole, raccontando storie di personaggi incontrati nei miei viaggi in giro per il mondo, aneddoti e curiosità della mia vita vissuta lungo in binari della musica. E tra una canzone e un racconto c’è sempre spazio per parlare della mia terra, di lambrusco e di buon cibo”. Ad ogni concerto a domicilio, Lele porta qualche bottiglia di vino prodotto in una delle cantine di Emilia Wine per un brindisi finale con gli spettatori.



## Luca Tognoli

# Una vita dedicata al vino

Enologo e reggiano doc, **Luca Tognoli** vanta 42 anni di esperienza professionale nel mondo del vino e da ben 26 anni lavora presso la Cantina di Arceto che nel 2014 è confluita, insieme alle altre tre cantine del territorio, nel gruppo Emilia Wine. È noto per aver dato un contributo fondamentale al recupero e alla diffusione della Spergola, vitigno autoctono delle colline di Scandiano, e al progetto di riconoscimento della Dop Colli di Scandiano e Canossa. Per tutti, poi, è diventato il 'padre' del Migliolungo perché ne ha curato la creazione e le fasi di produzione insieme all'Istituto Agrario Zanelli di Reggio Emilia. In pensione dallo scorso anno, è rimasto in Emilia Wine per offrire consulenza e seguire la produzione di tutti i vini per bottiglia, coadiuvato da un giovane collega che in futuro proseguirà il lavoro in autonomia.



### Ci parli della Spergola

"La Spergola è un vino che riassume in sé la qualità del territorio reggiano, il paesaggio e la sua storia. Si tratta di un antico vitigno autoctono reggiano, tipico della zona pedecollinare di Scandiano, le cui prime testimonianze risalgono al XV secolo. Un'uva a bacca bianca che proprio qui ha trovato l'habitat ideale grazie alla presenza di suoli con un'importante componente gessosa. Fino al 2004 questo vitigno era classificato come una varietà del Sauvignon e veniva chiamato Bianco di Scandiano finché l'Università di Bologna è stata in grado di studiarne il Dna, promuovendo uno studio biologico e genetico dell'uva autoctona per isolarne il gene. Ci siamo impegnati con determinazione per salvaguardare la distintività di questa cultivar quasi dimenticata e diffonderne la coltivazione. Se allora si producevano circa 1.500 quintali di Spergola, oggi se ne coltivano 15.000. Casali Viticoltori, oggi confluito in Emilia Wine, è stato il primo grande produttore di vini Spergola. Da parte mia, ho creduto fin da subito nelle potenzialità e versatilità di quest'uva, da cui si ottengono vini fermi, frizzanti, spumanti e passiti dalla spiccata acidità, freschezza e mineralità, e ho fatto parte della commissione che ha redatto il disciplinare di produzione della Doc Colli di Scandiano e Canossa, in cui la Spergola è uno dei mono vitigni ammessi. Per la sua valorizzazione è nata pure la Compagnia della Spergola, una realtà associativa che riunisce otto cantine, tra cui Emilia Wine.

### Anche "Migliolungo" è un recupero di biodiversità

Certamente. Il recupero di antiche varietà è un'attività che consideriamo fondamentale per una cantina come la nostra, che opera in un territorio dalla forte vocazione vitivinicola. Il progetto "Migliolungo", iniziato nel 2002 in collaborazione con l'Istituto agrario Zanelli, è nato dal desiderio di valorizzare e salvaguardare una collezione di antichi vitigni autoctoni, presenti nell'azienda agraria annessa alla scuola, che stavano lentamente scomparendo e che compongono l'uvaggio multivarietale del Lambrusco Migliolungo. Un vino di grande equilibrio e carattere, un blend originale e fuori dagli schemi classici, apprezzato a suo tempo anche da Luigi Veronelli. Per la sua particolarità, è un prodotto che ha e avrà successo, non solo nella nostra provincia".




## Digital Wine Tasting

Lo scorso 1 aprile alcuni giornalisti della stampa specializzata hanno partecipato ad una degustazione online organizzata da Emilia Wine. Qualche giorno prima hanno ricevuto, insieme all'invito di partecipazione, le bottiglie di vino con l'indicazione della temperatura di servizio da rispettare per un corretto wine tasting. Protagonisti dell'evento sono stati: 1077 Spergola Colli di Scandiano e Canossa Dop spumante Brut Metodo charmat, Colle Ventoso Spergola frizzante secco Colli di Scandiano e Canossa Dop e Migliolungo Lambrusco dell'Emilia Igt secco. Di quest'ultimo è stato raccontato il progetto realizzato in collaborazione con l'Istituto Zanelli con cui Emilia Wine condivide il desiderio di valorizzare il territorio reggiano e le sue peculiarità.




## Pra di Bosso “Storico”

# Nuova selezione Limited Edition

Un vino nuovo, unico ed elegante, realizzato con le migliori uve dei vigneti di collina e un attento connubio di varierà storiche del territorio. È il **Pra di Bosso Lambrusco Reggiano Secco Dop “Storico”** di Casali Viticultori, celebre cantina del comprensorio reggiano di Scandiano, nata nel 1900 ed entrata a far parte della grande famiglia Emilia Wine nel 2014. Lanciato sul mercato lo scorso mese, il Pra di Bosso “Storico” è prodotto in un numero limitato di bottiglie - solo 12.000, di cui 6.000 numerate, destinate esclusivamente al canale Horeca - e rappresenta la punta di diamante della produzione di lambruschi firmata Casali.



Si tratta, in particolare, di un blend di Lambrusco Salamino (60%) Lambrusco Maestri (30%) e Malbo Gentile (10%), cultivar tipiche dell’area scandianese e dei comuni limitrofi, caratterizzati da terreni ricchi di argilla e della cosiddetta “vena di gesso”, una particolare composizione carsica che conferisce freschezza ed eleganza dei profumi.

“Le tre uve che concorrono alla creazione del Pra di Bosso Storico, vendemmiate separatamente e poi vinificate insieme – spiega **Davide Carnevali**, enologo di Casali Viticultori – conferiscono tre caratteristiche precise al vino che poi troviamo ben armonizzate nel bicchiere: il Salamino una accentuata nota fruttata, il Maestri un timbro acido e tannico riconoscibile e di carattere, infine il Malbo Gentile la densità gustativa”.




### L’etichetta

In omaggio alla tradizione, l’etichetta dello “Storico”, come le altre della linea Pra di Bosso, racconta con una grafica stilizzata le origini del Lambrusco, il lavoro della terra e la cura della vigna. Sullo sfondo nero, raffinato e di forte impatto, si intravvede un movimento di morbide colline che ospitano piccoli borghi fortificati, antichi castelli e torri svettanti su speroni di roccia. Un angolo d’Emilia da scoprire, ricco di storia e di arte.

Di colore rosso rubino intenso con classiche sfumature violacee, questo vino riesce a coniugare i sentori floreali, tra cui spicca la violetta di campo, con quelli più fruttati di more, lamponi e ciliegie. Al palato risulta fresco, con un corpo snello ma di buona struttura e di bella persistenza, così da essere abbinato con grande versatilità a molti piatti della tradizione emiliana: dagli antipasti e salumi tipici ai primi piatti con sughi a base di carne, come le tagliatelle al ragù, fino ai secondi, arrosti e bolliti.

Export

# Lambruscone
# Negli Usa è number one




Nello scorso mese di marzo sono andati in scena, a **Miami** e ad **Atlanta**, i **"Simply Italian great wines"**, durante i quali è stata presentata la linea completa dei vini Emilia Wine e grande successo ha riscontrato il **Lambruscone Emiia Igt**, che gli americani pronunciano simpaticamente 'lambrusc-uan'. A colpire gli statunitensi è stato inizialmente il packaging, giudicato elegante e accattivante, poi, naturalmente, il gusto pieno, robusto e avvolgente, che è piaciuto in quanto si discosta molto dalla tipologia classica di lambrusco dolce conosciuto negli Usa. Gli invitati ne hanno apprezzato le peculiarità organolettiche e hanno confermato che le note più secche e fruttate fanno scoprire lati poco noti del lambrusco. Il canale più interessato a questo vino è quello dei ristoranti e wine bar, alla continua ricerca di novità e di prodotti che si distinguano da quelli che si trovano abitualmente sul mercato. Il Lambruscone è stato valutato come un'ottima alternativa ad altri vini da aperitivo e antipasto ed è stato presentato direttamente anche a distributori locali in **Ohio**, **Florida** e **California** che hanno confermato le prime impressioni. Ciò fa ben sperare che, con la giusta promozione locale, il **Lambruscone** possa entrare a pieno titolo nelle carte dei vini di importanti attività locali, note per la qualità dei loro prodotti.




# La Cantina
# Cantina Sociale Prato
# Vini di tradizione dal 1941

CANTINA SOCIALE PRATO
DAL 1941

Percorrendo la strada che da San Martino in Rio porta a Reggio Emilia, si attraversa Villa Prato, piccola frazione di Correggio dove ha sede la **Cantina Sociale Prato** che proprio quest'anno spegne 80 candeline. Un indirizzo storico e una realtà produttiva divenuta importante punto di riferimento nel territorio per la sua specializzazione nella lavorazione delle uve e nella produzione di mosti, vini **Lambrusco**, filtrati dolci di **Ancellotta** e **rossissimo**. Pur ancorata nella tradizione, la cantina di Prato ha saputo cogliere e assecondare la continua evoluzione del settore vitivinicolo e le sostanziali trasformazioni introdotte nel modo di affrontare il mercato, continuando ad investire in ammodernamenti tecnologici. Presso il suo **wine shop** si possono acquistare vini tipici della pianura reggiana, lambruschi sfusi e in bottiglia.





## “1077” Spumante Spergola e Spumante Rosato

# Dedicato a Matilde di Canossa

Donna illuminata, coraggiosa e colta, di grande stirpe e di cultura internazionale, **Matilde di Canossa** (1046-1115) è stata una delle figure più potenti e influenti di tutto il Medioevo. Partecipò da protagonista alla lotta tra l’Impero e la Chiesa e per quarant’anni resse uno Stato che si estendeva su buona



parte dell’Italia settentrionale e centrale. Nell’anno 1077 Matilde, appena trentenne, fu protagonista della famosa pace di Canossa, grazie alla quale l’Europa intera divenne testimone di una storica riconciliazione. A questa straordinaria donna, dalla personalità decisa e semplice al tempo stesso, è dedicata la **linea di spumanti “1077”**, nelle declinazioni Spergola e Rosato. Due vini giovani e freschi, di grande armonia, perfetti per un aperitivo tra amici e per accompagnare i piatti moderni della cucina internazionale.

**1077 Spumante Spergola Colli di Scandiano e di Canossa Dop** è una Spergola in purezza, di colore giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini e con profumi delicatamente floreali accompagnati da note di mela verde, pesca bianca e frutta croccante appena raccolta, insieme a intriganti sentori di lime e foglia di limone.

Il gusto è fragrante, equilibrato al palato, leggermente sapido con una nota fresca sul finale. Servito come aperitivo saprà conquistare da subito gli ospiti che potranno apprezzarlo anche con primi di pesce e insalate di pollo.

**1077 Spumante Rosato** è composto al 100% da Lambrusco di Sorbara, dall’invitante e intenso profumo di ribes rosso, fragoline di bosco, mela renetta rossa insieme a sentori di fiori di Karkadè e scorza di arancia rossa. Un gusto fresco, vivace e sapido che si sposa con taglieri di salumi e formaggi e primi a base di verdure.




### “Matilde Spritz”, l’anima di un territorio in un calice

½ parte Rosolio agli agrumi, ½ parte Bitter artigianale, 3 parti 1077 Spumante Spergola Colli di Scandiano e di Canossa Dop. È questa la ricetta del **“Matilde Spritz”**, il drink creato da **Gaetano Palombella**, wine manager e sommelier del **Ristorante Ca’ Matilde** di Rubbianino (Re), 1 stella Michelin. “Ho pensato alle sensazioni che lo **spumante 1077** riesce a trasmettere, gli agrumi, la mela verde, le erbe aromatiche, e da queste sono ripartito ricordando i secoli di storia che legano questo vitigno alle colline matildiche tra eventi e miti – spiega Palombella – Da queste sensazioni nasce Matilde Spritz, molto più di un cocktail, l’anima di un territorio racchiusa in un calice”.

L’istantanea delle colline reggiane disegnate dai vigneti di Spergola al tramonto. Un equilibrio chiaroscuro suadente e molto affascinante.



## I NOSTRI PARTNER

# Italian Premium Selection

“Siamo un team appassionato di buon cibo, prodotti genuini e buona tavola. La nostra mission è selezionare aziende con una storia di valore da raccontare, proponendo ai nostri clienti il meglio del mercato agroalimentare italiano”. **Riccardo Sartirana**, direttore commerciale di **Italian Premium Selection**, presenta così la società che da oltre un anno collabora con Emilia Wine. “Ricerchiamo eccellenze italiane per valorizzarle e rivenderle nei mercati italiani ed esteri attraverso diversi canali, collaborando con il settore della ristorazione e del retail specializzato, con la Gdo, gli importatori e i distributori che scelgono la qualità del **Made in Italy**”. Oltre al vino, IPS si occupa di farina, pasta, olio, riso, aceto balsamico e conserve di pomodoro, selezionando solo le aziende che rispecchiano determinati parametri, secondo un **Disciplinare** interno che valuta quattro criteri principali. Anzitutto la scelta e la cura delle materie prime, la loro origine e l’analisi delle filiere. Poi i processi produttivi, che devono salvaguardare la qualità del prodotto, la sicurezza alimentare e l’ambiente, nella logica della eco-sostenibilità. Il terzo pilastro privilegia i prodotti che mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche e ne esaltano le qualità, come quelli artigianali, le Dop e Igp, quelli a etichetta corta, senza l’uso di additivi aggiunti. Il quarto requisito riguarda le **Persone**, che sono custodi del sapere e del processo di trasformazione. “Tra le altre cose, verifichiamo che non vi sia sfruttamento del lavoro minorile e che siano rispettati i diritti delle persone”. La collaborazione di IPS con Emilia Wine si è focalizzata sulla Gdo, per approcciare questo mercato in modo coerente con i valori aziendali. “Stiamo facendo un importante lavoro di valorizzazione, riqualificazione e riposizionamento dei prodotti di questo grande Gruppo, declinando le varie linee nei canali più adeguati, per portare Emilia Wine alla posizione che merita. Un percorso verso l’eccellenza”.



**italianpremiumselection.com**

# Unexpected Italian

Si definiscono gli ambasciatori del vino italiano nel mondo, esploratori della viticoltura meno nota e di alto livello. Cinque professionisti del settore uniti da una grande competenza ed esperienza, alla ricerca di etichette di eccellenza a cui danno prestigio e valore nel percorso di internazionalizzazione verso quei Paesi e quelle culture straniere dove l’Italian Lifestyle rappresenta una strategica leva di sviluppo. Sono i soci di **Unexpected Italian**, un team specializzato da oltre 25 anni nelle vendite internazionali e che collabora con Emilia Wine, rappresentando il gruppo reggiano in Asia e in Africa, dove selezionano gli importatori e i distributori più qualificati e adeguati al brand, affiancandoli nelle attività commerciali e di branding.

“Supportiamo le aziende vitivinicole, individuando e valorizzando la loro unicità, la tipicità dei loro territori, le tradizioni che i loro vini raccontano – spiega **Marco Farné**, Ceo e export manager di Unit – Una volta selezionati i partner stranieri strategici per ogni cantina, affianchiamo gli operatori e la forza vendita sul territorio, sviluppiamo la distribuzione, realizziamo iniziative e forniamo strumenti personalizzati anche con azioni di co-branding e di go-to-market per lo sviluppo delle vendite nei canali on-trade e off-trade. Master class in lingua locale, tasting, eventi interattivi e di prestigio che facilitano la relazione fra le aziende italiane e i professionisti locali”. E aggiunge: ”Ci piace il progetto di Emilia Wine, ambizioso e lungimirante, con basi solide e molte potenzialità di sviluppo. Un progetto che abbiamo sposato con entusiasmo e con il quale vogliamo crescere perché parte dalla qualità del prodotto che non sempre è nota all’estero dove il lambrusco viene poco considerato e spesso sottovalutato. Quelli di Emilia Wine non sono lambruschi qualsiasi. Sono ottimi vini, in una ricca gamma e con notevole flessibilità produttiva che ci permettono di fare una internazionalizzazione appropriata al valore del brand”.

**unexpecteditalian.it**





## Osteria in Scandiano

# Territorio, tradizione e creatività

## Ravioli verdi con ricotta, mortadella e tartufo nero estivo

***Ingredienti***

***per la pasta fresca:***

300 gr. farina 00
50 gr. spinaci lessati
2 uova

***per il ripieno:***

500 gr. mortadella
200 gr. ricotta “Favola” di Palmieri
150 gr. Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato
Noce moscata q.b.
50 gr. Olio EVO aromatizzato al tartufo nero

***per condire:***

200 gr burro
50 gr tartufo nero

***Preparazione***

***per la pasta fresca:***

Disporre la farina a fontana, rompere le uova al centro e aggiungere gli spinaci precedentemente tritati. Con l’aiuto di una forchetta sbattere le uova, incorporando lentamente la farina. Quando l’impasto è amalgamato, manipolarlo fino a farlo diventare liscio. Lasciare riposare in frigo per 30 minuti avvolto in pellicola trasparente.
Tirare la pasta fresca sottile con una sfogliatrice, poi tagliare dei quadrati e mettere al centro di ognuno il ripieno. Chiudere a raviolo. Per essere sicuri che non si aprano in cottura, spennellarli con dell'uovo.
Cuocere in abbondante acqua salata e condire con il burro aromatizzato al tartufo.

***per l’olio aromatizzato al tartufo:***

Scaldare l’olio a 65°C e mettere in fusione per 5 minuti il tartufo tagliato a fette sottili.
Filtrare il tartufo e metterlo da parte.

***per il ripieno:***

Tritare la mortadella e mescolarla con la ricotta, la noce moscata, l’olio evo aromatizzato al tartufo e il Parmigiano Reggiano fino a ottenere un composto omogeneo.

***per il burro al tartufo nero:***

Montare il burro in una planetaria a temperatura ambiente con il tartufo precedentemente cotto e tenuto da parte.

***Abbinamento***

Pra di Bosso “Storico” Lambrusco Reggiano Dop




Un’antica villa risalente al XV secolo, la “Palazzina”, dove sono passati ospiti illustri, fra cui il poeta Matteo Maria Boiardo, il musicista Gian Battista Crivelli, lo scienziato Lazzaro Spallanzani. Eleganti sale con pavimenti in parquet e pareti affrescate. Una bellissima veranda affacciata sul parco. Sono gli ambienti dell’**Osteria in Scandiano**, uno degli indirizzi gourmet della regione, da anni presente nelle migliori guide gastronomiche, come la prestigiosa guida Michelin, e membro della più antica associazione culinaria di ristoranti italiani, l’Unione Ristoranti del Buon Ricordo.
Nel 2016 ha vinto la prima puntata di “4 Ristoranti”, il programma dello chef Alessandro Borghese su Sky Uno, che lo ha premiato come miglior ristorante dell'Emilia per le ricette legate al territorio, preparate ad arte secondo i crismi della tradizione ma con un tocco di originalità, ricerca e attenzione all’innovazione. Il ristorante nasce nel 1985 con Nadia e Contrano Medici, oggi ne sono titolari i figli Andrea e Simone, rispettivamente chef e maître, che sanno conquistare gli ospiti con piatti eccellenti, abbinati ad una cantina di oltre 400 etichette italiane e internazionali, con molte referenze Emilia Wine, e un’accoglienza calda e raffinata. Sono una specialità della casa le paste fresche, i **Cappelletti in brodo di cappone**, i **Ravioli verdi ripieni di mortadella con tartufo nero estivo**, le **Tagliatelle con ragù di carne in bianco** “come voleva la ricetta della nonna”. Fra i secondi, il **Coniglio al forno, in vino Bianco di Scandiano, con patate arrosto** è un classico mentre la **Faraona 4.0 all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, lamponi e cipolline borettane** è la moderna rivisitazione di un piatto di famiglia per gustare quattro tagli e quattro diverse cotture, tutte a bassa temperatura. Tra i piatti creativi, la **Bresaola di Wagyu con burrata, kiwi e granella di pistacchi** e la **Pancia di maialino da latte laccata, aromatizzata al thè nero e bergamotto, con purè di patate alla vaniglia "bourbon" e olio alle noci**. Come dessert, la **Zuppa Inglese** è impareggiabile per armonia di sapori e consistenza. E si fa un’esperienza sensoriale con l’originale **Cioccoterapia**. Tra le iniziative da segnalare, gli *Aperivilla*, i pic-nic aperitivi sul prato, alla luce del tramonto, ogni venerdì d’estate da giugno ad agosto. Assaggi golosi accompagnati da una buona bottiglia, tra teli e cuscini soffici e musica d’atmosfera.



via Palazzina 40, Scandiano (Re)
Tel. 0522 857079
osteriainscandiano.com

# Cantastorie

## La magia del racconto





EMILIA WINE HOME

**n. 2 – giugno 2021**

Proprietà
Emilia Wine S.c.a.
Via 11 Settembre 2001, 3
Arceto di Scandiano (Re)

Progetto e coordinamento editoriale
Fruitecom - Stefano Malagoli,
Alice Camellini, Giulia Michelini,
Luca Speroni

Testi
Rita Bertazzoni

Foto
Ivano Zinelli

Progetto Grafico
RED Creative Company -
Claudio Piccinini

Stampa
Grafical

Con il contributo di:

Le cantine di Emilia Wine


Secco, Amabile, Dolce. Rosso, Rosato e Scuro. Di Spergola, Lambrusco Grasparossa o Lambrusco Salamino. E, ancora, Dop o Igp. Sono 10 le referenze del **"Cantastorie"**, una linea di vini che rappresentano il cuore della produzione e delle varianti espressive delle uve lavorate nelle diverse cantine. Il nome si ispira al celebre poema di Matteo Maria Boiardo (1441-1494), *Orlando Innamorato*, i cui personaggi epici sono disegnati sulle etichette. Tanto belle da poterne fare una raccolta.
Qualche esempio? Morgana è sulla bottiglia del **Cantastorie Rosso Secco** Reggiano Dop, fresco e fragrante, di colore rosso rubino e con spiccati sentori di frutti rossi, perfetto per accompagnare pizza, gnocco e tigelle. Il Mago Malagige campeggia sull'etichetta del **Rosato Amabile** Reggiano Dop dal delicato profumo di viole con note fruttate di lamponi e ciliegie che stanno bene con risotto primavera e coniglio arrosto. Il **Rosato Secco** Reggiano Dop, dagli spiccati sentori di ribes rosso e fragolina di bosco, è associato all'immagine di Merlino e va a nozze con tortelli di zucca, erbazzone e salumi misti. Orlando è sull'etichetta del **Rosso Amabile** Emilia Igp, un lambrusco rubino intenso con note dolci di frutta matura, morbido ed equilibrato, ideale con lasagne e pasta al ragù. Il **Cantastorie Scuro Secco** Reggiano Dop, dai caratteristici sentori di mora, prugna e amarena e leggermente tannico, sfoggia un'etichetta con Carlo Magno mentre Angelica si mostra sull'etichetta dello **Spergola Dolce** Colli di Scandiano e di Canossa Dop, un bianco snello e beverino dal profumo di mela e pera, che avvolge il palato con la sua dolcezza e sta bene con la pasticceria secca, la torta millefoglie e le ciambelle. Rinaldo e la Balena sono sullo **Spergola Secco** Colli di Scandiano e di Canossa Dop che profuma di mela verde e frutta bianca croccante e si esprime bene con quiche di salmone e risotto con gamberi e zucchine.