



**Migliolungo,
la ricchezza
dei lambruschi
dimenticati**

**Pra di Bosso,
omaggio
al territorio e
alla tradizione**

**Horeca,
la fiducia nel
progetto Emilia
Wine Home**

Et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni.
Leonardo Da Vinci

Assaporare un vino non è semplicemente sorseggiare una bevanda piacevole al gusto, che solletica i sensi e regala buonumore. Assaporare un vino è compiere un viaggio, abbracciare un territorio, incontrare persone, vivere tradizioni. Risvegliare memorie. In un calice di vino c'è storia, arte, cultura, sapienza. Il profumo di una terra, il sapore dei suoi frutti, la passione dei suoi uomini. Il colore dei loro aneliti...

Il vino, in tutte le sue declinazioni, connette immagini, narrazioni e ricordi. Condividerli è l'obiettivo di ewh, il magazine che racconta il mondo di Emilia Wine. Un luogo dove si produce, si disegnano percorsi, si raccolgono risultati. Una Casa che accoglie, e fa dell'ospitalità un progetto di crescita. Per tutti.

Benvenuti in Emilia Wine Home, la casa di Emilia Wine.

Marco Fasoli
Direttore di Emilia Wine S.c.a.



La parola al Presidente

Il valore della terra e della cooperazione

Come nasce Emilia Wine?

L'unione di tre storiche cantine del territorio di Reggio Emilia, Cantina di Arceto, Cantina di Correggio e Cantina di Prato di Correggio, insieme alla forza del più antico e storico marchio privato della provincia, Casali Viticoltori, nella frazione di Pratisollo di Scandiano, ha dato vita nel 2014 a Emilia Wine, una grande società cooperativa agricola che oggi riunisce oltre 730 soci che noi chiamiamo famiglie e che lavorano complessivamente circa 2000 ettari di vigneti tra il Po, la via Emilia e l'Appennino emiliano.

Quali sono i valori su cui si fonda EW?

Forte legame con il territorio e valorizzazione delle sue peculiarità, con



attenzione alle punte di eccellenza; rispetto della propria storia e tradizione; importanza della cooperazione e del senso di appartenenza; infine, ma non ultima per importanza, alta qualità del prodotto, da ricercare attraverso l'innovazione tecnologica ma sempre

nel rispetto dell'ambiente. Un approccio etico a cui teniamo molto e che ci ha portato a redigere, e a far rispettare, un rigido disciplinare di produzione delle nostre uve che guarda alla salute delle persone e alla salubrità delle nostre terre. Perché il buon vino nasce nel vigneto.

E cresce in cantina...

Esattamente. Ma poi esce per farsi conoscere ed apprezzare. Per questo teniamo molto a Emilia Wine Home, un progetto che valorizza il lavoro e i prodotti di ogni socio, che comunica i suoi saperi, le sue abilità, i suoi sviluppi, le sue evoluzioni. Un luogo fisico e metaforico che unisce, fa crescere e dà la giusta e meritata visibilità, ovvero comunica all'esterno con un approccio di più ampio respiro, territoriale e identitario, indispensabile per affrontare oggi il mercato. Con ewh diamo voce e vita alla nostra storia. Di ieri, di oggi e di domani.

Davide Frascari

Grande appassionato di vino fin da giovane, Davide Frascari è, per così dire, figlio d'arte. La nonna materna, che oggi ha 102 anni, nel 1936 fu l'unica donna tra i 32 soci fondatori della Cantina di Arceto, istituita nei sotterranei dell'omonimo castello nella frazione di Scandiano (Re). Era naturale che la sua vita e la sua carriera professionale fossero disegnate dal fil rouge del vino. Un diploma presso l'Istituto Agrario Zanelli di Reggio Emilia, una laurea in Agraria presso l'Ateneo di Bologna, dal 2005 Frascari è presidente della Cantina di Arceto e per dieci anni, dal 2011 a marzo 2021, mantiene la carica di presidente del Consorzio Vini Reggiani che si fonde, sotto la sua guida, con il Consorzio di Tutela del Lambrusco, un'aggregazione strategica del territorio di cui lui è stato convinto promotore. Poi, in seguito alla fusione delle cantine di Arceto, di Prato e di Correggio, nel 2014 diventa il primo presidente di Emilia Wine S.c.a., riconfermato per due mandati consecutivi. E non finisce qui: da gennaio 2021 è membro, come rappresentante dell'area vini, del Consiglio di Amministrazione di Valorialta, il primo ente nazionale per la certificazione di prodotti agro-alimentari, e da marzo 2021 ricopre la carica di presidente del Consorzio Tutela Vini Emilia, che riunisce 57 aziende socie e migliaia di viticoltori da Piacenza a Bologna con l'obiettivo di tutelare e valorizzare i vini del territorio. E trova pure il tempo per curare l'azienda di famiglia: 61 ettari di vigneto, 20 ettari di pereto e un allevamento biologico di bovini da carne.

Emilia Wine in numeri

- 4 cantine
- 1 Società Cooperativa Agricola
- 730 soci
- 1870 ettari di proprietà
- 2 milioni bottiglie prodotte



Migliolungo

In un blend la ricchezza dei lambruschi dimenticati

**21
antichi vitigni
di cultivar
autoctone**

Croatina (nera)
Durella (bianca)
Fogarina (nera)
Fortana (nera)

Lambrusco a foglia frastagliata
Lambrusco Barghi
Lambrusco di Sorbara
Lambrusco Grasparossa
Lambrusco Maestri
Lambrusco Marani
Lambrusco Montericco
Lambrusco Oliva
Lambrusco Salamino
Lambrusco Viadanese
Marzemino
Perla dei Vivi (nera)
Scarsafoglia (bianca)
Sgavetta
Termarina (nera)
Uva Tosca (nera)
Ancellotta



Un vino unico al mondo. Una storia esemplare di buona pratica. Un progetto riuscito di recupero e salvaguardia di vitigni storici reggiani e antiche cultivar di lambrusco, molte delle quali dimenticate. È stato realizzato grazie alla collaborazione fra la Cantina di Arceto e l'Istituto tecnico agrario 'Antonio Zanelli' di Reg-

gio Emilia che da circa vent'anni, in un appezzamento appena fuori città, in località Migliolungo, ha pazientemente raccolto e tenute vive oltre 40 antiche varietà di uva a rischio di estinzione. Da questa preziosa collezione di vitigni autoctoni nasce Migliolungo Emilia Igt, un blend di 21 varietà di lambrusco sapientemente combinate da Luca Tognoli, enologo di grande esperienza, ora in pensione, considerato a giusto titolo il 'padre' di questo vino. Il risultato? Un frizzante secco, di buon corpo, con spiccati sentori di frutti freschi rossi, dal gusto schietto e deciso, leggermente tannico, dove si ripongono aromi e sapori del passato che un'opportuna tecnica di vinificazione ha cercato di rispettare. Una unicità che solo i grandi vini sanno esprimere. Non a caso Migliolungo ha ottenuto importanti riconoscimenti e segnalazioni su alcune delle più prestigiose guide ai vini italiani, fra cui la guida oro di Veronelli. Il vino giusto da sorseggiare con i piatti della cucina emiliana, in particolare bolliti e salumi. E non solo: le tagliatelle al sugo di fagiano e il polpo piccante con verdure saltate si sposano benissimo con questo speciale Lambrusco.



L'etichetta

Un bellissimo patchwork di terreni multicolori rappresenta la varietà della coltivazione vitivinicola reggiana e il ricco patrimonio di queste terre salvaguardato dal progetto "Migliolungo", che ha permesso la produzione di un vino vinificato a partire da 21 varietà antiche e dimenticate. Sui campi si stagliano le sagome di persone, altra imprescindibile ricchezza di questo territorio, ad esprimere l'incontro proficuo tra uomo e natura. Da questa sinergia nasce il Migliolungo, un vino unico al mondo. Per intenditori.

Due domande al Direttore

Ragione e sentimento

Direttore, cos'è per lei Emilia Wine Home?

Quello che un tempo si chiamava 'spaccio aziendale', poi diventato 'wine shop', per noi è Emilia Wine Home, la casa di Emilia Wine. Non solo uno spazio di vendita ma soprattutto un luogo di accoglienza in un territorio che dell'ospitalità ha fatto il suo miglior biglietto da visita. Emilia Wine Home è l'emblema della nostra filosofia aziendale. Un luogo capace di raccontare l'affascinante mondo di Emilia Wine. La nostra storia, la nostra visione, la nostra identità, ciò che siamo e ciò che vogliamo diventare. E questo magazine è lo strumento per comunicarlo. Ai soci, ai visitatori, ai collaboratori, a quanti vorranno

condividere i nostri progetti, che non si limitano a produrre e vendere vini di qualità.



Ce lo può spiegare?

Partendo dal vino intendiamo offrire esperienze trasversali di degustazione ed enoturismo, di conoscenza dei prodotti e del territorio attraverso visite in azienda, incontri e merende, non solo con i nostri soci nei loro luoghi di attività, ma

anche con i produttori d'eccellenza di questa fetta d'Emilia, con cui stiamo creando proficue partnership e che troveranno una vetrina in Emilia Wine Home. Accanto ai vini, formaggi, aceti balsamici tradizionali, extravergine d'oliva e una nuovissima linea di cosmetici che sfrutta le proprietà benefiche delle uve di lambrusco. Ewh intende mostrare questa svolta culturale e fare dell'art de l'accueil il fiore all'occhiello dell'azienda. Chi viene a trovarci troverà il calore di una famiglia che lo ospita per offrirgli il meglio di sé e farlo sentire bene. Come a casa.



Marco Fasoli

Grande esperto di gestione e sviluppo nell'area vendite e marketing del settore food&beverage sul mercato italiano ed estero, in tanti anni di carriera Marco Fasoli ha avuto l'opportunità di avviare, sviluppare e consolidare diversi business, lanciando nuovi prodotti e apportando un contributo significativo in termini di crescita, innovazione e internazionalizzazione. Di lui si apprezzano l'entusiasmo e la determinazione nel raggiungere gli obiettivi, la capacità di trasmettere i valori del brand e di guidare le persone con l'esempio e il supporto quotidiano sul campo. In ambito enogastronomico, Fasoli vanta, in particolare, una profonda conoscenza del settore vitivinicolo e oleario, oltre che del comparto Horeca e del canale Gd/Gdo. Sommelier del vino e assaggiatore di olio, per passione oltre che per lavoro, si è certificato con le principali associazioni e federazioni italiane.

92 /100

"Sempre più produttori propongono il Lambrusco in versione secca, e il Pra di Bosso è un ottimo esempio (...) si può gustare da solo o in accompagnamento a molti piatti. Da bere subito o nei prossimi due anni".
Rod Phillips, 31.12.20

90 /100

"Questo è un perfetto esempio di rosso frizzante sottovalutato che vale la pena riscoprire. Da provare fresco, accompagnato da una selezione di salumi gourmet".
Louis Boutin, 09.01.21

Export

Il Canada premia il Pra di Bosso Secco

È uno dei mercati più interessanti e selettivi dove la commercializzazione dei vini e delle bevande alcoliche è riservata ai Liquor Control Boards che detengono il monopolio dell'importazione e della distribuzione. Proprio in Canada il Pra di Bosso Secco ha ottenu-

to apprezzamenti e punteggi alti da parte di noti degustatori e critici di riviste qualificate che valutano con attenzione vari parametri, come qualità e prezzo. Un risultato importante per Emilia Wine che sta muovendo i primi passi su quel mercato. Quando viene

proposto un vino al Monopolo di stato dell'Ontario (Lcbo), uno degli aspetti valutati sono i punteggi ottenuti. Inoltre, avere valutato positivamente il Lambrusco secco, quando solitamente all'estero viene richiesto l'Amabile, è motivo di grande soddisfazione.

Pra di Bosso

Omaggio alla tradizione

Linea Lambrusco Pra di Bosso

Pra di Bosso Secco Reggiano Dop
Pra di Bosso Amabile Reggiano Dop
Pra di Bosso Rosato Secco Reggiano Dop
Pra di Bosso Pignoletto Dop Secco
Pra di Bosso Storico Secco Reggiano Dop

Secco, Amabile, Rosato e Pignoletto. Quattro Dop che si distinguono per veracità di sapori e profumi inconfondibili. Un *blend* di lambruschi di collina della zona di Scandiano – nelle varietà Mon-tericco, Marani e Salamino – primo *cru* prodotto agli inizi degli anni '80, e un Pigno-letto in purezza. A cui si ag- giunge oggi il Pra di Bosso 'Storico' Lambrusco Reggia-



no Secco Dop, un vino esclusivo che sarà lanciato il 9 maggio e sarà prodotto in un numero limitato di bottiglie.

Il nome, Pra di Bosso, rimanda alla capacità di questo vino di tracciare confini: la pianta del bosso, infatti, veniva usata per segnare la fine di un vigneto e l'inizio di un altro. Ed è così che si è comportato fino ad oggi il "Pra di Bosso", restando il termine di paragone unico, storico e ineguagliabile per la produzione reggiana di lambruschi che vanno a braccetto con le ricette della tradizione gastronomica emiliana.

Il colore rubino intenso con sfumature violacee caratterizza Pra di Bosso 'Secco', dai marcati sentori floreali, tra cui spicca la violetta di campo insieme a more, lamponi e ciliegie. Un vino fresco, vivace e di buon corpo, che lascia un finale fruttato molto persistente e si abbina bene con pappardelle al ragù e stracotto di manzo. Lo 'Sto-rico' ne è la migliore selezione, il coronamento di quarant'anni di dedizione concentrati in un sorso che punta all'eccellenza. Lamponi, more e ciliegie sono le note fruttate anche dell' 'Amabile', un vino molto gradevole e avvolgente, ideale con lasagne di verdure e pollo speziato. A questi sentori si aggiungono fragole, ribes e buccia di mela rossa nel 'Rosato', un equilibrato mix di acidità e morbidezza,



che si sposa con risotto alle zucchine e arrosti di maiale. Fiori di zucca fritti e trota al vapore, invece, diventano ancora più gustosi se accompagnati dal 'Pignoletto', un vino giallo paglierino molto fruttato al palato con un leggero finale amarognolo. I profumi di pesca bianca e ananas si distinguono insieme alle note di agrumi, camomilla, mugghetto, pepe e zenzero.



L'etichetta

L'etichetta storica, in omaggio alla tradizione, racconta con una grafica stilizzata le origini del Lambrusco, il lavoro della terra e la cura della vigna. Sullo sfondo, un movimento di colline reggiane ospitano piccoli borghi fortificati, antichi castelli e torri sveltanti su speroni di roccia. Un angolo d'Emilia da scoprire, ricco di storia e di arte.





Il successo di un'azienda dipende anche dalle partnership che essa sa realizzare con professionisti del settore. Uno di questi è Lorenzo Righi, che da anni si occupa di consulenza commerciale nel mondo del vino e nella direzione di aziende vinicole di segmento alto e medio alto, grande conoscitore del territorio emiliano e delle sue dinamiche di mercato. "In particolare - afferma - mi occupo dei prodotti di più alto valore aggiunto destinati all'ambito Horeca, studiandone il riposizionamento d'immagine e di prezzo, insieme al rilancio di referenze storiche

e allo studio di nuovi progetti". All'attività di consulente, Righi affianca quella di imprenditore di una piccola acetaia artigianale di Modena, La Secchia, che produce aceti balsamici tradizionali di eccellenza, "solo con mosto cotto, senza l'uso di prodotti chimici, né di alcun processo industriale": dal Tradizionale di Modena Dop affinato 12 o 25 anni all'extra vecchio e riserva, invecchiati per un minimo di 60 anni, tutte referenze entrate in Emilia Wine Home. A suo parere "il Gruppo esprime un potenziale enorme e sta gettando le basi per un progetto ambizioso di

Collaborazioni di gusto

sicura riuscita perché ripercorre il modello di altre regioni, come ad esempio l'Alto Adige, in cui le cooperative si sono unite per ottimizzare i processi produttivi e le strategie agronomiche, riuscendo ad affermarsi come realtà ad alta vocazione vitivinicola in un mercato di indiscussa qualità". www.lasecchia.it



Nonostante tutto... Ottima Annata



Il mondo dell'Horeca guarda con fiducia a Emilia Wine Home. Lo dimostra la collaborazione con Ottima Annata, una delle più rinomate agenzie di rappresentanza e consulenza del settore enogastronomico che opera nei territori di Reggio Emilia e Modena. Ne è titolare Maximilian Barbieri il quale, accanto a marchi del calibro di Antinori, Ferrari, Tenute Lunel-

li, Lungarotti, Selecta, Coppini Arte Olearia, ha inserito i vini di Emilia Wine. "Una realtà molto interessante, con progetti innovativi, grazie all'arrivo del nuovo direttore che ha avuto il coraggio di dare una svolta decisiva rispetto al passato, senza rinnegarlo ma attingendo ai suoi punti di forza per proiettarli e organizzarli in una prospettiva di crescita. Inoltre, in

un momento così complesso, con ristoranti, bar ed enoteche praticamente chiusi, ha messo a disposizione strumenti molto flessibili che ci consentono di lavorare serenamente. Noi abbiamo il compito di trasmettere questo cambiamento, un vero e proprio salto strategico e di classe destinato ad essere vincente. Del resto, i vini di Emilia Wine sono buoni, realizzati

con le più moderne tecnologie e con la massima cura di tutto il processo produttivo. Soprattutto, hanno il giusto rapporto qualità/prezzo, che di questi tempi è un aspetto sempre più considerato". Quali le referenze più richieste? "Migliolungo, Metodi Classici e il nuovo Pra di Bosso Storico, che a breve sarà lanciato sul mercato, sono le punte di diamante". www.ottima-annata.it



Cappelletti in brodo

Ingredienti

per la sfoglia:

5 uova fresche per 500 gr. di farina

per il ripieno:

100 gr. carne di maiale macinata cruda
100 gr. carne mista macinata cotta
100 gr. prosciutto crudo
100 gr. mortadella
100 gr. Parmigiano Reggiano
100 gr. pangrattato
70 gr. Burro
5 uova
mezza cipolla

Preparazione

Per fare il ripieno, dorare bene la mezza cipolla con il burro, aggiungere la carne macinata cruda e farla rosolare, quindi inserire il pane grattugiato e farlo tostare, amalgamando poi il tutto. Togliere dal fuoco e, mentre la carne si raffredda, macinare il prosciutto, la mortadella e la carne mista cotta. Unire tutti gli ingredienti e mescolarli insieme al Parmigiano Reggiano e alle uova fino ad ottenere un composto omogeneo.

Poi ci si dedica alla sfoglia: impastare per circa 30 minuti la farina con le uova fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo; tirare la sfoglia sottile e tagliarla a "quadrettini". Mettere in ogni quadrettino una piccola quantità di ripieno, ripiegare per formare un triangolino e unire i due angoli per formare il "cappelletto" senza buco.

Cuocere in brodo di cappone per pochi minuti.

Abbinamento

Pra di Bosso Secco Lambrusco Reggiano Dop



Piazza XXIV Maggio 3, Rubiera (Re)
tel. 0522.626124
clinicagastronomica.net

Arnaldo Clinica
Gastronomica

62 anni
di Stelle
Michelin

Nato come locanda nel 1936, Arnaldo Clinica Gastronomica di Rubiera (Re) è un autentico tempio della gastronomia, noto in tutta Italia e nel mondo per una cucina di eccellenza fedelissima alla tradizione. Dal 1959 si fregia della stella Michelin che ha mantenuto ininterrottamente (a parte un biennio negli anni '90) fino ad oggi, confermandosi come il locale più longevo nella storia della prestigiosa guida, che lo segnalò fra i migliori ristoranti già nel 1956. Una storia di successo lunga 85 anni



Marco Fasoli, direttore di Emilia Wine
e Roberto Bottero, proprietario di Arnaldo Clinica Gastronomica

che coinvolge oggi la terza generazione della famiglia Degoli. Dai fondatori, Arnaldo e la moglie Lina, la conduzione passò negli anni '80 alle figlie Anna e Franca, e oggi a proseguire l'avventura, con la passione di sempre, ci sono Roberto Bottero e sua moglie Ramona. In un'atmosfera calda e accogliente si assaggiano le specialità della casa, come i cappelletti in brodo, le tagliatelle in ragout all'emiliana e la "spugnolata mignon", secondo l'originale ricetta inventata dal nonno: una pasta al forno ricca di besciamella e formaggio, ripiena di carne, servita con un sugo di funghi spugnole. Da accompagnare con il Pra di Bosso. Fra i secondi, è celebre e imperdibile il carrello dei bolliti e degli arrostiti, con tagli bovini e suini di prim'ordine, cotti a fuoco lento, serviti con patate o purè, mostarde e salse. Un trionfo di bontà che si sposa bene con il Migliolungo. Altrettanto irrinunciabili i dolci, fra cui il semifreddo d'Arnaldo, zuccotto alla panna, e la pera scioppata all'arancia servita con zabaione al Marsala. Da applauso. E per finire, lo "spazzacamino", un digestivo a base di erbe servito caldo, leggermente alcolico, la cui ricetta inventata da Arnaldo resta segreta.

Bellezza Divina

Al Lambrusco Pra di Bosso



La cura e il benessere della persona stanno a cuore a Emilia Wine Home che ha creato una specifica linea di prodotti per la pelle del viso e del corpo sfruttando le proprietà benefiche della

vinoterapia, ovvero i preziosi elementi contenuti nell'uva dai comprovati effetti antiossidanti, disintossicanti e tonificanti. Il segreto è il polifenolo, una sostanza presente all'interno dei vi-

naccioli, considerata come la più efficace trappola naturale per i radicali liberi, principali responsabili dell'invecchiamento cutaneo. È nata così la linea beauty ewh al Lambrusco Pra di Bosso, cinque

referenze e altrettanti elisir di bellezza: scrub viso esfoliante, crema viso anti-age, dopobarba addolcente, shampo-doccia delicato, crema idratante corpo, crema fluida mani



Con il contributo di:



n. 1 – aprile 2021

Proprietà
Emilia Wine S.c.a.
Via 11 Settembre 2021, 3
Arceto di Scandiano (Re)

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

Testi
Rita Bertazzoni

Foto
Ivano Zinelli

Progetto Grafico
RED Creative Company -
Claudio Piccinini

Stampa
Litostampa La Rapida

Le cantine di Emilia Wine



Il racconto continua...

Nel prossimo numero vi presenteremo "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 del Boiardo, *Orlando Innamorato*, i cui personaggi epici sono disegnati sulle etichette. Tanto belle da poterne fare una raccolta...

