

# ewh

## EMILIA WINE HOME



**Lambruscone,  
all'estero sempre  
più apprezzato**

**Invernaia,  
microcosmo  
di cultura e natura**

**Vino in bottiglia,  
qualità e redditività  
per i soci**

Ha solo un anno di vita ma ha già collezionato premi e riconoscimenti internazionali al pari dei vini più blasonati. È Invernaia Rosso dell'Emilia di Casali Viticoltori che ha ottenuto la medaglia d'argento alla China Wine Competition di Shanghai e i 94/100 punti sulla prestigiosa guida di Luca Maroni. In seguito alla degustazione dello scorso luglio, il noto analista sensoriale del vino scrive: "Pur essendo un campione di mirabile fittezza estrattiva, non vuole essere un vino che punta sulla nera maestosità del suo portato. Vuole essere invece un vino che, tondo, polposo, soffuso e delicato, solleciti prima intensamente l'olfatto, poi suadentemente il palato. E nella sua croccante levità armoniosa, riesce a sviluppare una piacevolezza evidentemente virtuosa. Un vino di levigata e carezzevole beva, dall'aroma di visciola intensa quanto lievemente speziata, turgida e ben matura. Enologia di rispettosità e limpidezza magistrale per giungere a tali illibate e linfatiche dolcezze d'aroma". Nell'Annuario dei migliori vini italiani di Maroni compaiono anche il Bianco e il Rosato della stessa linea, che ottengono ben 92/100 punti ciascuno. Anche questo commento conclusivo ci riempie di orgoglio: "Un gran bel frutto nel bicchiere di Casali Viticoltori. L'Invernaia Bianco dell'Emilia 2020 è polposo e morbido, l'Invernaia Rosato dell'Emilia 2020, ancor più integro e limpido nel suo lampone (...). Il migliore del tasting è l'Invernaia Rosso dell'Emilia 2020. Una polposa e armoniosa composta di mora glassata da dolcezze del rovere che esalta la sua intonsa purezza olfattiva. Complimenti".

Il Team Commerciale di Emilia Wine





**Marco Fasoli**

# Grande soddisfazione su tutti i mercati

Fare il bilancio di un anno come il 2021 non è facile e non può portare a conclusioni rigide e definitive o a previsioni certe e assolute per il 2022, ma ci permette nondimeno di fare delle riflessioni per confermare, correggere o migliorare la strada che abbiamo intrapreso. È stato un anno obiettivamente complesso ed eccezionale, che ha subito gli effetti della pandemia e delle scelte politico-economico-sociali ad essa correlate. Un anno che noi, come tutti i professionisti del

nostro e di altri settori, vorremmo dimenticare. Eppure, nonostante tutto, per quanto ci riguarda è andato molto meglio del previsto. Merito di un lavoro attento, articolato e professionale che è stato fatto non solo nell'ambito del vino sfuso ma soprattutto nel comparto dell'imbottigliato. Possiamo suddividere il 2021 in due periodi: durante il primo semestre, la società ha subito gli effetti negativi della pandemia ma già a partire dal mese di giugno, e per tutta la seconda parte dell'anno, grazie

anche alla ripresa degli eventi su nuovi canali export, abbiamo recuperato i mesi precedenti e siamo riusciti a portare in utile un'azienda del gruppo, la Casali Viticoltori, che era in sofferenza. È evidente che, senza un piano commerciale ben strutturato e un'attenta attività di riposizionamento dei prezzi, non saremmo stati in grado di affrontare il mercato e di vedere i risultati positivi che oggi possiamo confermare. Per questo, mi sento in tutta onestà di dare un messaggio di speranza vera

alla base sociale del nostro Gruppo. Ritengo che si debba essere ottimisti, pur nel momento particolare che stiamo vivendo, e consapevoli che i risultati sono la conseguenza di azioni precise, coraggiose e fortemente volute.

Ora il nostro obiettivo è sviluppare e incrementare tutto ciò che è stato fatto, sapendo che abbiamo attivato un progetto commerciale impegnativo che richiede persone ben preparate in ogni comparto aziendale. Solo credendo tutti assieme sul valore del marchio e del territorio, sulla qualità dei prodotti, sul servizio di accoglienza e sulla comunicazione possiamo rimanere credibili e dare maggiore redditività al lavoro dei soci. In questo senso, ritengo che lo sviluppo futuro del Gruppo debba puntare sul comparto della bottiglia, per ovviare agli alti e bassi del vino sfuso e garantire una corretta marginalità all'azienda. Anche la presenza agli eventi e alle fiere internazionali rientra in questa pianificazione: abbiamo già messo in calendario i maggiori appuntamenti, da Parigi agli Stati Uniti, ai paesi asiatici. Inoltre, altro aspetto da non trascurare per essere ottimisti, pure la ristorazione locale ci sta seguendo con credo ed entusiasmo, offrendoci il suo fondamentale supporto per essere forti nel nostro territorio.

Concludendo, possiamo dire che l'anno 2021 è stato molto difficile ma sarebbe potuto essere disastroso se non fosse stato preparato per tempo un piano di sviluppo e commercializzazione molto chiaro, che è riuscito a parare in buona parte i colpi inevitabili della pandemia.



Lambruscone

# Secco ma avvolgente, sempre più apprezzato

Il colore è rosso porpora con persistente spuma violacea, il profumo è intenso e deciso, capace di esprimere tutta la fragranza della frutta con sentori di mora, amarena, violetta e mandorla. Il Lambruscone Emilia IGP di Casali Viticoltori è un frizzante secco, ma abbastanza caldo e avvolgente da essere molto gradito anche dai cultori del vino morbido che ne apprezzano il blend equilibrato di uve Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Malbo Gentile. Si tratta di vitigni che crescono sui terreni calcareo-argillosi della zona di Scandiano. Il nome rimanda alla storia di questo vino che si produce dagli anni '70: è l'unico lambrusco che può chiamarsi Lambruscone in etichetta in quanto realizzato prima della denominazione d'origine. La forza delle icone che non passano mai di moda, si può dire. Presente nelle osterie come nei ristoranti più ricercati, si abbina ai piatti tipici della cucina reggiana, gnocco fritto con salumi, lasagne al ragù, ma anche alle ricette più leggere della cucina mediterranea. E non piace solo in Italia dove la guida di Luca Maroni gli ha attribuito 94/100 punti. Il Lambruscone colleziona apprezzamenti e riconoscimenti in ogni parte del mondo. Come nell'ambito del Wine Paris & Vinexpo Paris, prima fiera estera dell'anno, mentre la China Wine Competition di Shanghai gli ha assegnato la medaglia d'argento, valutando ogni aspetto: dalla bontà del vino al rapporto qualità/prezzo e al packaging.



## Casali Viticoltori al Wine Paris & Vinexpo Paris

Per tre giorni, dal 14 al 16 febbraio scorso, la storica azienda reggiana del gruppo Emilia Wine ha presentato i suoi vini al pubblico francese all'interno del banco d'assaggio dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. I visitatori hanno potuto conoscere alcuni dei vini delle linee presenti nell'assortimento di Casali Viticoltori che valorizzano il patrimonio autoctono del territorio di Reggio Emilia. *"Spergola, Malvasia e tutta la famiglia dei Lambruschi sono varietà che ben rappresentano il cuore della nostra produzione e che sono in grado di donare una fotografia di grande respiro del nostro territorio di fronte ad un pubblico internazionale come quello che si incontra qui a Parigi – ha detto il direttore commerciale Marco Fasoli –. La nostra è una terra di eccellenze sia nel bicchiere che a tavola, in grado di conquistare i palati di tutto il mondo"*.



## Pra di Bosso Storico medaglia d'oro a Mundus Vini 2022

Un altro importante riconoscimento premia la qualità dei nostri vini. Il Pra di Bosso Storico di Casali Viticoltori ha conquistato la medaglia d'oro alla 30a edizione del Gran Premio Internazionale Mundus Vini, organizzato dalla casa editrice Meininger in Germania. Composto da un blend di Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri e Malbo Gentile, ha convinto i giudici che hanno degustato alla cieca migliaia di vini.



Giulio Davoli

# Vino in bottiglia: qualità e redditività

Da agosto dello scorso anno, l'enologo Giulio Davoli è il nuovo direttore commerciale vino sfuso, chiamato in Emilia Wine insieme ai colleghi Stefano Lini e Davide Carnevali per gestire qualità, posizionamento e programmazione del vino sfuso e del vino per imbottigliamento. "La quota di sfuso rappresenta ancora un'importante fetta del fatturato del Gruppo ma è un dato di fatto che il mercato dello sfuso subisca sbalzi più elevati rispetto a quello della bottiglia – spiega Davoli – Per questo, abbiamo programmato di aumentare la parte destinata all'imbottigliamento per dare una maggiore stabilità e redditività ai soci, valorizzando la viticoltura in queste terre e offrendo il giusto riconoscimento ad una tradizione emiliana millenaria. Abbiamo intenzione di aumentare il numero delle bottiglie ma mantenendo sempre livelli qualitativi alti". Le parole chiave sono qualità, valorizzazione e remunerazione, ovvero corretto posizionamento del prodotto e riconoscimento, in termini di immagine e di fatturato, dell'impegno dei soci. "Questo passa anche attraverso una politica dei prezzi adeguati al miglioramento qualitativo che si sta perseguendo con convinzione. Non ci interessa il prezzo da discount di un prodotto di fascia bassa perché il nostro vino è qualitativamente superiore". Il lambrusco sta vivendo un buonissimo periodo e, dopo essere stato bistrattato per anni, ora viene riconosciuto come un prodotto dalle grandi potenzialità, in quanto è fresco, poco alcolico e si

addice alle nuove esigenze alimentari che puntano su cibi leggeri e poco elaborati. "Stiamo lavorando affinché Emilia Wine diventi promotore della qualità e della valorizzazione del territorio reggiano perché il lambrusco sia un vino apprezzato non solo a livello locale ma anche extra territoriale e addirittura sovra nazionale. È ciò che sta già avvenendo, grazie alla rivalutazione di Casali che sta tornando ad essere un punto di riferimento per questo vino dalle caratteristiche uniche, derivato da uve selvatiche antichissime molto diverse da quelle caucasiche. Abbiamo intenzione di aumentare il numero delle bottiglie ma mantenendo sempre livelli qualitativi alti". Nel progetto di riorganizzazione e razionalizzazione della produzione si ragiona in termini di gruppo, senza privilegiare uno o l'altro stabilimento, ma tenendo conto delle relative peculiarità e della vocazione naturale di ognuno di essi. "La fascia collinare, in termini di viticoltura, ha caratteristiche e problematiche diverse rispetto alla pianura ed è più indicata ai lambruschi di qualità superiore destinati alla bottiglia, come è il caso di Casali, mentre le cantine di Prato e di Correggio possono concentrarsi nella lavorazione di prodotti di supporto

per il vino sfuso, da vendere agli imbottiglieri della zona. Le uve coltivate nell'areale correggese, inoltre, sono oggetto di un importante progetto qualità che riguarda il Lambrusco Salamino destinato alla bottiglia. Emilia Wine è la fusione di più realtà che mantengono la loro identità ma concorrono ad uno stesso, unico obiettivo".



## Invernaia

# Un microcosmo di storia, cultura e natura

### L'etichetta

#### 1 CULTURA - SCIENZA

Il monumento mostra lo studioso Lazzaro Spallanzani, intento nell'osservazione di una rana attraverso una lente

#### 2 ARTE

Mosaico, Cattedrale di Reggio Emilia XII secolo

#### 3 LA FORZA DEL TERRI- TORIO

Una storia d'impegno e passione lunga oltre un secolo. Richiamo al logo Casali

#### 4 STORIA

La Torre dell'Orologio del Palazzo del Monte di Pietà, costruita nel 1216

#### 5 STORIA - CULTURA

Orlando Innamorato di Matteo Maria Boiardo, poeta e conte di Scandiano

#### 6 NATURA

Airone. Tipico volatile della zona emiliana. Simbolo di sapienza in antichità, sia in Oriente che in Occidente

#### 7 SCIENZA

Osservatorio Astronomico Lazzaro Spallanzani

Bianco, Rosso e Rosato, tre prodotti che raccolgono in sé i valori del territorio reggiano, racchiusi in una clessidra che esalta la loro evoluzione. Invernaia è la linea di vini fermi ottenuti dai vigneti collinari dell'appennino emiliano e il suo nome evoca la maturazione in cantina durante l'inverno, quell'attesa attenta e paziente necessaria per ottenere vini di alta qualità. Fragranti e con ottima mineralità, questi vini uniscono freschezza ed equilibrio e si addicono ai piatti della tradizione come quelli più innovativi e creativi della cucina italiana contemporanea.



## Collaboratori

# Marco Simonetti



Enologo, laureato in chimica, Marco Simonetti si occupa di consulenza enologica attraverso la società Enosimonetti di Peschiera del Garda (Vr). È stato chiamato in Emilia Wine per sviluppare il progetto della linea Invernaia che ha sposato subito con grande entusiasmo "per il carattere di forte territorialità che questo programma intende esprimere in una zona dove il Lambrusco la fa da padrone. Abbiamo voluto dimostrare che si può lavorare bene anche su varietà diverse e che c'è spazio per poter esprimere tutte le caratteristiche territoriali in vini di alta qualità". La sfida è stata quella di puntare sulle altre uve del territorio per realizzare vini fermi in un'area che aveva come unico riferimento la tecnica di rifermentazione. "Abbiamo dimostrato che la Spermola, antico vitigno autoctono, può dare ottimi risultati anche nell'espressione

senza bollicine". Le prime bottiglie della linea Invernaia bianco, rosato e rosso sono uscite a primavera 2021 e oggi è in lavorazione la seconda produzione che uscirà a breve. "Ci aspettiamo un'ottima annata visto che la scorsa estate è stata calda e poco piovosa e le uve si sono mantenute sane. Nei vini della linea Invernaia abbiamo ricercato l'equilibrio fra la parte gustativa e quella olfattiva, la giusta aromaticità che li renda piacevoli al palato, di facile bevibilità e abbinamento, così da essere indicati in più occasioni, dall'aperitivo a tutto pasto". La sorpresa è che anche la cucina emiliana, tradizionalmente abituata ad accostamenti con vini frizzanti e rifermentati come il lambrusco, si sposa perfettamente con i fermi di questa nuova linea che punta sulla qualità del prodotto di nicchia.

<https://www.enosimonetti.it/>



## Collaboratori

# Salvatore Procopio

Da oltre un anno e mezzo Salvatore Procopio si occupa delle vendite dei vini Emilia Wine nel sud Italia, in particolare Puglia e Campania, e in Europa, soprattutto Germania, Francia e Belgio, attraverso la RS Consulting con sede in provincia di Napoli. "Stiamo constatando che i vini Emilia Wine piacciono in tutti i mercati in cui li proponiamo. Grazie alle fiere di settore, stiamo entrando in mercati internazionali che ci stanno riconoscendo il lavoro di qualità. Ci sono Paesi in cui va più un prodotto di un altro ma in generale tutti hanno un ottimo riscontro. In Francia, per esempio, hanno molto successo il Pra di Bosso Storico e il Migliolungo, in Germania è particolarmente apprezzato il Cantastorie, che piace anche in Belgio e nel sud Italia. Si tratta, infatti di un vino molto curato come prodotto e come immagine e trova il giusto abbinamento con la cucina moderna". Il Cantastorie è stato distribuito ai maggiori gros-

sisti stranieri che, dopo aver espresso un giudizio favorevole, cominciano a richiederlo, confermando nuovi ordini. "Intravedo ottime prospettive per tutti i vini Emilia Wine. L'esempio del mercato tedesco ne è una prova. A Francoforte, come a Monaco e ad Hannover stiamo realizzando delle private label con grossi gruppi, veri e propri colossi, ai quali abbiamo spedito tutta la campionatura, ricevendo il parere favorevole di diversi sommelier universalmente riconosciuti". Procopio si dichiara ottimista sul futuro: "Abbiamo già fissato un'agenda fitta di appuntamenti, fra cui il Mercato di Rungis, il mercato ortofrutticolo più grande al mondo, che raccoglie i maggiori grossisti e dove abbiamo già alcuni interessanti distributori, e altre importanti fiere italiane ed estere a cui non vogliamo mancare per far conoscere i nostri vini. Emilia Wine è un'azienda solida e dinamica. Se continuiamo così saremo vincenti".



Locanda Trattoria Stella d'Oro

# Tradizione, accoglienza e creatività



Suprema di faraona,  
caramellata all'aceto  
balsamico, sedano,  
mele e ribes rosso

## Ingredienti

- 4 petti di faraona
- 20 cc Aceto Balsamico Tradizionale
- 1 mela
- 2 cuori di sedano bianchi
- 1 rametto di ribes rosso
- q.b. sale, pepe e burro

## Preparazione

Rosolare per bene i petti di faraona, lasciandoli cuocere per circa 10 minuti, quindi bagnare con un po' di acqua e infine aggiungere l'aceto balsamico tradizionale. Tirare il sugo e lasciare riposare.

Nel frattempo, tagliare la mela e il sedano freschi a bastoncini, disporli sui quattro piatti e adagiarvi su ognuno il petto della faraona, aggiungendo il ribes rosso e versandovi sopra la salsa. Servire in tavola.

## Abbinamento

Invernaia Rosso



Nel cuore delle terre verdiane, lungo la strada dei vini e dei sapori, nella culla del Parmigiano Reggiano e a pochi metri da uno dei Castelli del Ducato più importanti e meglio conservati della provincia parmense - la Rocca dei principi Meli Lupi di Soragna - la Locanda Trattoria Stella d'Oro è un inno alla migliore tradizione emiliana, fatta di eccellenze gastronomiche, accoglienza e cordialità. Ambientato in un'antica dimora ottocentesca un tempo adibita alla custodia dei cavalli, il risto-



rante con albergo annesso unisce eleganza ed elementi di rusticità, come i pavimenti in cotto, i soffitti con travi a vista, un grande camino che regalano calore all'atmosfera. In tavola sfilano piatti d'alta cucina, di carne e di pesce, che strizzano l'occhio alle tipicità ma le rivisitano con grande maestria e creatività. E un occhio sempre attento alle intolleranze alimentari, come la celiachia, che fanno di questo indirizzo un punto di riferimento anche per coloro che ne soffrono. Merito di Marco Dallabona, chef stellato e patron del locale che gestisce insieme alla moglie Maria Tassi da oltre 20 anni. Per lui "mangiare bene è un vizio a cui bisogna cedere" e per questo non si stanca di solleticare il palato dei suoi clienti con ricette da applauso. Per esempio, tra i primi, il 'Il vero Savarin di riso con lingua salmistrata e salsa di funghi porcini e polpettine di carne mista' o il 'Nido di Pappardelle al salamino cotto e fonduta di Parmigiano Reggiano'. Nei secondi di carne, la 'Suprema di faraona, caramellata all'aceto balsamico, sedano, mele e ribes rosso', il 'Maialino di Cinta Senese glassato al forno con timo, cicoria e patate alla crema', il 'Polpo e storione' per un assaggio di mare e di terra. Come dessert, la 'Duchessa di Parma caduta nel bicchiere' è un'originale specialità insieme al 'Fondente di cioccolato con crostate di nocciole crude'. E che dire della Cantina? Con oltre 1900 etichette, nazionali e straniere, e una selezione straordinaria di Champagne e distillati, è una delle più premiate e prestigiose d'Italia.

Locanda Trattoria Stella d'Oro  
Via Giuseppe Mazzini, 8 - Soragna (Pr)  
Tel. 0524.597043

# “Parlano di noi”

Cresce l'attenzione della stampa italiana e straniera verso Emilia Wine. E nell'ultimo anno ci ha regalato una rassegna stampa ricchissima, con oltre 100 uscite tra articoli, menzioni e interviste sulle più importanti testate giornalistiche.

Anche i followers e le visualizzazioni sui social media network continuano a crescere. Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2021 il Reach Facebook di Casali Viticoltori, ovvero il numero di persone che hanno visto i contenuti postati sul profilo dell'azienda, è stato 10 volte superiore rispetto al 2020 e 11 volte superiore è stato nello stesso periodo il Reach di Instagram rispetto all'anno precedente.



**EMILIA WINE HOME**

---

n. 5 - marzo 2022

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

Progetto e coordinamento editoriale  
Fruitecom - Stefano Malagoli,  
Cecilia De Santis, Giulia Michelini,  
Luca Speroni

Testi  
Rita Bertazzoni

Foto  
Marco Parisi

Progetto Grafico  
RED Creative Company -  
Claudio Piccinini

Stampa  
Grafical

---

Le cantine di Emilia Wine

Con il contributo di:

## FOOD & WINE

ITALIA

Emilia Wine, nella terra del Lambrusco

## JAMES

MAGAZINE

PRÀ DI BOSSO STORICO, LA LIMITED EDITION DI CASALI VITICULTORI

## GAZZETTA DI REGGIO

IL CONCORSO INTERNAZIONALE

### Il Ca' Besina di Casali vince la Medaglia d'Oro a Mundus Vini

## PANORAMA

IL LAMBRUSCO È PRONTO PER PALATI SOFISTICATI E HAUTE CUISINE