

## Vinitaly, dal 10 al 13 aprile l'Emilia-Romagna protagonista con 200 aziende e consorzi.

*Caselli: "un settore dinamico che si sta riposizionando verso la fascia alta del mercato". Sciolette: "attraverso il vino valorizzare le eccellenze di un territorio". Pasini: "Riposizionamento qualitativo e aumento del numero di piccole e medie imprese esportatrici"*

Dal 10 al 13 aprile i vini dell'Emilia-Romagna saranno protagonisti al Vinitaly di Verona, con 200 tra aziende produttrici e consorzi; 500 etichette e sette banchi d'assaggio; un ristorante con un menù fortemente legato al territorio, in cui sarà protagonista la pasta fresca artigianale; 40 tra cuochi e camerieri; 15 sommelier e oltre 15 mila calici. Il tutto negli oltre 4mila metri quadrati del Padiglione 1 gestito dall'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna.

Un percorso nel gusto, lungo il filo conduttore della Via Emilia, che è stato presentato oggi a Bologna. "Il vino rappresenta una voce fondamentale del nostro agroalimentare – ha spiegato l'assessore regionale all'agricoltura **Simona Caselli** - e nel 2016 abbiamo messo a disposizione 7 milioni di euro per gli investimenti e l'innovazione in cantina, raddoppiando le risorse dell'anno precedente. Siamo di fronte a un settore dinamico, che si sta riposizionando sempre più nella fascia alta del mercato. E' un trend positivo che va sostenuto. Tra il 2012 e il 2015 il settore ha potuto contare su 100 milioni di euro". Tra le novità che verranno presentate al Vinitaly, Caselli, ha anticipato la nuova App "Via Emilia Wine & Food" che offrirà un panorama completo dei vini, dei prodotti Dop e Igp, degli eventi e dei pacchetti vacanze, "integrando l'offerta enogastronomica e turistica".

Un abbinamento quello tra cantine, prodotti tipici, agricoltura e paesaggio che rappresenta anche per il presidente dell'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna la strada da percorrere. "Stiamo lavorando con la Regione – ha detto **Pierluigi Sciolette** - per una promozione turistica unitaria, per mettere a sistema e valorizzare tutte le eccellenze della nostra straordinaria regione, di cui il vino è l'ambasciatore.

Seguendo il percorso della via Emilia il territorio emiliano romagnolo è, infatti, connotato da alcuni vitigni trainanti: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Fortana per il ferrarese, Lambrusco per il modenese e il reggiano, Malvasia per il piacentino e il parmense, Gutturino per il piacentino".

### **Con una nuova App, alla scoperta del vino e del territorio emiliano-romagnolo**

Ad aiutare i visitatori attesi al Padiglione 1, Enoteca Regionale ha realizzato una nuova web App in italiano e inglese, che permetterà di approfondire l'esperienza dei banchi d'assaggio, scoprendo cantine e vini.

Questa web App sarà raggiungibile tramite un "botone" dall'App "Via Emilia Wine & Food" di Apt Servizi Emilia Romagna, gestita in collaborazione con gli assessorati regionali Agricoltura e Turismo in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna e Unioncamere. L'App "Via Emilia Wine & Food" scaricabile gratuitamente da Apple Store e da Google Play, sarà presentata ufficialmente domenica 10 aprile all'interno dell'area eventi del Padiglione 1. Come ha spiegato il direttore di Enoteca **Ambrogio Manzi** l'intero Padiglione 1 sarà trasformata in un' unica grande "In Cantina", dal nome del ristorante, enoteca, wine-bar che Enoteca Regionale ha a Francoforte. Un innovativo format di comunicazione per i prodotti dell'Emilia Romagna, che dopo alcuni anni di "rodaggio" sul mercato tedesco è ora pronto per essere esportato in Europa e oltre Oceano. Oltre al ristorante e ai banchi assaggio il Padiglione ospiterà eventi, degustazioni, incontri, workshop.

### **Diminuiscono le esportazioni di sfuso, aumentano quelle di vino in bottiglia**

La Regione spinge su investimenti e promozione. Nel 2016 le risorse messe a disposizione per l'innovazione nelle cantine ammontano a circa 7 milioni, quasi il doppio del 2015. E sono in arrivo ulteriori 6 milioni per la promozione extra Ue, grazie alle risorse dell'Ocm Vino (il 17 marzo è stato approvato il decreto in Conferenza Stato/Regioni e il riparto è atteso a breve). In media ogni anno il comparto in Emilia-Romagna può contare su circa 25 milioni di euro per interventi sulla promozione, la ristrutturazione e conversione di vigneti, gli investimenti in cantina e le assicurazioni.

Tra il 2005 e il 2015 l'**export** di vino emiliano-romagnolo è cresciuto dell'80%. Il calo dell'11% verificatosi nel 2015 va letto come l'effetto di alcuni fattori concomitanti (la crisi del rublo russo, la diminuzione dei consumi in Germania, il pressing competitivo della Spagna sull'export di vino sfuso), ma anche come il segnale di un progressivo riposizionamento qualitativo dei vini emiliano-romagnoli.

“Una conferma in questa direzione - ha spiegato **Claudio Pasini**, segretario generale di UnionCamere Emilia-Romagna - viene anche dall'aumento del numero di piccole e medie imprese esportatrici (+50% dal 2008) un dato importante in un settore tradizionalmente molto concentrato su pochi grandi gruppi”. Confermano il trend anche alcuni dati di Nomisma. Tra il 2012 e il 2015 il peso dello sfuso sul valore complessivo delle esportazioni di vini emiliano-romagnoli è sceso dal 47% al 38%; tra il 2015 e il 2014 l'export in Germania e Francia, principali importatori di vino sfuso è diminuito del 20 e del 29%, mentre di contro è in atto una forte crescita delle esportazioni di vino imbottigliato verso gli Stati Uniti (+40%), Canada (+10%), Gran Bretagna (16%) e Giappone (+3%). Oggi il mercato extra Ue assorbe il 48% delle esportazioni emiliano-romagnole; dieci anni fa appena il 32%.

Il **calendario completo** con i dettagli di ogni appuntamento (degustazioni, tavole rotonde, seminari...) sarà pubblicato **sul sito** <http://www.enotecaemiliaromagna.it/it>. Sui canali social, **Facebook (Enoteca Regionale Emilia Romagna)** e **Twitter (EnotecaEmiliaRomagna; @EnotecaEmRom)**, sarà possibile seguire gli eventi live con aggiornamenti, foto e materiale multimediale.