

Notizie



Tre Bicchieri 2021. I migliori vini dell'Emilia Romagna

27 Set. 2020, 03:56 | a cura di Gambero Rosso



Luiss Business School

Start-up 4 Food Executive Programme

ULTIME NOTIZIE



Ecco quali sono i migliori cocktail bar della Toscana secondo la Florence Cocktail Week 2020



Food & Science Festival a Mantova. La metamorfosi è la sfida del nostro tempo

LE ANTICIPAZIONI DEI PREMIATI DELLA GUIDA VINI D'ITALIA 2021 DEL GAMBERO ROSSO, RACCONTANO IL PANORAMA VITIVINICOLO ITALIANO. I MIGLIORI VINI DELL'EMILIA ROMAGNA

PUBBLICITÀ

Grazie al Coravin vivrai un'esperienza unica. Quasi ogni vino, in qualsiasi quantità senza mai stappare la bottiglia. Visita Coravin.it per maggiori informazioni.

I migliori vini dell'Emilia Romagna 2021

La varietà del panorama vitivinicolo dell'Emilia Romagna

L'area del **Lambrusco**, dove sono in corso le grandi manovre verso l'unificazione dei Consorzi prevista per il 2021, si rivela ancora una volta una terra dove il Sorbara fa la parte del leone. Inoltre, è da seguire con interesse lo sviluppo delle varianti "alternative" alla consueta rifermentazione in autoclave, vale a dire Metodo Classico e Ancestrale. Va detto comunque che anche dal mondo del Lambrusco di collina arrivano segnali interessanti, soprattutto dalle parti di Castelvetro e dintorni. Altra realtà molto dinamica è quella del **Pignoletto**, dove nel ginepraio delle denominazioni e delle tipologie riescono a farsi strada prodotti di un certo interesse, in particolar modo sul piano dei profili aromatici. Risalendo la Via Emilia, a Parma e Piacenza mancano a nostro avviso indicazioni chiare da parte dei rispettivi Consorzi circa i vini su cui puntare con decisione.

Sui Colli Piacentini le notizie migliori arrivano dal Metodo Classico, con un premio che vuole far da stimolo per tutta la zona. Questo in attesa di capire cosa voglia fare il Gutturmo da grande, e in attesa soprattutto della Malvasia di Candia Aromatica, vitigno autoctono che ha dimostrato di poter dare risultati di grande interesse anche sui lunghi invecchiamenti.

I Tre Bicchieri 2021 della Romagna

Veniamo alla Romagna. Sempre più consapevole delle proprie potenzialità, ma ancor più delle proprie identità, la parte di Regione che si estende verso l'Adriatico appare come una fucina di progetti interessanti tra conferme, rinnovamenti e nuove imprese. A cominciare dal fronte **sangiovese**, ovviamente, sempre più centrato stilisticamente e alla ricerca di declinazioni territoriali ancora più incisive. La strada da fare non manca, ma la voglia di trovare una fisionomia originale e non stereotipata, come a volte in passato è successo, ci pare un segnale molto incoraggiante. E che dire dell'Albana? Che fosse una varietà versatile lo sapevamo, ma ormai gli esperimenti sono tantissimi e le eccellenze non mancano. In generale, c'è da dire che **i bianchi non sfigurano al cospetto dei rossi**, con tante varietà (come



Una barretta energetica, ma d'autore. L'idea della Pasticceria Nuovo Mondo per eatPrato



Play with Food 2020 a Torino. Il festival di teatro che guarda al cibo



Ristorazione in Europa e seconda ondata del contagio: mappa delle nuove restrizioni Paese per Paese

Gambero Rosso Premium

GELATERIA

La Gelateria di Giulio

Quella di Giulio è una gelateria nuova, condotta da un artigiano giovane che sembra avere le idee ben chiare. Gelati ... [Leggi la scheda](#)

RISTORANTE

Oberwirt

Nell'affascinante contesto del Romantik Hotel si offre una cucina dall'evidente timbro mediterraneo, di mano classica, abile nel preparare carne e ... [Leggi la scheda](#)

PIZZERIA

Bakkano in centro

Primo o dopo il mare, per pranzo o per un

non citare la rebola riminese...) e altrettanti stili. A proposito di uve, molte quelle antiche, autoctone, appartenenti alla più intima tradizione che sono state rispolverate, non solo in senso nostalgico, ma con una precisa visione contemporanea. Chiusura d'obbligo sui vini dolci, tipologia sulla quale la regione primeggia in Italia.

aperitivo, la pinsa alla romana è sempre un'ottima idea. Trovate ... [Leggi la scheda](#)

PIZZERIA
Pummarò

Pasta stesa finemente con un cornicione morbido e alto, reso ben fragrante dalla cottura al forno a legna. Il pomodoro ... [Leggi la scheda](#)

VINO
Lambrusco di Sorbara Soldino 2018

Terza generazione di Vezzelli, nel regno del Sorbara, ora guidata da Roberto. E proprio dalle terre sabbiose e sciolte di ... [Leggi la scheda](#)

VINO
Cannonau di Sardegna Orriu 2017

... [Leggi la scheda](#)

VINO
Cian dei Seri 2018

... [Leggi la scheda](#)

VINO
Vernaccia di Oristano Antico Gregori

... [Leggi la scheda](#)

RICETTE



Millefoglie calabresella

RICETTE



- Arvange Pas Dosé M. Cl. – Cantina Valtidone
- C. B. Pignoletto Frizzante '19 – Floriano Cinti
- **Lambrusco di Sorbara Brut Rosé M. Cl. '15 – Cantina della Volta**
- Lambrusco di Sorbara del Fondatore '19 – Cleto Chiarli Tenute Agricole
- Lambrusco di Sorbara Leclisse '19 – Alberto Paltrinieri
- Lambrusco di Sorbara V. del Cristo '19 – Cavicchioli
- MaraMia Sangiovese '18 – Tenuta Mara
- Reggiano Lambrusco Concerto '19 – Ermete Medici & Figli
- Romagna Albana Passito Scacomatto '16 – Fattoria Zerbina
- Romagna Albana Secco A '19 – Fattoria Monticino Rosso
- Romagna Sangiovese Modigliana I Probi Ris. '17 – Villa Papiano
- Romagna Sangiovese Predappio Calisto Ris. '16 – Stefano Berti
- Romagna Sangiovese Predappio Godenza '18 – Noelia Ricci
- Romagna Sangiovese Predappio Le Lucciole Ris. '17 – Chiara Condello

- Romagna Sangiovese Sup. Primo Segno '18 – Villa Venti

[Scoprite i vini premiati con Tre Bicchieri 2021 regione per regione](#)

Brioche col tupper, guanciaie, fichi e gelato al mosto

RICETTE



Piccione fegato grasso e olio d'oliva

RICETTE



Spaghettoni mantecati con baccalà e pomodoro



Ti può interessare



Tre Bicchieri 2021. I migliori vini dell'Umbria



Tre Bicchieri 2021. I migliori vini del Trentino