

LA GUIDA SULL'EMILIA ROMAGNA

L'oro dei sommelier Ais a tre vini modenesi

Dieci vini al top dell'eccellenza. E, di questi, tre medaglie d'oro: il Rosé Lambrusco di Sorbara Doc Rosato 2015 di Cantina della Volta, il Lambrusco Spumante Metodo Classico Brut 2014 di Gavioli Antica Cantina e il Lacrime di Bosco Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2019 di La Piana. L'enologia modenese viene premiata dai sommelier Ais nella guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare 2020/2021", 336 pagine, rea-



L'enologo Christian Bellei

lizzata da PrimaPagina Editore. Giunta alla sedicesima edizione la pubblicazione sui vini dell'Emilia Romagna è frutto di oltre 260 cantine mappate per un migliaio di vini sotto la lente di ingrandimento dei sommelier. I vini vengono valutati alla cieca dalle commissioni Ais che a loro volta premiano con la stella dell'Eccellenza quelli con un punteggio compreso tra 87 e 88 punti, e con la menzione Oro quelli con punteggio superiore agli 89 punti. Entrando nel merito dei vini al top, questa la suddivisione territoriale: 20 Piacenza (6 oro), 7 Parma (2), 7 Reggio (1), 10 Modena (3), 18 Bologna (7), 1 Ferrara, 6 Imola (3), 15 Faenza (4), 2 Ravenna, 25 Forlì (12), 8 Cesena (1), 4 Rimini. —

