

“Settembre in Vigna”: le esperienze enoturistiche offerte da Palazzo di Varignana

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Agosto 2024



Nella magica cornice dei colli bolognesi, Palazzo di Varignana propone una serie di esperienze strutturate attorno all'incontro tra uomo e vino: dalla natura in vigna – con la possibilità di vendemmiare i tralci direttamente immersi nel paesaggio – alle degustazioni, visite guidate, percorsi di scoperta e incontro con la cultura enologica che si declinano in esperienza olfattiva, aromatica, gustativa e che si risolvono in momenti di convivialità e condivisione. Fino a ricavare percorsi benessere con i trattamenti estetici al Sangiovese di Varsana SPA. Inoltre, per tutto il mese di Settembre, il ristorante fine dining Il Grifone proporrà uno

speciale menù degustazione vinocentrico elaborato dallo chef Francesco Manograsso.

Il programma di iniziative è ricco di momenti e temi diversi, e culmina domenica 15 settembre con l'iniziativa **Cantina in Festa | Speciale Vendemmia**, che prevede la possibilità di vendemmiare la vigna alle 10.00 del mattino e alle 17.00 del pomeriggio, per poi rilassarsi con degustazioni e assaggi di prodotti della terra. “Settembre in vigna” arricchisce di esperienze outdoor il pacchetto disponibile tutto l’anno che va sotto il nome di **Vinum Experience**: un percorso sensoriale tra gusto e benessere alla scoperta di uno dei frutti più preziosi della natura.

La proposta inizia con una degustazione nella cantina semi ipogea, incastonata tra l’Anfiteatro della vigna e il sistema di ville private del resort. Durante la degustazione gli ospiti avranno l’occasione di scoprire le etichette di Palazzo di Varignana: **Villa Amagioia Blanc de Noirs Metodo Classico Brut** e **Villa Amagioia Blanc de Blancs Metodo Classico Brut**, **Chardonnay Colli di Imola DOC**, **Sangiovese Superiore Doc** e **Pinot Nero Rubicone IGT**. A completare l’esperienza, la degustazione degli oli Extravergine di oliva monovarietali e blend, e una selezione di prodotti a km0 pensati per esaltare il rapporto tra tavola e spirito.

Per vivere il rapporto con la natura c’è il **bio walking** nei vigneti di Agrivar, azienda agricola di Palazzo di Varignana: un’esperienza immersiva tra il benessere del corpo e la scoperta del paesaggio modellato dall’uomo. Il vino diventa protagonista anche nell’offerta benessere grazie allo speciale trattamento viso al Sangiovese presso Varsana SPA: un viaggio di 50 minuti ideato per regalare nuova luce alla pelle grazie all’azione dei bioflavonoidi del Sangiovese e alla vitamina E. Questo rituale, studiato appositamente per la cura della pelle e per combattere i segni del tempo, viene reso speciale grazie all’utilizzo di un gel insieme alla mist viso al Sangiovese.

Il progetto enologico di Palazzo di Varignana

Nel 2017 il progetto enologico di Palazzo di Varignana ha preso vita con la messa a dimora di una selezione di vitigni **autoctoni e internazionali**, tra cui **Sangiovese, Malbo Gentile, Pignoletto, Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco**, scelti per la loro capacità di interpretare con audacia l'essenza del territorio di Varignana. I vigneti, che decorano le pendici e i crinali come se fossero le cuciture di un anfiteatro naturale, beneficiano delle fresche correnti appenniniche estive per una maturazione aromatica equilibrata, mentre in inverno sono protetti dalle colline circostanti. Con una cura attenta in ogni fase della crescita della vite e un processo di selezione rigoroso delle uve, sia in vigna che in cantina, Palazzo di Varignana non solo custodisce la tradizione enologica ma la proietta verso nuovi orizzonti di eccellenza.

Si tratta quindi di un lavoro che punta al recupero delle conoscenze antiche e che vede la sua buona riuscita nelle abilità dei viticoltori, nella cura della pianta e nell'attenzione ai dettagli durante i travasi, passaggi fondamentali nella lavorazione del vino. Palazzo di Varignana è arrivato oggi a contare 57 ettari vitati da cui nascono 5 etichette di vino: espressione di **eleganza, piacere, sostenibilità** capaci di consegnare al pubblico i profumi, i sapori e le sfumature del particolarissimo terroir delle colline di Varignana.

Novità di questa annata è il **Villa Amagioia Blanc de Blancs Metodo Classico Brut**: un elogio alla finezza dove lo **Chardonnay** ed il **Pinot Bianco** esprimono a pieno la solarità e la bellezza della natura e del paesaggio da cui provengono. A questa etichetta si aggiungono:

- **Pinot Nero Rubicone IGT**, un vino nobile ed elegante che

al palato si presenta ampio e vellutato mentre al naso si apre con sentori di viola e frutti rossi.

- **Sangiovese Superiore Romagna DOC**, dal colore rosso rubino intenso, al naso esprime sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi e neri sublimati da note alla liquirizia.
- **Chardonnay Colli di Imola DOC** un vino ammaliante che si apre con sentori di frutta come pera, fiore bianco e vaniglia.
- **Villa Amagioia Blanc de Noirs Metodo Classico Brut** un vino dagli aromi agrumati e dai sentori sapidi e freschi che racchiude l'essenza di Palazzo di Varignana.

I vigneti sorgono in un anfiteatro naturale caratterizzato da un microclima dovuto al rapporto tra la moderata altitudine e l'orografia del territorio stretto tra i calanchi e le colline lussureggianti di oliveti. Una culla ideale per la viticoltura.

Per preservare la qualità che la natura produce, la cantina semi ipogea di Palazzo di Varignana garantisce la salvaguardia delle caratteristiche e delle proprietà organolettiche delle uve. La cantina si avvale, infatti, di vasche in cemento per la vinificazione dei vini fermi, mentre per l'elaborazione delle basi spumante è stato scelto di utilizzare vasche di acciaio inox con temperatura controllata, di capacità differente per parcellizzare il più possibile la produzione. La tecnologia permette un controllo elevato della qualità.

Villa Amagioia Blanc de Noirs Metodo Classico Brut

L'essenza di Palazzo di Varignana si esprime in tutte le sue peculiarità con il **Villa Amagioia Blanc de Noirs Metodo Classico Brut**. Il **Pinot Nero** attraverso le moderne tecniche di vinificazione e spumantizzazione racconta perfettamente tutto il potenziale di questo territorio. Si presenta di un colore

giallo dorato con riflessi di oro rosa, perlage fine e fitto. Al naso esprime aromi delicati di agrumi e note di spezie dolci. In bocca è equilibrato, fresco e sapido.

Pinot Nero Rubicone IGT

Il mosaico di suoli tipico del paesaggio dei calanchi che circondano le colline di Palazzo di Varignana trasmettono al **Pinot Nero** caratteristiche uniche. La concentrazione delle argille azzurre e l'espressione aromatica delle sabbie gialle, generano un vino complesso ed elegante in grado di esaltare tutto il potenziale di questo territorio. Il vino si presenta con un elegante colore rosso rubino. Il naso si apre con sentori di viola e piccoli frutti rossi maturi. Al palato il vino è ampio e vellutato, un perfetto equilibrio delle sue componenti ne esalta la piacevolezza.

Villa Amagioia Blanc de Blancs Metodo Classico Brut

La luce di Palazzo di Varignana è racchiusa nel **Villa Amagioia Blanc de Blancs Metodo Classico Brut**: un elogio alla delicatezza. In questa etichetta lo **Chardonnay** ed il **Pinot Bianco** esprimono a pieno la solarità e la bellezza di Palazzo di Varignana. Questo vino si distingue per il colore giallo dorato ed un perlage fine e fitto. Al naso regala note suadenti di fiori bianchi e pera e fragranze balsamiche e di cedro. Al palato, invece, dona una sensazione di cremosità con piacevoli sentori floreali e fruttati sostenuti da un'importante tensione fresca e sapida che percorre tutto il sorso.

Chardonnay Colli di Imola DOC

Lo **Chardonnay** nel territorio di **Palazzo di Varignana** ha trovato la collocazione ideale per poter esprimere le qualità che hanno reso famoso questo vitigno nel mondo. La complessità

di suoli e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte esaltano il potenziale aromatico di questo vitigno, producendo così un vino unico e suadente. L'abito è di color **giallo brillante**. Al naso il profumo è delicato e richiama i sentori di frutta come **pera, fiore bianco e vaniglia**, caratteristiche uniche di questo vino. Al palato è raffinato con un buon equilibrio tra **acidità, corpo** e note di **frutta fresca**.

Sangiovese Superiore Romagna DOC

I vigneti di **Palazzo di Varignana** sorgono su un'area di confine dove le tipiche colture emiliane incontrano quelle romagnole, nasce qui il **Sangiovese**, un vino capace di cogliere la storia del territorio. La veste è di rosso **rubino intenso**, al naso esprime sentori di **ciliegia** e piccoli frutti rossi e neri sublimati da note eteree alla **liquirizia**. Al palato il vino si presenta snello, equilibrato con una vibrante parte tannica, che racconta l'anima della terra di Varignana. Il finale sapido e persistente richiama gli aromi percepiti al naso.

Il terroir di Palazzo di Varignana

Nelle colline di **Varignana**, situate tra la **Vena del Gesso** e la **Via Emilia** nell'Appennino emiliano-romagnolo, il clima temperato subcontinentale favorisce la viticoltura grazie a estati calde e umide e inverni freddi e rigidi, con una media annuale di pioggia di **700 mm**. Queste condizioni climatiche, unite a forti ventilazioni e significative escursioni termiche durante i cambi di stagione, sono ideali per la maturazione delle uve. Il terreno, caratterizzato da una diversità pedologica che comprende argille azzurre, sabbie gialle e una notevole presenza di scheletro nella parte alta delle colline, contribuisce a creare un habitat favorevole alla produzione di vini ricchi di fragranze e sapori eleganti.