Italian wines in the world: Migliolungo di Emilia Wines

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Ottobre 2020


Migliolungo
Migliolungo
EMILIA I.G.T.

Non finiremo mai di sottolineare come il Lambrusco sia una delle migliori espressioni enologiche del nostro Paese. Lo continueremo a fare fino a quando la reputazione di questa tipologia di vino non tornerà ad essere quella che merita.

Il miglior contributo per ridare al Lambrusco la giusta immagine viene da tutte quelle aziende che in questi anni stanno lavorando alacremente per migliorare il profilo qualitativo di questa originale e preziosa bollicina rossa.

Tra queste un posto particolare lo occupa anche Emilia Wine, il noto gruppo cooperativo che riunisce tre cantine storiche del territorio reggiano: la cantina di Arceto, la cantina di Correggio e la cantina di Prato di Correggio. Un gruppo che oggi può contare su 726 soci che lavorano oltre 1500 ettari di vigneti.

Vigneti che vedono come gran protagonista proprio il Lambrusco nelle sue numerose sfaccettature varietali. Una incredibile eterogeneità varietale che trova una ottima esemplificazione nel Migliolungo, un Lambrusco ottenuto dalla vinificazione di ben 21 cultivar antiche o tradizionali della provincia reggiana, di cui 10 sono varietà di Lambrusco: **Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Barghi, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco Salamino e Lambrusco Viadanese**. Insieme a loro sia varietà a bacca nera – Croatina, Fogarina, Fortana, Marzemino, Perla dei Vivi, Sgavetta, Termarina, Uva Tosca e Ancellotta – che in piccola percentuale a bacca bianca – Durella e Scarsafoglia. Entra a volte nell'uvaggio anche il Malbo Gentile, altro storico vitigno del territorio, per compensare l'eventuale discontinuità produttiva di alcune delle 21 cultivar.

Insomma un patrimonio ampelografico incredibile tutt'oggi in gran parte sconosciuto ma che trova la sua massima esaltazione nel Migliolungo che già al naso fa esplodere quelle potenti note fruttate del Lambrusco, come la mora, la prugna, la

marasca, ma anche i frutti rossi del bosco come il ribes e il lampone. In bocca quel bel corpo masticabile ma anche fresco, dinamico, sapido, con quella leggera tannicità che lo rende perfetto per numerosi abbinamenti.

E a proposito di abbinamento abbiamo voluto giocare facile portandolo a tavola con uno straordinario tagliere di salumi e gli immancabili gnocchi fritti e tigelle. Provate ad immaginare come è andata?

Company Profile

Se attraversate l'A1 diretti a Nord o Sud, passando per Reggio Emilia noterete un ponte maestoso progettato dal noto architetto Calatrava. A questo ponte, simbolo dinamico di un territorio in movimento, ci siamo ispirati per il suo significato simbolico. I ponti uniscono, i muri dividono diceva Newton. Eravamo tre cantine. Ci siamo uniti e siamo diventati Emilia Wine, una società cooperativa agricola. Nel 2014 Emilia Wine è diventata reale con la storica fusione tra tre delle più antiche cantine sociali del territorio reggiano ovvero Cantina di Arceto, Correggio e Prato che oggi, con oltre 730 soci, costituiscono la seconda realtà produttiva più importante nel distretto del Lambrusco di Reggio Emilia e Modena. Da pochi anni il gruppo Emilia Wine ha acquisito anche la cantina Casali Viticultori, la più antica realtà vitivinicola sul territorio reggiano situata sulle prime colline di Scandiano e che dal 1900 produce e commercializza alcuni tra i più conosciuti Lambruschi Reggiani, come il Pra di Bosso, e lo spumante Ca Besina, il primo metodo classico dell'Emilia-Romagna. Stabilimenti con moderne attrezzature, una filiera in vigna seguita attentamente le cui uve vengono prodotte secondo un processo aziendale denominato "qualità controllata" e un team di agronomi e di enologi qualificati fanno di Emilia Wine una realtà affidabile ai vertici del mercato.

Emilia Wines sca
via 11 settembre 2001 3
Arceto di Scandiano, RE 42019 IT
+39 0522 989107 – linda@emiliawine.eu
www.emiliawine.eu