

Vini ad Arte, focus sul Romagna Sangiovese

Nell'anno del cinquantenario della Doc Romagna Sangiovese, la cittadina di Faenza ha rinnovato l'appuntamento con Vini ad arte, antepima giunta alla dodicesima edizione che ha richiamato nel comune della ceramica oltre settecento visitatori, con quaranta aziende partecipanti (mille le bottiglie aperte). Ad organizzare l'evento più importante del territorio romagnolo, ospitato dal MIC (Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza), è il Consorzio Vini di Romagna in collaborazione con il Convito di Romagna, confermando ancora una volta la sinergia territoriale nella promozione del Sangiovese. La Doc Romagna Sangiovese conta più di 7.100 ettari vitati per circa 11,7 milioni di bottiglie sul mercato, suddivise tra il Sangiovese d'annata, il Superiore e il Riserva con 3.800 viticoltori interessati. La zona di produzione si sviluppa prevalentemente lungo delle ampie vallate, comprese tra le provincie di Ravenna e Forlì-Cesena, con quote tra i 100 e i 300 metri e con terreni di matrice, generalmente, sedimentario-argillosa. La Romagna vitivinicola non è certamente un territorio che sta facendo registrare grandi movimenti di mercato, con cessioni e acquisizioni, come in altre zone d'Italia. Il valore medio di un vigneto qui si aggira sui 50 mila euro per ettaro: cifra alquanto bassa. E vi è da aggiungere che, il Sangiovese romagnolo, almeno in passato, non ha mai avuto un appeal particolare, relegato a cugino minore del vicino toscano, dedito a produzioni quantitative senza un particolare carattere espressivo. Eppur si muove, come stiamo vedendo dalle degustazioni che stiamo facendo in questi ultimi anni. Il primo cambiamento è avvenuto nel 2011, quando

il consorzio di tutela ha variato il nome ufficiale della denominazione da "Sangiovese di Romagna" a "Romagna Sangiovese", e ha istituito ben 12 menzioni geografiche aggiuntive (cioè sottozone), talvolta ammesse solo per la tipologia Riserva. Partendo da nord-ovest le 12 zone sono quelle di Serra, Brisighella, Marzeno, Modigliana, Oriolo, Castrocaro, Predappio, Bertinoro, Meldola, Cesena, San Vicinio e infine Longiano. Il velato intento è quello di emendarsi da un'immagine del Sangiovese romagnolo come vino beverino e disimpegnato, e valorizzare le etichette più ambiziose in termini di longevità potenziale, sottoposte a pratiche di vinificazione volte ad ottenere maggiore struttura, nonché ad affinamenti in legno prolungati. Epperò, con la rilevante eccezione di alcune sottozone più di una Riserva pare scontare il desiderio di presentarsi come vino "più importante" con una certa rigidità tannica e una presenza del legno invasiva. Diverso è il caso dei vini d'annata ma anche di molti Superiori, dove il Sangiovese è maggiormente a fuoco. Ecco che

qui troviamo anche le bevute più interessanti, dall'approccio facile ma non banale, dalla beva spensierata e godibilissima, che possono essere una valida alternativa sulla tavola ai Sangiovese toscani, con una loro personalità di carattere crescente e con un valido rapporto qualità/prezzo. Rimarchiamo che il processo evolutivo del territorio è graduale ma costante, con alcune sottozone come Predappio, Bertinoro e Modigliana, oltre a Serra e Marzeno, che si stanno conquistando spazio tra gli addetti ai lavori. E ora un breve inquadramento sulle annate, per poi passare ai vini che ci hanno maggiormente colpito. Partiamo con la 2014, oggetto dell'antepima del Romagna Sangiovese Riserva. Annata complicata, che necessitava di un'attenta conduzione in vigneto e una rigorosa selezione dei grappoli (l'annata era piovosa, con conseguenti marciumi e muffe). Un lavoro meticoloso che ha portato a vini tenui nel colore, profumati, poco alcolici, snelli e con una buona acidità. La 2015 è stata calda, con raccolte di uve sane e zuccherine ma spesso in debito di freschezza. Dal millésimo 2016 ci si aspetta molto, l'annata è stata equilibrata e si è vendemmiato in condizioni ideali, senza problemi sanitari e con rese generose. Per la 2016, ci hanno colpito il Tre Rocce di Fattoria Nicolucci (Predappio) e Le Papesse di Papiano di Villa Papiano (Modigliana). Per il 2015 batte tutti il Godenza di La Pandolfa Noella Ricci (Predappio), poi l'Assiolo di Costa Archi (Serra), il Centurione di Ferrucci (Serra), il Ravaldo di Berti Stefano e il Ceregio Rosso di Fattoria Zerbina (Marzeno). Nel 2014 stravinca il Vigna del Generale di Fattoria Nicolucci (Predappio).

