

# ROMAGNA. Piccola storia della rinascita del Sangiovese

14 Nov 2020 | Articoli, Il Vino

*di Alessandra Piubello*



Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare a una definizione unanime.

Lucio Gambi scrisse:

«Romagnolità è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi»

e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita attraverso i comportamenti umani, come quel territorio in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua.

## Il Passatore e i vini di Romagna

Non è neppure un caso che il simbolo del Consorzio Vini di Romagna sia il Passatore, che non era *cortese* come lo definiva il Pascoli.

Nell'Ottocento scorrazzava per la Romagna, incarnando lo spirito esuberante di una terra generosa, rubando ai ricchi per dare ai poveri. Si creò la sua leggenda: rubacuori, amante del Sangiovese e anarchico, il Passatore brigante gentile non smette di affascinare il suo popolo.



Sangiovese generoso e versatile

Il vitigno simbolo della Romagna è naturalmente il sangiovese, per tradizione vinificato in purezza.

Il suo elemento caratterizzante è la generosità.

Poi è capace di grande adattamento, sia a diverse forme di allevamento – in Romagna un tempo erano molto diffusi gli alberelli, e in parte lo sono ancora -, di potatura, di suoli, di clima.

## Traduttore di terroir

Ma la sua capacità più affascinante è quella di essere una lente d'ingrandimento sul terroir: riesce, infatti, a far leggere i tratti distintivi della sua terra d'origine. Altre uve da vino tendono a prevalere sul territorio, mentre il sangiovese, come per esempio il nebbiolo, il pinot nero e il riesling lo fanno emergere nella sua naturalezza.

## Da dove viene il sangiovese?

La paternità geografica del sangiovese è ancora oggetto di discussione, da più fonti sembra tuttavia che il vitigno sia cresciuto nelle pendici appenniniche centrali per poi espandersi sui versanti toscano ed emiliano-romagnolo. Arrivando infine alle altre regioni italiane.

Uno dei maggiori conoscitori del vitigno, l'agronomo **Remigio Bordini**, afferma che il sangiovese ha trovato la sua culla ideale nell'areale che sta a cavallo dell'Appennino tosco-romagnolo.

Una tesi plausibile vede nei monasteri della congregazione Vallombrosana, operanti proprio in queste zone, gli scopritori e i propagatori di questo vitigno, capace di produrre anche nei magri terreni di montagna, adattandosi nei secoli.



## Battesimi romagnoli

Il sangiovese è sangue verace di Romagna, benedizione per i bimbi con il quale venivano «battezzati». Consuetudine ancora viva a metà degli anni Quaranta del Novecento, come ci racconta lo scrittore **Cristiano Cavina**:

«Quando mio nonno entrò, scrollandosi la neve di dosso, liberando strato dopo strato mio zio Paolo dalla vecchia coperta, suo cugino Saturno tolse il tappo al bottiglione di Sangiovese e ne versò un bel po' nel bicchiere. Vi immerse un indice calloso e lo porse alla bocca del neonato, che gorgogliò *tittando* con gioia, spalancando gli occhi a quel nuovo sapore del mondo».

## Confronto con il Sangiovese toscano

Per anni però il Sangiovese romagnolo si è sentito «figlio di un padre minore», rispetto al più celebre fratello toscano.

Molte le motivazioni: se in Romagna, per esempio, negli anni Ottanta i viticoltori incontravano molte difficoltà economiche, in Toscana la regione sosteneva i produttori con investimenti.

In Romagna le cantine sociali hanno la supremazia (cosa che non accade in Toscana) e questo ha portato spesso al pregiudizio che la tendenza generale in Romagna fosse fare quantità e non qualità.

In Toscana poi ci sono firme conosciute in tutto il mondo che hanno trascinato nella corsa al successo anche i piccoli. Cosa che non è accaduta in Romagna.

## **La rinascita romagnola**

Eppure, in questi ultimi anni, gli elementi distintivi del Sangiovese di Romagna (una viticoltura in larga parte collinare, la fedeltà al vitigno, la bontà dei cloni e l'ampia ricchezza di composizione dei suoli) sono stati valorizzati da un gruppo di produttori sensibili e capaci, dotati di una chiara visione, che si sono aggiunti agli storici fuoriclasse presenti da oltre cinquant'anni in numero, però, esiguo.

Infatti, tanto l'uva è generosa, resiliente, ubiquitaria, tanto il vino ha bisogno della sintonia fra vigna, suolo, clima e, elemento indispensabile, del talento umano.

Con maggior consapevolezza e rinnovata fiducia nelle proprie potenzialità, con il disciplinare del 2011 si comincia con il cambiare il nome della prima denominazione dell'Emilia Romagna da Sangiovese di Romagna Doc a Romagna Sangiovese Doc e s'individuano 12 sottozone (un tempo Menzioni Geografiche Aggiuntive ribattezzate poi Unione Geografiche Aggiuntive con il Testo unico della vite e del vino nel 2016).

Vediamole insieme queste sottozone da ovest verso est.



## Le 12 sottozone del Sangiovese romagnolo

A **Serra**, dalle colline a un'altitudine media di 150 metri su suoli argillosi-sedimentari, i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, tannini fini per vini da invecchiamento.

**Brisighella**, con due aree più vocate, quella posizionata a nord, caratterizzata da colline non molto elevate e da suoli profondi di matrice argilloso-calcareo (a tratti di natura calanchiva) e il versante a sud: qui l'altitudine media cresce (fino a superare in alcuni punti i 400 metri s.l.m.), la Valle del Lamone si restringe, il clima diventa più appenninico e i terreni sono marnoso-arenacei. I vini del primo settore sono complessi e grintosi mentre nella seconda area i vini mostrano tannini incisivi e una freschezza sapida.

A **Marzeno** lo spungone s'intercala ad argille e a calanchi contribuendo a dare potenza, austerità ai vini, capaci di evolversi bene nel tempo.

**Modigliana**, caratterizzata da una viticoltura esclusivamente collinare (con altitudini che raggiungono i 500 metri) e da terre sabbiose e marnose, propone

vini ben riconoscibili, di tensione gustativa, di sapida freschezza, di succosa naturalezza della beva e peculiare austerità a conferire longevità.

**Oriolo**, dove in genere c'è una prevalenza di argille ma con due eccezioni: in primis i rilievi di Petrignone sui 150 metri di altitudine con una discreta presenza calcarea e poi le sabbie gialle nella parte più elevata, dove il sangiovese mostra ampiezza e volume, struttura ed eleganza con l'invecchiamento oppure florealità e fresca finezza in gioventù.

**Castrocaro** è distinta in tre zone profondamente differenti: una di matrice fortemente argillosa dai vini profondi; una caratterizzata da suoli argillosi poco calcarei che conferisce ai vini buon volume e maggior prontezza espressiva e l'ultima, dalle spettacolari formazioni calanchive, dai sangiovese austeri e di lenta evoluzione.

**Predappio**, zona caratterizzata da una forte differenza di altitudine e di suoli, dato che si spazia da argille a sabbie a terreni argillosi-calcarei a marnosi-gessosi, nella quale in generale si producono vini spessi, austeri, longevi e di grande materia.

**Bertinoro**, esattamente a metà strada tra le città di Forlì e di Cesena, noto come «il Balcone di Romagna», è conosciuto per la presenza di spungone, che si traduce in terreni di matrice tufaceo argillosa, ricchi di fossili marini e più calcarei della media che danno vini di buona grana tannica e di notevole sapidità.

A **Cesena** la viticoltura si sviluppa a quote fra i 120 e i 240 metri di altitudine, nutrendosi di suoli argillosi con una percentuale di sabbie e di calcare; una zona molto ventilata dalle brezze marine. Nei vini troviamo l'incontro tra un profilo tannico sfumato e un frutto di sapida morbidezza.

La sottozona di **Longiano** fa riferimento alla valle del Rubicone, dove la natura ha conservato un fascino incontaminato. Per quello che riguarda la viticoltura, si spazia da terreni meno argillosi e più arenacei dei sangiovese fini, sapidi ed

eleganti ad altri suoli di matrice più fortemente argillosa, dai vini più caldi e più tannici a zone collinari di argille calanchive dai vini robusti e voluminosi.

A **San Vicinio** nei terreni si mescolano sabbie, ghiaie e argille e sono particolari le condizioni di luce, vento e temperature che risentono della vicinanza dell'Appennino. I vini sono freschi e sapidi e ben articolati nella struttura tannica.

**Meldola** è in assoluto la zona meno vitata di tutte le dodici sottozone. La viticoltura si sviluppa tra i 150 metri e i 250 di altitudine su argille rosse ben dotate di calcare. I vini sono generosi nel frutto ma bilanciati e dotati di buona longevità.

Il Romagna Sangiovese MGA (e MGA riserva, o più propriamente UGA E UGA riserva), che si colloca sulla punta della piramide della qualità, in realtà ha ancora bisogno di tempo per decollare appieno.

Ma la direzione è tracciata, le aziende che hanno scelto di imbottigliare le sottozone sono oggi 42. E i numeri sono in crescita.

*Ringraziamo il **Consorzio Vini di Romagna** per la concessione delle fotografie che accompagnano l'articolo.*



---

## Alessandra Piubello



Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo