

ROMAGNA SANGIOVESE, UNA DOC ALLA RISCOSSA

ALESSANDRA PIUBELLO

Un antico atto notarile del 1672 ritrovato nell'Archivio di Stato di Faenza è il primo documento oggi conosciuto dove si trova il nome Sangiovese. Scoperta che ha gettato una nuova luce sulla coltivazione del Sangiovese in Romagna, un tempo ipotizzata a partire dal Settecento nella Romagna orientale. Secondo la maggior parte degli studiosi il Sangiovese è nato sull'Appennino Tosco-Romagnolo. Il

termine "nato" non è del tutto esatto in quanto, in base al DNA, il Sangiovese è figlio di due vitigni: il toscano Ciliegolo e il meridionale Calabrese di Montenuovo. Non si sa dove e quando sia avvenuto tale connubio, ma la sua culla è stata l'Appennino tosco-romagnolo e la parte alta delle valli del Lamone, Senio e Santerno, considerando che le prime citazioni le troviamo nell'area faentina-imolese. Se

poniamo l'attenzione su tale territorio che fa parte della Romagna toscana, colpisce la presenza di ben quattro monasteri vallombrosani fondati attorno all'XI secolo. In particolare a Santa Reparata, monastero tra i più importanti, il Sangiovese è stato "allevato" e adattato già nel Basso Medioevo al clima dei luoghi, tenendo conto che quello fu un lungo periodo caldo. I monaci vallombrosani, abili viticol-



Filari a rittochino nella Sottozona Imola



Morbide colline nella Sottozona Brisighella

tori, avevano bisogno del vino rosso sul posto, soprattutto per le celebrazioni religiose. Successivamente il vitigno Sangiovese, dopo alcuni secoli di adattamento e miglioramento nell'alto Appennino, è sceso in Toscana e in Romagna assumendo nomi e caratteri diversi, mantenendo la sua proverbiale sensibilità al *terroir*.

IL VITIGNO E I TERRENI

Simbolo della Romagna è il Sangiovese, per tradizione vinificato in purezza. Un vitigno capace di grande adattamento, sia a diverse forme di allevamento – in Romagna un tempo erano molto diffusi gli alberelli, e in piccola parte lo sono ancora, ma la forma di allevamento più estesa è il cordone speronato –, di potatura, di suoli, di clima.

Il clima è continentale, con estati calde e inverni freddi, anche se i cambiamenti climatici degli ultimi decenni hanno insegnato a non fidarsi in una regolare alternanza delle stagioni. La piovosità nelle prime fasce collinari è contenuta, aumentando progressivamente man mano che ci si addentra nell'Appennino. L'Appennino romagnolo è costituito per lo più da rocce sedimentarie di origine marina e l'azione degli agenti atmosferici su queste rocce ha contribuito alla formazione dei suoli che ora ospitano gran parte della viticoltura territoriale. Ha un'origine geologica comune e si

compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La viticoltura si concentra ad altitudini non troppo elevate, tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare, con alcune eccezioni fino ai 500 metri, in terreni di matrice soprattutto sedimentario-argillosa.

Per anni 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 dal punto di vista economico, in Toscana la regione supportava 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 si sono trascinate anche i piccoli produttori nella corsa al successo. Cosa che non è accaduta in Romagna. Qui si propone una buona qualità media a un prezzo molto interessante, con caratteristiche tipiche che si riferiscono alla freschezza, alla salinità (e non alla terrosità toscana), al frutto spiccato, alla ciliegia croccante, alla sapidità, all'acidità, ai tannini dolci, al colore più chiaro, tutti requisiti che fanno parte del trend dei vini che vengono richiesti oggi.

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 la composizione dei suoli) stanno uscendo 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.

LE SOTTOZONE E LE NUOVE REGOLE

Con maggior consapevolezza e rinnovata fiducia nelle proprie potenzialità, con il disciplinare del 2011 si comincia con il cambiare il nome della denominazione da Sangiovese di Romagna Doc a Romagna Sangiovese Doc (una sorta di nuovo inizio propizatorio) e s'individuano dodici sottozone, ampliate poi a sedici nel 2022. Il lavoro di zonazione dell'areale si deve all'impegno di Alessandro Masnaghetti, il cui contributo è stato trasmesso al disciplinare di produzione enologica che oggi conta su una piramide qualitativa divisa in tre punti: alla base troviamo i Romagna Sangiovese, in mezzo i Romagna Sangiovese Superiore e in cima i Romagna Sangiovese di Sottozona. Dopo opportuno affinamento, tutte e tre le tipologie possono fregiarsi della menzione Riserva.

La rivendicazione della specifica Sottozona comporta un rinnovato impegno verso la qualità per i singoli produttori che, decidendo di riportarla in etichetta, aderiscono a un disciplinare

con restrizioni più severe nella coltivazione e nella vinificazione. Il Consorzio Vini di Romagna ha realizzato il marchio collettivo “Rocche di Romagna” con lo scopo di portare luce sul “progetto Sottozone” e di valorizzarne i vini, aiutando a riconoscere le differenti peculiarità dei territori. L’adesione all’uso del marchio è libera e aperta a tutti i produttori di Romagna Sangiovese Sottozona e Sottozona Riserva. Il termine Rocche, sin dal 1970, indicava i cru di Romagna. Il marchio, che è tratto da un fregio musivo di un monumento Unesco di Ravenna, aiuterà a promuovere i Sangiovese Sottozona che con le loro identità molteplici concorrono insieme – come tessere di uno stesso mosaico – a esprimere la personalità unica del Sangiovese romagnolo. D’altronde già negli anni Settanta Luigi Veronelli parlava dei Sangiovese “delle Rocche”, che provenivano dalle colline a sud della Via Emilia e lamentava che non fossero adeguatamente evidenziati. Vediamole insieme queste Sottozone, da nord a sud e da est verso ovest.

A **Imola** terre rosse ricche di argilla e ferro e un clima tendenzialmente continentale sono alla base di Sangiovese che si distinguono per colore intenso, avvolgenti profumi fruttati e una notevole struttura. 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 posta 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, dove 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.

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. 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**, con una viticoltura esclusivamente collinare (con altitudini che raggiungono i 500 metri) e 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. **Castrocaro** è distinta in tre areali profondamente differenti: uno di matrice fortemente argillosa dai vini profondi; uno caratterizzato da suoli argillosi poco calcarei che conferisce ai vini buon volume e maggior prontezza espressiva e l’ultimo, dalle spettacolari formazioni calanchive, dai Sangiovese austeri e di lenta evoluzione. **Preddappio**, zona caratterizzata da una



Vigneti a Sangiovese nella Sottozona Oriolo

forte differenza di altitudine e di suoli, dato che si spazia da argille a sabbie, da terreni argillosi-calcarei a marnosi-gessosi, dove si producono vini spessi, austeri, longevi e di grande materia. **Bertinoro** è conosciuto per la presenza dello 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 **Meldola** 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, bilanciati e con buona longevità. 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. A **Longiano** si spazia da terreni meno argillosi e più arenacei dai 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 **Mercato Saraceno** i terreni 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.

Potenza e concentrazione sono il *fil rouge* delle tre sottozone del **Riminese** (Verucchio, Coriano e San Clemente) dove prevalgono in generale vini voluminosi e possenti, anche se salendo in altezza diventano più agili e freschi.

A TAVOLA

Il Sangiovese ben si accompagna a piatti di pasta fresca romagnola, come i cappelletti o i tortelloni al ragù, oppure formaggi stagionati. È un vino per la tavola che si abbina con tutte le minestre casalinghe condite con su-

ghi di carne, e poi con arrostiti, grigliate miste, agnello, selvaggina, cacciagione, stracotto e brasato. Il Romagna Sangiovese forma il binomio azzeccato con gli affettati e la piadina locale, generalmente servite con squacquerone, prosciutto crudo e rucola.

QUALCHE DATO ECONOMICO

Gli ettari vitati della Doc Romagna sono circa 27.000 e il Romagna Sangiovese arriva a circa 5.890 ettari (il 22%). Le bottiglie di Romagna Sangiovese prodotte nel 2023 sono state poco sopra i nove milioni, delle quali il 6,24% sono di Romagna Sangiovese Sottozona (in crescita nel 2023 di quasi il 9%). Le aziende che hanno prodotto Romagna Sangiovese nel 2023 sono state 214. Dal 1962 il Consorzio Vini di Romagna è una realtà associativa che riunisce aziende vitivinicole (109), cantine cooperative (8), imbottigiatori (4) e 5.200 aziende viticole che coltivano i loro vigneti. ■



Alternanza di coltivazioni nella Sottozona Bertinoro