

di Alessandra Piubello



Sangiovese di Romagna: Riserva 2015 e Superiore 2016 da incorniciare

Vini ad Arte, alla sua 13.ma edizione, presenta il meglio della produzione romagnola che sta crescendo anno dopo anno, valorizzando le differenze coi “cugini” dell'altra dorsale degli Appennini. Un Sangiovese tutto da scoprire

Bel colpo d'ala quest'anno a Vini ad arte, giunto alla sua tredicesima edizione. L'evento, che ospita le anteprime del Sangiovese di Romagna - quest'anno era di scena la Riserva 2015 - giunto in corrispondenza con i festeggiamenti del Cinquantesimo della Doc, è stato opportunamente vivacizzato da alcuni interessanti convegni. Mi soffermo in particolare su quello al quale ho assistito: “Romagna e Toscana: Sangiovesi autentici, non identici”. Tre enologi, Vittorio Fiore, Maurizio Castelli e Franco Bernabei, tutti con esperienze su entrambi i fronti, toscano e romagnolo, efficacemente esortati da Filiberto Mazzanti, direttore del Consorzio Vini di Romagna, hanno scambiato impressioni e suggerimenti. I produttori romagnoli di Sangio-

vese vivono un timore reverenziale nei confronti di quello toscano, reso noto al mondo. Ma sono poi veramente dei cugini di serie B? Si è indagato sulle difficoltà che in Romagna negli anni Ottanta i piccoli produttori incontravano dal punto di vista economico, mentre in Toscana la regione li supportava con investimenti; sul fatto che in Romagna le cantine sociali avevano la supremazia (cosa che non accadeva in Toscana) e che la tendenza generale in Romagna fosse fare quantità e non qualità. In Toscana ci sono brand che hanno girato il mondo e si sono trascinati nella corsa al successo anche i piccoli. In Romagna manca un vero leader in grado di trascinare gli altri. Eppure, indiscutibilmente, i Sangiovesi di Romagna sono cresciuti moltissimo in questi ultimi anni, e noi giornalisti che partecipiamo ogni edizione alle ante-

prime possiamo testimoniare. E, infatti, a rimarcare le grandi opportunità della zona, e partendo dal presupposto che il Sangiovese è un grande interprete dei suoli e dà il meglio se vinificato in purezza e soprattutto con rese più basse, ecco che emergono alcuni spunti: partiamo dal clima. Infatti, a differenza del Sangiovese toscano, quello romagnolo ha una maturità diversa che si manifesta in modo meno disomogeneo, ma con le opportune sfumature in base al proprio areale di riferimento. Gli Appennini sono uno spartiacque tra le due regioni e si raccoglie prima in Romagna che in Toscana (punto a favore, con il cambiamento climatico). Altri elementi fondamentali: qui si propone una buona qualità media proposta 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. Quindi, in poche parole, cari produttori, sfruttate le differenze e rispettate le reciproche identità: non siete figli di un dio minore, anzi! Per averne riprova abbiamo dato il via agli assaggi, serviti da ineccepibili sommelier, in quel contesto unico che è il Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza. Bellezza che chiama bellezza, in una spirale positiva. Quantunque fra i centoquaranta vini in assaggio, da una cinquantina di aziende diverse (aumentate del 16% rispetto allo scorso anno), fossero presenti anche l'Albana Docg, un vitigno caratteriale, irrequieto e ribelle che mi affascina tantissimo nelle attuali interpretazioni (fra tutti cito il Vitalba di Tremonti), e varie annate di Romagna Sangiovese Doc Superiore e anche di Romagna Sangiovese doc Riserva, abbiamo preferito concentrarci sul Romagna Sangiovese doc Riserva 2015 e sul Romagna Sangiovese Doc Superiore 2016. Ecco in nostri migliori assaggi.



FATTORIA NICOLUCCI ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE RISERVA VIGNA DEL GENERALE 2015

Approccio austero, che si apre con energia in essenziale finezza, in polpa fruttata, in vibrante materia che scorre fluida al sorso in un appagante, lungo finale.

Alessandro Nicolucci, quarta generazione a capo di quella che si chiamava Fattoria Casetto dei Mandorli, fondata nel 1885, continua ad esprimere con sensibilità e rigore l'identità territoriale della sua Predappio Alta. Quindici ettari di vigne che affondano le radici su suoli magri e calcarei, con venature di zolfo, a circa 250 metri di altitudine.

NOELIA RICCI ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE GODENZA 2016

Trama golosa, avvincente per equilibrio tannico, verve salina e gratificante nella sua purezza espressiva, stimolante e saporita. Beva irresistibile.

Noelia Ricci è un progetto nato nel 2010 all'interno della Tenuta Pandolfa (vedi sotto). Nel 2010 Marco Cirese decide di iniettare nuova linfa vitale in una delle storiche aziende della scena romagnola, Tenuta La Pandolfa. Parte con il nuovo progetto di zonazio-



ne con l'aiuto dell'enologo Francesco Bordini e sceglie i 7 ettari migliori, oggi diventati 9. Noelia Ricci rappresenta un piccolo cru sul crinale della collina esposto a sud-est, tra i 200 e i 340 m s.l.m. in località San Cristoforo (Predappio).

PANDOLFA ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE PANDOLFO 2016

Naso composito, un ventaglio di prugna matura, ciliegia, viola e spezie dolci raffinate. Bocca ritmata, dinamica, succosa e pimpante che garantisce vitalità al sorso.

Tenuta ricca di storia che si estende per 140 ettari a Predappio, ai piedi dell'Appennino Tosco-Romagnolo. Acquistata dal Commendator Ricci nel 1941, La Pandolfa è ancora di proprietà della nipote del Ricci, Paola Piscopo, che ha impiegato tutto il suo entusiasmo per restituire alla Tenuta un ruolo importante nel territorio. Oggi è uno dei figli, Marco Cirese - quarta generazione - che ha preso le fila di questa storia.

TENUTA PICCOLO-BRUNELLI ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE RISERVA DANTE 1872 2015

Naso armonico, puntuale nei riconoscimenti olfattivi (tabacco, radice, balsami e agrumi). In bocca dispiega densità, coordinazione e vigore sapido/acido di grande tenuta. Saporito e succoso nella trazione fino al lungo finale.

L'azienda fu fondata nel 1936 ed è giunta alla quarta generazione con Pietro Piccolo-Brunelli, coadiuvato in cantina dall'enologo Vincenzo Tommasi. Venti ettari vitati a 350 metri sul mare nella sottozona Predappio.

ENIO OTTAVIANI ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE RISERVA SOLE ROSSO 2015

La naturalezza è la sua forza espressiva. Sia al naso, dove timidamente si sviluppa con gentilezza su note di ciliegia, talco e fiori, sia in bocca, dove sfoggia il passo sciolto del "vin de soif", scorrevole e lesto solo all'apparenza, dato che dopo la deglutizione resta il suo ricordo salino a lungo.

L'azienda agricola nasce sessanta anni fa con il nonno Enio Ottaviani a San Clemente di Rimini. Enio Ottaviani è un'azienda di famiglia, cresciuta di generazione in generazione, attualmente guidata da Massimo Lorenzi. Dodici ettari su collinette che rivolgono lo sguardo al mare, godendo dell'influsso marino, su terreni franco argillosi.

VILLA PAPIANO ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE LE PAGESSE 2016

Profilo tipico, doti di invitante apertura aromatica: ciliegia, spezie, un tocco di agrume. Avanza snello alternando trasparente finezza alla copiosa materia fruttata. Eleganza senza tempo nella trama gustativa, che accarezza fresca le papille, tattilmente.

I vigneti (dieci ettari) si estendono sul Monte Chioda a 500 metri d'altitudine. L'azienda, fondata nel 2001, è all'interno di un'oasi naturalistica. Francesco Bordini, enologo e agronomo, insieme alla sorella Maria Rosa conduce con passione questa piccola azienda familiare, certificata in regime biologico, impegnata nella valorizzazione del territorio.

CONDÉ ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE 2016

Naso sinfonico e snello, che spinge a tuffarsi dentro al bicchiere a nuotare tra i suoi flutti per lasciarsi cullare dalla sua musica peculiare. Capace di

regalare interessanti squarci di personalità, lo stile libero arriva alla meta con un tannino dalla grana serrata ma duttile, fitta di dettagli sapidi, vibranti per un allungo decisivo.

Francesco Condello fonda l'azienda nel 2001 a Predappio. La tenuta si estende su 77 ettari divisi in 52 parcelle (ogni parcella viene lavorata e vinificata separatamente) ad un'altitudine che va da 150 a 350 metri sul livello del mare. I terreni sono ricchi di scheletro essendo composti principalmente da Spungone, una roccia arenaria calcarea, contenente stratificazioni di depositi fossili in grandi quantità, soprattutto conchiglie, resti di antiche scogliere sottomarine.



TENUTA PALAZZONA DI MAGGIO ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE ULZIANO 2016

Buon corredo di complessità olfattiva, croccante nel varietale (ciliegia, spezie, fiori). Efficace la proiezione al palato, lo sviluppo cadenzato, la spinta di fine tessitura e il finale di impeccabile, succosa definizione.

La tenuta Palazzona di Maggio, di proprietà della famiglia Perdisa da quattro generazioni, possiede quindici ettari di vigneti ubicati in media collina, tra gli 80 e 170 metri sul livello del mare, su terreni argillosi. La tenuta, dominata dalla villa settecentesca da cui prende il nome e che ospitò fra gli altri Giosuè Carducci e Giovanni Pascoli, fu acquistata dal celebre agronomo professor Luigi Perdisa nel 1961. Oggi è Alberto a guidarla, coadiuvato dalla moglie e dai figli.

MADONIA GIOVANNA ROMAGNA SANGIOVESE DOC RISERVA OMBROSO 2015

Vino stilisticamente affascinante, da ascoltare con attenzione nel suo esporsi, via via sempre più nitido e profondo. Bocca poderosa eppure coordinata

nella spinta, verace e saporita nel tannino, lunga e limpida in persistenza.

Giovanna Madonna inizia la sua avventura nell'azienda di famiglia nel 1992, su tredici ettari vitati. Dopo un attento studio clonale decide di piantare vigne (ad alberello nelle parti più alte) nella collina di Montemaggio, a Bertinoro, ad un'altitudine compresa fra i 200 e 350 metri.

STEFANO FERRUCCI ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE 2016 CENTURIONE

Erbe aromatiche, piccoli frutti e spezie dolci in un disegno aromatico accattivante. Piacevole la dinamica al palato, morbida, fluida e coinvolgente in termini di ritmo e sapore.

L'azienda agricola Ferrucci è sorta nel 1932. Dal 2006 Ilaria e Serena hanno raccolto il testimone dal compianto padre Stefano, uno dei pionieri del vino romagnolo di qualità, dando una propria impronta all'azienda. I vigneti, tutti di proprietà, si estendono per circa 15 ettari a 250 metri di altitudine, tra le colline di Serra di Castelbolognese, su suoli argillosi e calcarei.