ANTEPRIMA RISERVE "VINI AD ARTE"

La degustazione per la stampa a "Vini ad arte 2020" che ha trovato una nuova sede a Casa Spadoni domenica 23 febbraio scorso

Il Sangiovese in anteprima Un'annata difficile domata

Molte le sorprese emerse all'assaggio di "Vini ad Arte 2020" con anteprima sulle Riserve 2017
Fra le zone emergono per territorialità Predappio e i colli riminesi si fanno notare

FAENZA
LAURA GIORGI

"Vini ad arte" l'anteprima del Sangiovese che si rinnova ogni febbraio a Faenza si è confermata un'occasione utile per aprire una panoramica sull'annata delle riserve in uscita ora in commercio, ma anche sulle ultime due annate di produzione del rosso romagnolo, e anche delle Albane. Cinquantasei erano le cantine presenti in rappresentanza delle ben 12 sottozone romagnole attuali. Va anche detto che a questa manifestazione curata dal Consorzio Vini di Romagna mancavano anche diversi nomi importanti dell'enologia romagnola, specie proprio della zona faentina.

Novità in disciplinare

Intanto quello che emerso è che sono in arrivo anche diverse novità per il disciplinare del Sangiovese. Ne entreranno infatti a far parte due nuove sottozone, quella di Imola e quella di Rimini, a sua volta articolata in tre territori: San Clemente, Coriano e Verucchio, mentre molto probabilmente la zona San Vicinio e evolverà nella menzione "Mercato Saraceno" più riconoscibile. Sono poi in discussione variazioni sulle tipologie, per il Romagna Bianco, Rosato e Rosso non ci sarà più la specifica del vitigno, mentre per la sottozona Oriolo l'intenzione è quella di ottenere l'autorizzazione a inserire il vitigno Centesimo.

L'assaggio

Nella degustazione di domenica scorsa a Casa Spadoni, nuova collocazione dell'evento enologico, si è cominciato con Romagna Albana nelle versioni Secco 2019 (28 etichette), per chiudere con la versione Passito annate 2018, 2017, 2016 (9 etichette). Nutrita la lista dei Romagna Sangiovese Doc 2019, Romagna Sangiovese Doc Superiore 2018, e soprattutto dei Romagna Sangiovese Doc Riserva 2017, con qualche inedito 2016, 2015 e 2014, per 89 etichette. Cosa emerge da questo assaggio, per cui certo il tempo non era abbastanza? Intanto, per le riserve 2017 al centro dell'attenzione, la conferma di una annata difficile, segnata da alte temperature e vendemmie anticipate, anche di molto. Non sono però mancate le sorprese felici, perché la stoffa del vignaiolo emerge proprio quando il gioco si fa duro, e si legge bene in bottiglia chi ha saputo reagire in vigna e gestire in cantina. Sempre l'annata ha spesso messo in affanno il tannino tipico del vitigno, mantenere nei vini una freschezza adeguata era dunque la scommessa da vincere. Se c'è un'area che emerge per struttura ed equilibrio è senza dubbio quella di Predappio che schiera veterani e nuove generazioni di vignaioli sempre più consapevoli del proprio territorio e delle proprie possibilità. Sorprendono poi positivamente alcuni risultati del Riminese, ma le bottiglie meritevoli di assaggio e bevute conviviali sono molte. Proponiamo una scelta, davvero essenziale e senza alcuna velleità di classifica, di quelle che ci hanno colpito per la spiccata territorialità, la freschezza e la piacevolezza.

10 DA PROVARE

:: PRIMO SEGNO 2018
Romagna Sangiovese Superiore–Villa Venti (Longiano). Naso pepato accattivante, fresco e piacevole.

:: VIGNA DEL GENERALE 2017
Romagna Sangiovese Superiore Riserva –Fattoria Nicolucci (Predappio). Una certezza, potente al naso e al sorso.

:: SCABI 2018
Romagna Sangiovese Superiore –San Valentino (Rimini). Un Sangiovese dalla fattura internazionale, legno ben dosato.

:: DADO 2017
Romagna Sangiovese Doc – Ennio Ottaviani (Rimini). Una conferma, leggera speziatura al naso, sapido al sorso.

:: LE LUCCIOLE 2017
Romagna Sangiovese Predappio Riserva – Chiara Condello. Stupendo al naso, in bocca esprime un frutto suadente e fresco, legno dosatissimo.

:: PANDOLFO RISERVA 2017
Romagna Sangiovese Superiore Riserva – Pandolfa (Predappio). Dolce al naso, balsamico in bocca.

:: POGGIOGIRATO 2017
Romagna Sangiovese Superiore Riserva – Poggio della Dogana Ottoviti (Castrocaro). All'olfatto esplode il frutto polposo con una punta di surmaturo. Alcol e freschezza camminano di pari passo.

:: QUARTOSOLE 2017
Romagna Sangiovese San Vicinio Riserva Vigna Baruccia –Tenuta Casali. Invitante conferma in bocca franchezza di frutto e freschezza.

:: PIETRAMORA 2017 E 2016
Romagna Sangiovese Marzeno Riserva –Fattoria Zerbina. L'evoluzione da un'annata all'altra è evidente e il tempo apporta pregio. il 2016 ha un bel naso di viola. Pieno in bocca, caldo e morbido.

:: OMBROSO 2017
Romagna Sangiovese Bertinoro Riserva –Giovanna Madonia. Il naso quasi di amarena conquista subito, al gusto cresce.

Erano 56 i produttori presenti con oltre 120 etichette nella ex seteria di Casa Spadoni che ha aperto per un pomeriggio al pubblico

Master del Sangiovese, vittoria per il toscano Davide D'Alterio

FAENZA

Il 17° Trofeo Consorzio Vini di Romagna - Master del Sangiovese 2020, andato in scena il 23 febbraio a Casa Spadoni a Faenza nell'ambito di "Vini ad Arte", ha visto trionfare il fiorentino Davide D'Alterio. Il sommelier toscano si è imposto nel corso di un'esuberante prova finale precedendo la parmense Maura Gigatti (seconda anche nel 2016) e, pari merito al terzo posto, due romagnoli: il faentino Riccardo Ravaioli e il ravennate Marco Saiani. I quattro sommelier dell'Ais finalisti dell'edizione 2020 erano emersi da un pool di 12 partecipanti provenienti da Toscana ed Emilia-Romagna, le due regioni più significative per il Sangiovese, dalle prove scritte svolte in mattinata. Nel corso del pomeriggio è andata in scena la prova finale, che ha visto come di consueto la presenza di un nutrito pubblico rimasto favorevolmente impressionato e affascinato dalla preparazione e dalla maestria nei gesti dei finalisti. Dalla prova finale è dunque emersa tutta la bravura e la professionalità di Davide D'Alterio, classe 1988. Sommelier dal 2010, attualmente lavora alla nota Enoteca Pinchiorri di Firenze (tre stelle Michelin). Non è un frequentatore abituale dei concorsi, solo nel 2016 aveva partecipato al Miglior Sommelier della Toscana classificandosi terzo, ma il suo amore e la sua passione per il Sangiovese, in tutte le sue sfumature, l'hanno portato a conquistare questo Master, diventando il nuovo Ambasciatore di questo splendido vitigno e vino. Con il titolo "Master 2020 - Ambasciatore del Sangiovese", Davide D'Alterio si è aggiudicato anche la somma di 2.500 euro (1.000 euro per il secondo classificato, 250 euro ciascuno per i terzi). La finale del Master ha impegnato i sommelier finalisti nelle seguenti prove impegnative: degustazione alla cieca di un vino della denominazione Romagna Sangiovese con relative domande da parte del presidente di giuria, accoglienza in lingua straniera della clientela e servizio del vino al tavolo, con decantazione, prova pratica di abbinamento cibo/vino, prova di comunicazione (personaggi, etichette, sottozone). Il Master del Sangiovese è stato organizzato dal Consorzio Vini di Romagna e dall'Associazione Italiana Sommelier, col patrocinio dell' Enoteca Regionale Emilia Romagna.

L'INTERVISTA
MARCO CIRESE / PRODUTTORE A PREDAPPIO

Marco Cirese con il figlio Arturo nelle vigne di famiglia a Predappio

"Noelia Ricci", qualità e buona comunicazione per farsi riconoscere

PREDAPPIO
LAURA GIORGI

Sono inequivocabilmente sempre più un gruppo. Sempre più consapevoli del valore del loro territorio. Sono i dieci produttori di Predappio che in realtà già da una dozzina d'anni sono riuniti nell'associazione Terre di Predappio (Pandolfa-Noelia Ricci, Alessandro Nicolucci, Condè e Chiara Condello, Stefano Berti, Piccolo Brunelli, Protonotari Campo, Rocca le Caminate di Fabbri, La Fornace, Cantina sociale di Predappio, Azienda agricola Sabbatani). Ma a rinverdire l'entusiasmo e la consapevolezza stessa hanno certamente contribuito anche alcuni nuovi produttori subentrati nelle cantine di famiglia con idee fresche e l'ambizione di oltrepassare i confini territoriali puntando in alto. Marco Cirese è tornato da Roma in Romagna ed è entrato nella cantina di famiglia, la storica Pandolfa, nel 2010 da imprenditore del vino. Nel 2015 ha preso in mano le redini e ha ridato forma al progetto complessivo, e oggi è sempre più vignaiolo.

Come ha impostato cantina e azienda, ormai cinque anni fa?

«Innanzitutto ridimensionando il vigneto, passando cioè da 80 a 40 ettari, poi avviando la conversione in organico, che ci consentirà di etichettare biologico dalla vendemmia 2021. Nel 2015, poi, ho deciso di differenziare la produzione creando la linea Noelia Ricci, dedicata a mia nonna, che iniziò di fatto l'impresa della famiglia nel vino. A questa produzione dedichiamo i 7 ettari più alti delle nostre vigne per ricavare due Sangiovesi, Il Sangiovese (con la vespa in etichetta, ndr) e il Godenza (la scimmia, ndr). Una parcella di Trebbiano diventa invece il Bro».

Cinque anni bastano per fare un primo bilancio?

«Beh dobbiamo farlo. E credo che in cinque anni abbiamo contribuito a rompere il muro del pregiudizio sul Sangiovese di Romagna».

Cosa succede, in particolare oggi, nelle vigne di Predappio?

«Che i produttori hanno maggiore consapevolezza del proprio territorio e del suo valore. Un po' alla volta abbiamo preso coscienza di cosa siamo e cosa vogliamo fare. La nostra è una zona in cui la coltivazione del Sangiovese è documentata fin dal 1300, per noi la menzione geografica è un valore importante».

Lei poi ha puntato anche su una comunicazione di impatto. I profili dei Malatesta dipinti da Piero della Francesca che in etichetta diventano giocosi fumetti, insetti e animali da stampe antiche per Noelia Ricci...

«Volevo rendere riconoscibili i miei vini. Quando sono arrivato mi sono accorto che c'era molto lavoro da fare in vigna e in cantina, ma ce ne era altrettanto da fare per catturare l'attenzione del consumatore. Credo che ci siamo riusciti e ne sono contento».

In azienda ci sarà presto un "cambio di guardia". Finita la storica collaborazione con l'enologo Francesco Bordini, si aprono nuove collaborazioni.

«Con Francesco abbiamo iniziato insieme e abbiamo fatto un bellissimo percorso. Dalla prossima vendemmia il nostro enologo sarà il toscano Paolo Salvi. Sarà un prezioso consulente, ma soprattutto abbiamo un ottimo responsabile di cantina che lavora con noi da molto tempo e anche da parte mia penso di avere sempre più piena consapevolezza del vino che voglio fare, puntando ancora sulla freschezza e la finezza, senza bisogno di mostrare i muscoli».