

MAGGIO 2023 | [TERRITORIO](#)

Le sottozone del Romagna Sangiovese: Bertinoro

Intervista a Mauro Sirri sulla zona che ha «ridefinito i muscoli» del Sangiovese

La sottozona del Romagna Sangiovese «Bertinoro» si estende su circa mille ettari vitati tra Forlì e Cesena sulla destra della via Emilia in direzione del mare. Confina a Sud con le sottozone di Predappio, Meldola e Mercato Saraceno, mentre a Est è delimitata dalla sottozona «Cesena».

Leggenda vuole che Galla Placidia, figlia dell'imperatore Teodosio, giunta in zona fosse invitata ad assaggiare il vino locale dentro una coppa molto rustica. Sorpresa dalla qualità, esclamò: «Non di così umilmente bisognerebbe berti, bensì berti-in-oro». Con il vino, Galla Placidia aveva battezzato anche il villaggio.

Il racconto leggendario, come spesso accade, ha fondo di verità. Bertinoro è un'area secolarmente vocata al vino, che qui si esprime in maniera pressoché unica nel panorama enico di Romagna. Per raccontare Bertinoro e la sua "differenza" abbiamo intervistato uno che se ne intende: **Mauro Sirri**, Presidente dell'Associazione Vignaioli di Bertinoro.

Mauro Sirri, quali aspetti pedo-morfologici contraddistinguono il paesaggio vitato di Bertinoro?

L'area di Bertinoro fu coperta dal mare fino a 5 milioni di anni fa. I movimenti tellurici che avvicinarono l'Appennino settentrionale a quello meridionale spinsero il fondale ad emergere, comprimendolo. Ecco spiegata la forma quasi piramidale delle colline di Bertinoro, che è diversa dalle altre. Il sollevamento dei fondali marini portò all'emersione del materiale organico depositatosi nei millenni. I terreni di Bertinoro, che di base sono tufacei e argillosi, presentano una straordinaria presenza di calcare di origine marina, formazione che, localmente viene definita «spungone».

Lo spungone è presente anche in zone limitrofe.

È vero, ma a Bertinoro la concentrazione è notevole. La «vena dello spungone» copre in maniera discontinua la prima fascia collinare che dal Faentino giunge fino al Cesenate affiorando in formazioni rocciose che spesso sono state scelte per la costruzione delle famose «Rocche» (la stessa rocca di Bertinoro è costruita sullo spungone *ndr*). Se da Brisighella a Castrocara, però, lo spungone forma una sorta di "linea sottile", a Bertinoro gira tutto intorno alle colline e caratterizza i suoli in maniera molto più marcata.

Come si riflette tutto questo nei vini?

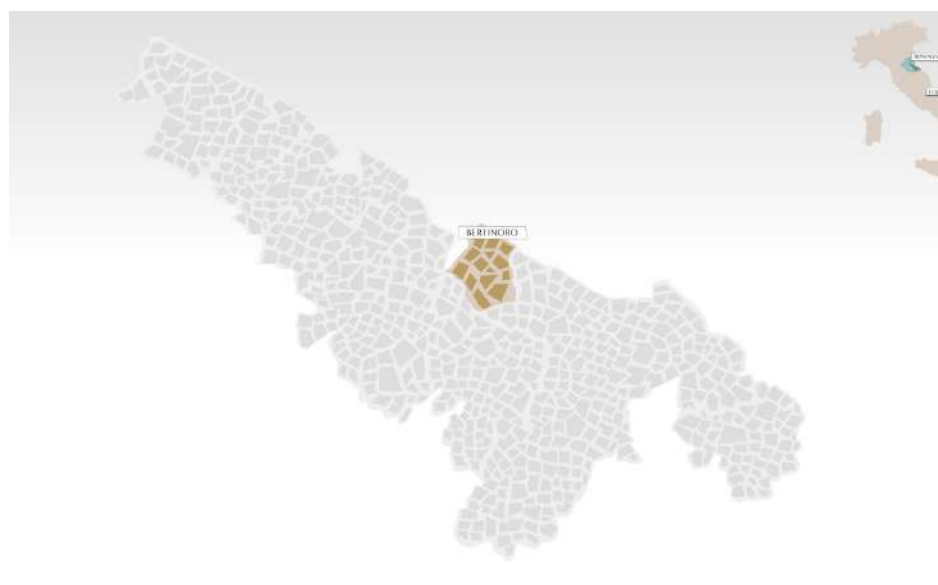
Se ai terreni calcarei di Bertinoro sommiamo il particolare microclima, influenzato dalla vicinanza del mare e dai suoi venti (siamo a meno di 20 km dalle coste), possiamo capire come l'area offra spiccati caratteri identitari. In particolare, nei vini del Bertinorese è possibile identificare una precipua nota di mineralità e sapidità, capace di dare profonda armonia ed equilibrio a strutture anche importanti. Bertinoro è infatti una zona calda dove è facile raggiungere concentrazioni zuccherine importanti. Ma il suolo calcareo e il microclima Adriatico sono capaci di stemperare la potenza dei vini e renderli indubbiamente più fini ed eleganti. La si potrebbe definire «un'operazione di definizione muscolare».

Non solo Sangiovese: a Bertinoro spiccano anche altri vini della Romagna, quali?

Pur in prevalenza, il Sangiovese, non è l'unica varietà che ha reso Bertinoro famosa.. L'Albana, in particolare, trova nello spungone un territorio d'elezione e ci regala bianchi dallo stile profondamente compiuto, bilanciato fra corpo e struttura, di grande freschezza e bevibilità.

La mineralità di Bertinoro si esprime anche nel Romagna Sangiovese Doc?

Potremmo dire che il territorio emerge quanto più il Romagna Sangiovese è «nudo». L'utilizzo dei legni è sempre molto delicato, con affinamenti anche prolungati che donano eleganza a mineralità e sapidità preservano il frutto fresco e croccante del Sangiovese. La natura ha donato a Bertinoro una vocazione vitivinicola straordinaria, sta in noi produttori agire con stili enologici low profile per preservare al massimo ciò che viene offerto dalle nostre vigne.



potrebbero interessarti



MAGGIO 2023 | [TERRITORIO](#)



APRILE 2023 | [TERRITORIO](#)