CANTINE

Sono davvero tosti i vini di Romagna

di ***PAOLO MASSOBRIO***

- 24.07.2023

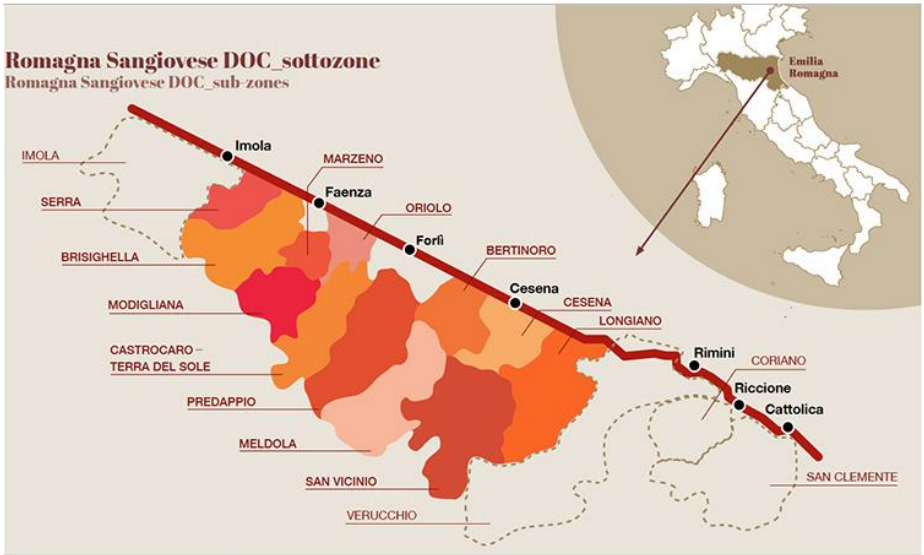
https://www.ilgolosario.it/it/vini-di-romagna

I produttori di Romagna hanno celebrato Vini ad Arte

Non potevamo mancare a questa attesa edizione di **Vini Ad Arte** che si è svolta a **Faenza**, la scorsa settimana, dopo un doveroso spostamento di data dovuto alla tremenda alluvione che ha toccato proprio queste aree, dove le ferite si vedono ancora. Eppure era doveroso incontrare nuovamente i produttori e valutare insieme i vini delle ultime loro annate in commercio, grazie all'iniziativa del **Consorzio Vini di Romagna**, che ha raccolto giornalisti, offrendo la possibilità (finalmente) di una degustazione completa, al tavolo, con il servizio dei sommelier.

Due le tipologie di

vino prese in esame da 62 cantine partecipanti: **Sangiovese di Romagna** e **Albana**. Detto questo ecco alcuni cenni dell'annata 2022. Sicuramente possiamo classificare l'annata vitivinicola 2022 come calda e siccitosa, ma la vite ha dimostrato tutta la sua adattabilità a situazioni di questo tipo, tanto più che con le famose "piogge d'agosto, piogge di mosto" si è riusciti a recuperare anche dal punto di vista **quantitativo (+3%)** una situazione che faceva pensare ad un calo produttivo ulteriore rispetto al 2021, già di per sé piuttosto avaro. In sintesi una vendemmia concentrata in pochi giorni, non abbondante (- 1% rispetto alla media degli ultimi 5 anni e +3% rispetto al 2021), ma di buona qualità, con vini bianchi spumanti di buona struttura e longevità, se ben posizionati nella raccolta delle uve, e vini rossi che potrebbero uscire con punte di eccellenza per equilibrio ed eleganza. Ricordiamo poi il grande lavoro che è stato fatto per valorizzare le **Rocche del Sangiovese**, ovvero le **16 sottozone** (o superzone).
Che vogliamo citare da Nord a Sud della Romagna con questa efficace cartina.



La **piramide della qualità del Sangiovese** prevede infatti il Romagna Sangiovese Sottozona, quindi il Romagna Sangiovese Superiore e il Romagna

Sangiovese. Per ciascuna tipologia esiste la possibilità di rivendicare la versione “Riserva”.
Il **Romagna Sangiovese interessa 6.235 ettari vitati** pari a 10 milioni di bottiglie nel 2022 (annata più scarsa degli ultimi 4 anni).
Per l’**Albana di Romagna gli ettari vitati sono 818** per una produzione 2022 che invece ha visto un incremento rispetto ai tre anni precedenti arrivando a 956.133 bottiglie. Interessante è poi l’attenzione che sta avendo il **Trebbiano** (14.170 ettari) per 1,3 milioni di bottiglie. Infine, una curiosità fra le denominazioni minori è l’imponenza insospettabile della Cagnina (584.533 bottiglie) contro le 207.733 del Pagadebit.

Dunque col bicchiere in mano, eccomi ad alcune considerazioni in libertà, leggendo fra i miei appunti. Ho degustato alla cieca, evitando di guardare l’etichetta e solo a fine giornata ho associato i numeri ai nomi delle cantine. Partiamo dal Sangiovese.

Il **Superiore “Moro di Dozza” 2022 di ASSIRELLI** mi è piaciuto molto, portando questa cantina ancora all’attenzione dei miei assaggi. Ha colore rubino trasparente; al naso è vinoso con frutta rossa e una certa profondità. In

bocca tende al velluto, con tannini ben amalgamati e freschezza.

Notevole è stato poi il **Romagna Sangiovese Superiore "S zero solfiti aggiunti" 2022** di una nostra cantina del cuore: **FATTORIA DEL MONTICINO ROSSO**. Ha un bel colore rubino-porpora luminoso e consistente. Naso solenne con promessa di incenso; frutta piena e distesa. Ingresso morbido, tannini ancora un po' duri sul finale e nota amaricante. Un grande Sangiovese.

Ottimo anche il **Sangiovese Superiore Tre Rocche di FATTORIA NICOLUCCI**, azienda di Predappio. Il Sangiovese superiore "Tre Rocche" 2022 è iconico: colore trasparente; naso fruttato di particolare intensità con la ciliegia piena. In bocca è piacevole, rotondo, croccante, con tannini già ben amalgamati e coda acida piacevolissima.

Due i vini dell'azienda **PANDOLFA NOELA RICCI**. Entrambi **Sangiovese Superiore 2022**. Il primo è il **"Noela Ricci"**: molto elegante, speziato, intenso, ferroso e polveroso; in bocca vibrante e fresco, tannico e in divenire: è una promessa eccellente che già si esprime con la sua bella persistenza. Il **"Federico"** ha invece colore rubino più carico; note vinose e frutta speziata, e un che di erba amara (tamarindo). Piacevole in bocca, davvero croccante, ben fatto, equilibrato. Siamo sempre a Predappio. Wow!

Bell'esemplare anche quello di **PODERE DELLA GROTTA** di Cesena col **Sangiovese superiore "Mazapegul" 2022**. Ha note di frutta rossa e leggera speziatura. In bocca è pieno, rotondo, tannico, asciutto.

Superbo, tanto da ottenere il mio punteggio pieno, il **Romagna Sangiovese Superiore “Gualdo” 2022 di PODERI DAL NESPOLI** di Predappio. Ha naso subito ferroso con frutta matura molto profonda e una nota elegante di prugna. Tannino vivo, ma dentro un grande equilibrio. Ghiotto, persistente.

L’altro cinque asterischi è invece andato alla **TENUTA SANTINI** di Coriano ed è stata una sorpresa scoprire che fosse proprio il **Sangiovese di Romagna Superiore “Beato Enrico” 2022** che premiammo fra i Top Hundred agli esordi. Ha un naso fruttato pieno (prugna, ciliegia, con un fondo di speziatura). In bocca è grande, ampio, tannico, di spessore piacevolissimo. Anche queste sono soddisfazioni, avendomi ispirato questo vino la nomea che Coriano fosse la “Montalcino della Romagna”.

Altro campione della nostra predilezione, che ancora una volta non si smentisce è l'azienda **TRE MONTI** di Imola con il **Sangiovese di Romagna superiore 2022 "Campo di Mezzo"**. Ha colore rubino consistente. Naso fresco e fruttato, intrigante con quel mallo di noce. In bocca un grande equilibrio, vera goduria coi tannini che diventano seta (sono le parole scritte tali e quali, senza sapere di chi fosse il vino).

Sorpresa poi per la cantina **ZAVALLONI** (Cesena). Il suo **2022** sempre superiore è un rubino piuttosto concentrato. Al naso note di frutta e pelliccia; in bocca una bellissima rotondità con tannino già in amalgama. Note amaricanti composte.

Il **Sangiovese superiore 2022 "I Diavoli"** di **ROCCHE MALATESTIANE** (san Clemente) è quello che più ci ha convinto dei tre presentati da questa cantina. È un rubino classico; naso complesso molto intenso dove emergono note verdi di foglia di fico. Caratteristica la sua freschezza in bocca che sovrasta i tannini e conduce a un'ottima persistenza.

Eccoci poi al bicchiere di un nostro Top Hundred del 2021 **CÀ DI SOPRA**, col suo **Sangiovese di Romagna superiore 2022 "Crepe"** (Marzeno). Ha colore trasparente; naso profondo e subito molto speziato con note fruttate ed ematiche. E ho scritto: *"In bocca non può non piacere perché risulta ghiotto, elegante, con una sua piacevole complessità. WOW"!*

Ora alcuni cenni veloci sui **Sangiovese 2021** che più mi sono piaciuti:
il **"Chiara Condello" di Condè"** (Predappio), altra cantina della nostra predilezione.
Il **"Notturno"** (Sangiovese di Predappio) di **Drei Donà**; il **Sangiovese Marzano "Poggio Vicchio" di Fattoria Zerbina**. Fantastico! Curioso il **Sangiovese "Cesco 1938"** (Predappio) di **Piccolo Brunelli** perfettamente rappresentativo di questa sottozona che, lo avrete capito, è fra le mie preferite. Si difende bene anche l'azienda **Poggio della Dogana** col suo **Sangiovese "Arlesiana" 2021** (Brisighella) e poi la **Tenuta La Viola** con il **Sangiovese Bertinoro 2021 "inTerraRosso"**. Molto piacevole e setoso il **Sangiovese 2021 di Tenuta Bacana**, azienda agli esordi che già ci ha colpito con questo rosso, mentre la sera precedente avevamo notato a cena una piacevolissima Albana. Sarà

famoso.

Il **“Classe 33” Romagna Sangiovese Serra** di **Tre Monti** è un altro campione esplosivo, in divenire.

Andiamo poi al **2020** con **Bissoni** che presenta la sua **Riserva** di notevole caratura (Bertinoro). Quindi il bel **Riserva Marzeno di Cà di Sopra** di notevole finezza. Di **Tenuta Franzona** mi è molto piaciuto il **Sangiovese Superiore 2020** (Imola). Della sottozona Brisighella ecco l’ **“Iko” di Tenuta Tozzi** con un Superiore caratterizzato da una bella speziatura. Ancora **Bissoni** (ma quanto è brava Raffaella!) con questo 2019 ovvero il **Sangiovese superiore riserva “Vigna Colecchio”** dove la frutta la senti al naso e in bocca. Una conferma poi, con **Palazzona Di Maggio**: il suo **Romagna Sangiovese Imola Riserva “Armi” 2019** (top hundred dello scorso anno con l’annata 2016) ha sempre una gran bella complessità.

PODERE DELL'ANGELO esprime un Verucchio molto buono:

un **Sangiovese Superiore Riserva 2019**. Andiamo al **2018**, questa volta con **CALONGA** (Oriolo) che presenta il **Sangiovese Riserva Oriolo "Michelangiolo"**, possente ed elegante. La **FATTORIA ZERBINA** con il suo **Sangiovese Superiore Riserva Marzeno 2018** tende all'eleganza per un bicchiere di grandissima soddisfazione. Molto buono di **TENUTA DE STEFANELLI** il **Romagna Sangiovese Bertinoro Riserva "Armonia" 2018** dall'accento minerale. E infine, l'ottimo **Sangiovese Oriolo riserva** di **PODERE MORINI** annata **2017**.

Albana 2022 ASSIRELLI con l' **"Albena"**: di colore oro brillante. Fantastico. Frutta esotica anche in bocca, verticale, fresco. Cantina che sul *Golosario* apparirà fra le promesse. **BRANCHINI** con **"Dutia"**: ha un colore paglierino, note fruttate e poi un cenno tannico piacevole. Sarà fra i memorabili! La **Cantina di FORLI PREDAPPIO** presenta il **"Tratti d'Autore"** dal colore oro brillante, naso speziato, albicocca. Sorso equilibrato e fresco. Grandissima l'**Albana "I Croppi"** di **CELLI**: oro brillante, con l'albicocca fresca e un sorso vibrante a conferma di quanto mantenga le sue posizioni uno dei nostri storici Top Hundred. **Fattoria di MONTICINO ROSSO** ha colore paglierino, poi note floreali e una spalla

acida decisa. Il **Bianco di Ceparano di FATTORIA ZERBINA** ha note di frutta distese e un piacevolissimo equilibrio. Davvero bello il **“Cleonice” di FIORENTINI** (Castrocaro). Ha colore oro, naso ficcante, in bocca frutta esotica da mangiare. La **MERLOTTA** di Imola mi ha colpito molto con il **“Fondatori GP”** dal colore paglierino; ha una bellissima eleganza, speziatura in sottofondo, equilibrio e freschezza. Ecco poi la conferma, avvenuta alla cieca, questa volta, dell’ottima **Albana di Romagna 2022 della TENUTA BACANA** colore paglierino, frutta piena di albicocca, bell’eleganza ed equilibrio per un sorso fresco e ammandorlato.
Superbo di **TRE MONTI** di Imola, il **Vitalba** dal colore orange, note speziate tipiche, espressione larga, minerale, ficcante. Davvero buono questo 2022, ma anche l’**Albana “Vigna Rocca”** merita, con quella frutta da mangiare.
Raggiunge poi i 5 asterischi pieni il campione di **Umberto CESARI “Colle del Re”**: qui l’albicocca è grandiosa, ma anche la finezza dentro a un sorso di notevole equilibrio. Massima soddisfazione! Bravissimi.

L’**Albana** di **CA DI SOPRA** ha dunque una finissima speziatura e poi in bocca frutta persistente.

Di **MONTICINO ROSSO** abbiamo assaggiato l'**Albana "Codronchio" 2021**, che ha un grandiosa complessità e acidità ficcante.
La **"Drusiana" 2021 di PODERI DELLE ROCCHE** di Imola ha sempre albicocca al naso e in bocca si presenta fine e speziata.
Sorpresa per l'**Albana 2021** della **TENUTA DEL GELSO** elegante e con un equilibrio rotondo.
E così il **"G.G.G." di GIOVANNINI** di Imola, speziato, ghiotto, fruttato.
Tanta roba!

Unico campione del **2020** è quello di **TOZZI** il **"Tantalilli"** che ha colore oro brillante; in bocca frutta da mangiare speziata. Ha raggiunto i 5 asterischi pieni, riaprendo il dibattito se non sia meglio uscire dopo qualche anno di affinamento anche per i Bianchi, benché l'annata 2022 abbia segnato tante soddisfazioni. Col medesimo vino (annata 2019) fu Top Hundred nel 2021.

Albana Passito Il “Sol ara” 2021 di **CELLI** ottiene il massimo dei voti.

Il **“Giulia”** de **LA SABBIONA** è davvero elegante.
“Ombre di Luna” di MERLOTTA è molto limonino, particolare, fresco, piacevolissimo. Anche se si discosta da quelli iconici. *“Io lo vorrei”* ho scritto.
“L’Innamorato” di **PODERE MORINI** è speziato e veramente dolce.
CALONGA presenta il **“Kiria” 2020** che esprime dolcezza fin dal naso. E non può non piacere.
L’Albana passita di **Fattoria MONTICINO ROSSO** è un **2019** che ha l’evoluzione olfattiva nella prugna madida. Speziato e buonissimo.
“Ally” 2019 di **TENUTA TOZZI** dal colore oro antico, fa sentire le note dolci del panettone; in bocca accarezza lo speziato e la freschezza.
Notevolissimo l’**AR 2018** della **FATTORIA ZERBINA** pregnante di frutta.

Infine le chicche di **BRANCHINI** con il 2016 del suo **D'Or Luce** e il 2014 del **Colle del re Passito di CESARI**. Notevole goduria!

Non c'era in degustazione l'**Albana passito di BISSONI** ma è il vino he la sera precedente ha chiuso la cena. Era perfetto. E a questo punto lo consideriamo un *outsider*. Brava Raffaella.

Detto tutto questo, a dispetto dell'annata siccitosa, la Romagna vista dall'annata 2022 è davvero grande. Non rimane che conoscerla più da vicino, programmando un viaggio.