

Il Sangiovese di Romagna declinato al presente.

Fabio Rizzari

Il test del DNA per ricostruire le proprie origini è molto meno costoso di una volta, quindi, qualche mese fa mi sono fatto mandare un kit apposito comprato online. Oltre a indicare antenati scozzesi, nordafricani e bretoni, l'esame ha rivelato la presenza di numerosi marcatori molecolari del sangiovese. È dovuto probabilmente al fatto che mia madre era romagnola, di Bertinoro. Ciò spiega anche a livello genetico perché i vini da uve sangiovese mi siano sempre piaciuti, in tutte le loro declinazioni territoriali e stilistiche (quali più, quali meno).

Certo, non sono un amatore isolato della nobile varietà. Il sangiovese fa nascere alcuni dei più compiuti rossi italiani, e conta, com'è giusto, schiere di appassionati.

Non ci sono dubbi sul fatto che alcuni distretti produttivi siano molto più ricercati di altri dagli enofili: Montalcino e Chianti Classico su tutti, ovviamente. Mentre il Sangiovese della Romagna, che pure nell'ultimo quindicennio ha dato ottime prove in termini di qualità, originalità, longevità, rimane ancora confinato in un limbo dove la stima dei bevitori – soprattutto stranieri – è ancora tiepida.

Una parte di responsabilità ce l'ha la strategia perseguita da molte aziende romagnole nei decenni Novanta e Duemila, che nel tentativo di inseguire il successo di mercato dei poderosi Brunello ha caricato i propri Sangiovese con dosi cavalline di rovere nuovo, tannini, alcol. Tentativo del tutto comprensibile, certo. Ma il risultato era non di rado una soluzione idroalcolica semisolida, facile da mandare giù come un bicchiere di cemento armato.

Quando si è passati, in un cambiamento di prospettiva epocale, dalla centralità del modello produt-



T

Il Sangiovese di Romagna declinato al presente.



tivo dominante (il rosso che doveva sempre e comunque "bordoleggiare") alla valorizzazione delle peculiarità dei singoli distretti produttivi, le scoperte piacevoli si sono moltiplicate.

E meglio, spesso le riscoperte: dalla complessità del Sangiovese di Marzeno e Modigliana alla ricchezza tannica del Sangiovese di Predappio, alla gentilezza del Sangiovese del cesenate, e via via, in una sempre più precisa individuazione delle diverse sottozone regionali.

Una tavolozza ricca di sfumature che ha frantumato il monolite stereotipato del Sangiovese di Romagna, restituendo al bevitore la possibilità di scegliere tra molte valide interpretazioni del nobile vitigno.

Parallelamente si sono moltiplicate le declinazioni enologiche. Non più costretto a camuffarsi da Supertuscan, il sangiovese romagnolo ha potuto mostrare le sue capacità plastiche in cantina, dove i giovani produttori si sbizzarriscono nella scelta dei materiali dei vasi vinari (cemento, anfora, tutte le variazioni del legno) e nei metodi di fermentazione.

Due tecniche costituiscono il cosiddetto focus di

questo articolo: la vinificazione a grappolo intero (o comunque diraspato solo in parte), e il più sperimentale procedimento del *baie par baie*, ovvero dell'acino per acino. La prima è una metodologia antica, che sta riscuotendo sempre più interesse oggi per i diversi effetti che un raspo maturo apporta alle fermentazioni. Descritti molto sommariamente, da un'azione puramente meccanica a una serie di effetti chimici, tra i quali un leggero abbassamento del contenuto alcolico, una maggiore dote tannica, una più pronunciata presenza di aromi speziati nel vino finito.

Tali caratteri hanno i loro sostenitori, che li ritengono parte di una tradizione plurimillenaria e che apprezzano la complessità e la freschezza dei rossi così ottenuti, e i loro detrattori, secondo i quali i raspi aumentano i sentori più crudi ed erbacei e apportano tannini più abrasivi e amari.

Nella mia esperienza possono risultare fondate entrambe le posizioni sul grappolo intero. Non lo dico per tutelarmi in un arrocco veterodemocristiano, ma perché occorre come sempre e comunque valutare il singolo esito: alcuni rossi da grappolo intero sono eccellenti, altri solo buoni, altri meno che mediocri.



La seconda tecnica, quella dell'acino per acino, è invece rarissima, soprattutto perché richiede tempo, pazienza ed energie davvero notevoli.

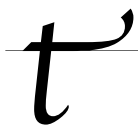
Ha deciso di testare il potenziale di quest'ultimo sistema Elisa Mazzavillani, dell'azienda Marta Valpiani. Elisa è una giovane vignaiola di Castrocaro, zona che dà rossi dove la componente salina – alcuni temerari si spingerebbero a chiamarla “minerale”, termine ormai proscritto dagli enologi e dai commentatori più intransigenti – marca il profilo gustativo in modo percettibile.

Le capacità interpretative di Elisa sono ben note già da diversi anni ai buoni bevitori e alla stampa di settore. I suoi Sangiovese, dal Crete Azzurre a La Farfalla, al Rio Petra, sono accomunati da uno stile aggraziato e tenace al tempo stesso: slanciati, bene estratti nei tannini, tutto meno che pesanti e alcolici, sono percorsi da una vena di sapidità rinfrescante. Sì, rinfrescante: perché la freschezza, che di solito associamo automaticamente all'acidità, viene anche dagli elementi gustativi sapidi.

“L'idea di fare questa sperimentazione è nata su suggerimento di Giancarlo Marino, che passò qualche anno fa e mi chiese se avessi sentito parlare del 'baie par baie'. Dapprima ho pensato 'ma figurati, bisogna essere matti per fare una cosa così'. Poi ha ini-

ziato a ritornarmi in testa questo pensiero... Caso volle che iniziassi proprio in quel periodo a lavorare una piccola vigna di mille metri quadrati che nasce su sabbia e spungone e che è di proprietà di un anziano del paese. Il luogo è bellissimo. Anche con queste piccole quantità il lavoro di schiccolatura è faticosissimo. Lascio il picciolo attaccato agli acini, il tutto va in un piccolo mastello da quintali, aperto. Poche follature, poi una volta che va a secco lascio in 'infusione' per alcuni giorni. Infine, pressatura, acciaio per una settimana e tonneau”.

Il Sangiovese che ne deriva, battezzato da Elisa *Fiore dei Calanchi*, ha come “centro di gravità” un frutto ampio e fragrante, con leggere inflessioni che *novelleggiano*. Attenzione però, il quadro aromatico è distante anni luce dal prevedibile timbro di un rosso novello ottenuto da macerazione carbonica. I rimandi analogici sono più complessi e il *bouquet* (come lo si chiamava una volta) è ricco di sfumature. Al gusto è particolarmente agile, senza difettare di struttura tannica e pienezza, per un risultato di inarginabile e quasi pericolosa facilità di beva: come le patate al forno, che indipendentemente da numero di teglie a tavola – due, tre, quattro, nove – finiscono in ogni caso.



Non più costretto a camuffarsi da Supertuscan, il sangiovese romagnolo ha potuto mostrare le sue capacità plastiche in cantina, dove i giovani produttori si sbizzarriscono nella scelta dei materiali dei vasi vinari e nei metodi di fermentazione.

A pochi chilometri di distanza dalle vigne di Elisa Mazzavillani, sulle colline di Predappio, mostra una determinazione simile nello sperimentare nuove tecniche una produttrice altrettanto giovane, Chiara Condello. Anche se “nuove tecniche” in questo caso non suona un’espressione molto appropriata, dato che Chiara si rifà con determinazione a una tradizione che risale al modo di vinificare del nonno. *“Ricordo bene i suoi Sangiovese, erano rossi semplici e veri. Non somigliavano nemmeno lontanamente ai vini superconcentrati e difficili da bere che sono arrivati negli anni Novanta. Nel mio lavoro cerco di riannodare il legame tra quei rossi e quelli che faccio oggi”.*

Nel suo caso la procedura tecnica scelta è proprio quella descritta a grandi linee all’inizio, la vinificazione a grappolo intero; almeno per il suo rosso più raro, Lo Stralisco, le cui uve vengono selezionate dalla vigna Le lucciole (che fa nascere anche il rosso omonimo). I raspi apportano toni aromatici peculiari e – nella convinzione della produttrice – aiutano a raggiungere un senso di autenticità senza filtri. Autenticità che è “il primo obiettivo”. Come indica Chiara nel testo di presentazione, *“sono contraria a tutto ciò che può portare standardizzazione, per questo il mio modo di vinificare privilegia le fonti di diversità e il rispetto delle uve: fermentazioni spontanee, nessun controllo della temperatura, lunghe macerazioni. Le svine sono manuali, eseguite con un torchio di inizio Novecento che è stato risistemato.”* Segue una maturazione in cemento e un ulteriore affinamento in bottiglia.

L’annata 2020 de Lo Stralisco ha un colore vivo, non saturo, uno spettro aromatico non molto ampio, ancora in via di formazione, e un sapore in effetti privo di artifici, molto spontaneo. Il limite principale del vino è la densità tannica, decisamente significativa. Una trama di tannini fittissimi – di ottima qualità, peraltro – che tende a frenare la corsa del gusto. Si tratta verosimilmente di un problema di gioventù. Premesso che nessuno può predire l’arco evolutivo di un vino (involontariamente comiche, en passant, le finestre di bevibilità indicate con presunta precisione burocratica da certi commentatori statunitensi, come “a maturità tra il 2029 e il 2035”), è probabile che questa compatta tessitura polifenolica possa sciogliersi con qualche anno di maturazione in cantina.

Seguendo percorsi produttivi differenti, entrambi i vini, Fiore dei Calanchi e Lo Stralisco, mostrano con chiarezza quale sia il notevole potenziale del sangiovese romagnolo. Che a questo punto ha poco o nulla da invidiare agli illustri cugini toscani.

