

Bertinoro ospitalità nel patrimonio genetico grandi vini in tavola e in cantina

scritto da Claudia Meo | 26 Ottobre 2020



La Rocca di Bertinoro emerge oggi tra le colline e i vigneti in modo inatteso, così come nel Pliocene Medio, circa 3 milioni di anni fa, doveva probabilmente emergere dal mare quel gruppo di atolli, nati dalla barriera corallina che oggi costituisce la struttura collinare di natura arenaria-calcareo fatta di “spungone”, inimitabile materia prima di cui beneficiano in termini di mineralità, sapidità, acidità e colore, i vini di Bertinoro.

Ne è primo testimone l’Albana, vitigno autoctono per eccellenza di una parte della Romagna, che qui a Bertinoro trova le condizioni ottimali che rendono la sua varietà

“gentile” unica e versatile, al punto da annoverare, nelle etichette dei produttori che abbiamo incontrato, de visu o sulla tavola, versioni secche, dolci, spumanti, amabili e passite.

Anche il Sangiovese, d'altro canto, trova a Bertinoro e nello spungone le condizioni ottimali per raggiungere la sua migliore espressione, con sapidità, spessore tannico e, nella versione Riserva, note di invecchiamento tali da meritargli la Menzione Geografica Aggiuntiva, appunto, “Bertinoro”.

Ci parla di Albana **Mauro Sirri**, di **Cantina Celli**, in uno story-telling a tinte scientifiche ed emozionali, tornando anzitutto con la memoria al primo assaggio dell'Albana, complice nonno Giovanni, e alla ciambella che, nella prima colazione di qualche anno fa, vi ha trovato la sua giusta fine. E spiegandoci in che senso questo originale vitigno venga definito “un rosso vestito di bianco”: polifenoli, più o meno in misura doppia rispetto agli altri bianchi, e tannicità, fuori di ogni dubbio. Scoprendo, in verticale, l'etichetta I Croppi dall'annata 2019 fino al 2016, apprezziamo, oltre all'acidità, che spicca anche nell'annata più vecchia, e alla salinità, che è leitmotiv e carattere distintivo dell'Albana bertinorese, anche persistenza e longevità. Decisamente un incontro, quello con I Croppi, che ricorderemo. In una suggestiva cena in rocca, in compagnia di AIS Romagna, degustiamo anche La Talandina, stessa cantina, stesso vitigno, ma in versione spumante dolce, piacevolmente abbinato ad una bavarese al pistacchio di Bronte. Mentre in una master class a noi riservata, sapientemente guidata da Vitaliano Marchi, responsabile per la Romagna della guida Vitae dell' AIS, abbiamo modo di fare la conoscenza, tra le altre etichette, anche di Bron e Rusèval, Sangiovese in purezza, fine ed elegante, con decisi profumi di bacca rossa.

Bertinoro ospita, in questi giorni, il primo incontro dell'**Albana Dèi**, in cui una giuria tecnica decreta le 7 migliori Albana dell'ultima annata, che vengono poi

sottoposte, a Bertinoro e nelle altre terre dell'Albana, alle giurie popolari; e durante la nostra permanenza si svolge anche la quarta edizione del **Master Romagna Albana**, che quest'anno ha premiato, quale nuovo ambasciatore dell'Albana, il Sommelier alto atesino Andrè Senoner. Sarà un altro dei modi in cui l'Albana farà conoscere meritatamente le sue virtù oltre i confini della Romagna. Un augurio, quindi, per questo vitigno e questo vino che, nel 1987, primo tra i bianchi d'Italia, è stato insignito della DOCG e che ha tutte le caratteristiche di attualità e di qualità per guadagnare un posto di rilievo tra gli autoctoni italiani d'eccezione.

Originale, pionieristica e di grande carattere è l'interpretazione dell'Albana in anfora di cui è protagonista **Tenuta la Viola**, che, dopo un confronto con alcuni produttori georgiani, da inizio alle sperimentazioni in terracotta da cui prende vita l'Albana secco InTerra; affinamento in anfora anche per una versione Sangiovese, sempre con etichetta InTerra. Che l'anfora non è una moda, ma una tecnica che può fare la vera differenza, ce lo racconta **Stefano Gabellini**, che nella terracotta ha realizzato la possibilità di affinare ed evolvere senza le inevitabili cessioni del legno. Stefano è l'anima innovativa di un'azienda di famiglia le cui origini risiedono nelle colline dell'entroterra e i cui ricordi più cari sono custoditi nella casa gialla che domina uno dei vigneti dell'azienda, dove tre generazioni della famiglia Gabellini hanno vissuto e dove lo stesso Stefano è nato. Oggi la proprietà include 6 ettari di vigneto baciati dal sole e ingloba un'altra costruzione dove ha sede l'attuale cantina. Forti emozioni ci regala anche il Petra Honorii, Sangiovese Riserva Bertinoro DOC, da uve che provengono da una piccola vigna di un ettaro, che incarna e realizza l'aspirazione di Stefano di utilizzare il legno in modo tale da non pregiudicare il frutto, che qui troneggia in perfetto connubio con mineralità e speziatura. Abbiamo modo di degustare anche il Colombarone, Romagna Sangiovese Superiore DOC, altro vino di grande spessore, che da il meglio con un maialino cotto a

bassa temperatura.

In **Fattoria Paradiso** ci travolge la straordinaria empatia di **Graziella Pezzi**, “figlia d’arte” di Mario e Rina Pezzi, con la vivacità dei suoi racconti, che hanno per protagonista il vino, di cui suo papà fu indiscusso “poeta”, e di come il vino stesso abbia richiamato, intrigato, ammaliato, i personaggi più influenti del mondo culturale della seconda metà del Novecento italiano. L’azienda è ricca di ricordi di quegli anni fecondi e travolgenti, nei quali Fattoria Paradiso ha saputo ritagliarsi un ruolo di primo piano nella viticoltura italiana.

Oggi l’azienda vanta una gamma di etichette di tutto rilievo, tra le quali ci guida **Jacopo**, figlio di Graziella, in una esaustiva degustazione dal Pagadebit Vigna Rotonda, all’Albana Vigna dell’Olivo, alla vendemmia tardiva Albana I Mezzi, per passare ai rossi Sangiovese Vigna Molino, ai Barbarossa Lo Spungone e Il Dosso, allo storico e memorabile Sangiovese Riserva Bertinoro Vigna delle Lepri, primo Sangiovese Riserva in purezza prodotto in terra di Romagna: 4 anni minimo in botti grandi di rovere, 1 anno di affinamento in bottiglia. Il clone è sangiovese grosso, la vocazione e la stoffa ... quelle dei grandi vini: sentori terziari di grande eleganza, dal tabacco al cuoio alla liquirizia; grande longevità; abbinamenti, in primis, con ricchi piatti di carni rosse. Ma non solo.

Il racconto e la condivisione sono nelle corde di questa straordinaria famiglia: scopriamo così che l’appellazione del muffato Gradisca è dovuta all’amicizia con Federico Fellini, che ha voluto regalare a questo vino il nome della protagonista di Amarcord; e che il vitigno Barbarossa, di cui Fattoria Paradiso è unico produttore, fu scoperto quasi per caso da Mario Pezzi, demolendo un vecchio vigneto di Sangiovese e che il suo nome fu un tributo all’imperatore germanico che soggiornò a Bertinoro, dopo averne conquistato la Rocca, nell’anno 1.100.

Vibrazioni particolari ci regala la visita a **Cantina Bissoni**, sul colle di Casticciano, dove **Raffaella Bissoni**, con missione e dedizione, lavorando in regime biologico certificato, pratica nei suoi 11 ettari, di cui 5 a vigneto, un'agricoltura in perfetta convivenza con l'ambiente circostante, creando le condizioni affinché piante e animali, essendo in sintonia, non eccedano a discapito reciproco ma, al contrario, siano in equilibrio e si aiutino, anche nell'efficientamento delle acque. La natura boschiva di questo angolo di Bertinoro e le condizioni di nebbia e umidità che si raccolgono su questi suggestivi declivi consentono l'apparizione della Botrytis Cinerea, che le sapienti mani di Raffaella, con svariati passaggi in vigna, sanno tradurre nell'Albana Passito, etichetta a livello delle eccellenze mondiali della sua specie. Degustiamo anche il Riserva, maturo e strutturato Sangiovese in purezza, e il Girapoggio, anch'esso Sangiovese 100%, che mi evoca istantaneamente un abbinamento di cacciagione in salsa di bacche rosse, così fresco e fruttato che potremmo forse contemplare di servirlo anche a temperatura leggermente inferiore a ciò che suggeriscono i sacri testi di sommellerie. Lasciamo questo angolo di Eden con un pensiero: la sostenibilità e la qualità della vita hanno una chance... se la viticoltura, con i tanti progressi che sta facendo, farà anche in modo, ogni tanto, che non scompaiano le erbe aromatiche dal vigneto.

A malincuore lasciamo Bertinoro e la Romagna, terra che ha sempre fatto dell'allegria, dell'accoglienza e della condivisione il proprio vessillo; riesce a farlo magnificamente anche in un momento come questo, guardando avanti con ottimismo, proponendo e promuovendo le sue eccellenze enologiche.

Ma la lasciamo con l'intenzione di ritornarvi presto...