



CANTINE LONGANESI: vocazione per gli autoctoni

di Marino Forcellini

L'Azienda Agricola Longanesi Daniele è una piccola azienda di circa 5 ettari, situata nella provincia di Ravenna, nel comune di Bagnacavallo e precisamente nella frazione di Boncellino.

L'azienda nasce nel 1913 quando il bisnonno dell'attuale proprietario ha acquisito questa proprietà, che comprendeva una casetta ad un piano e anche una piccola struttura con lavanderia, forno e porcile.

Una ventina di anni fa la gestione passa a Daniele Longanesi, che la amplia fino ad arrivare all'estensione attuale.

La particolarità di questa azienda è che ha salvato una vite che si trovava sul confine dei propri campi, che cresceva attorcigliata ad una quercia e che avevano notato essere particolarmente resistente alle malattie fungine. La famiglia ha provato ad utilizzare quest'uva per produrre vino per il consumo domestico, come veniva fatto da tutti contadini in quel periodo e con una certa sorpresa ne è uscito un vino con una gradazione alta che ha riscosso il successo degli amici.

Questo era un vitigno nuovo che è stato chiamato in onore della famiglia che lo aveva salvato "Uva Longanesi" da cui viene prodotto un vino, denominato "Burson", che è il soprannome della famiglia stessa.

Daniele l'attuale proprietario decide di produrre il vino a fini commerciali; è tra i fondatori del consorzio "Il Bagnacavallo", (di cui diventerà alcuni anni dopo anche presidente), che ha come fine la valorizzazione dei prodotti del territorio.

Daniele produce diverse tipologie di vino, sempre dimostrando la propria vocazione all'utilizzo di vitigni autoctoni. Infatti i suoi vini sono prodotti utilizzando oltre all'Uva Longanesi anche uva a bacca bianca di un altro vitigno autoctono, il "Famoso".

La produzione complessiva è circa di 16.000 bottiglie all'anno, in massima parte rappresentate dal "Burson" nelle due varianti: Etichetta blu ed Etichetta nera, che sono stati premiati o hanno avuto negli anni diversi riconoscimenti, ma sta prendendo maggiore importanza anche la produzione di un vino bianco secco fermo denominato "Rambela" ottenuto dal vitigno "Famoso".

Una menzione particolare meritano i due passiti prodotti, uno bianco e uno rosso.

Il passito bianco si chiama “Decimello”, nome che Daniele aveva già utilizzato diversi anni fa per produrre un passito, ma non con un vitigno autoctono bensì utilizzando il “Trebbiano”.
Vino prodotto con uve stramature botritizzate del vitigno “Famoso”. Vinificato in bianco, prevede 14 mesi di affinamento in botti di primo passaggio e quindi 12 mesi in bottiglia. Ha un colore dorato, un profumo intenso di miele ed agrumi ed il sentore tipico della muffa nobile. Ha un sapore dolce e persistente da abbinare a pasticceria secca, ad una classica zuppa inglese o ad un formaggio erborinato.

Quello rosso si chiama “Anemo”, ottenuto da uve stramature con almeno l’80% di uva Longanesi.
Prevede un affinamento in botte da 500 litri per 16 mesi e quindi 6 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino, ha profumo di frutti di bosco in confettura, cacao, cannella e una nota balsamica di eucalipto. Ha un sapore dolce ed armonico ma è presente anche una piacevole nota tannica caratteristica del vitigno. Da abbinare sia a formaggi stagionati, ma soprattutto dolci al cioccolato.

