



Cantina Randi, Burson autoctoni e bollicine

di Marino Forcellini

Si è da poco concluso il concorso enologico **“A che punto siamo?”** organizzato dal Consorzio “Il Bagnacavallo”, che premia il **miglior Bursôn Etichetta Nera** in commercio. La serata conclusiva si è svolta all’Osteria di Piazza Nuova a Bagnacavallo (RA).

Il Bursôn è un vino ottenuto al 100% da uva Longanesi (vitigno autoctono romagnolo). Per la tipologia Etichetta Nera una parte dell’uva viene sottoposta ad appassimento. La vinificazione è tradizionale con macerazione sulle bucce per circa 10/15 giorni, quindi una maturazione in botti di dimensioni diverse per 24 mesi e poi un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Nel corso della cena, con un menù ispirato al vino protagonista della serata, il pubblico ha degustato e votato alla cieca i 5 Bursôn Etichetta Nera finalisti del concorso, che è giunto alla 14esima edizione. I 5 Bursôn finalisti erano i vincitori di altrettante serate preliminari che si erano svolte in ristoranti di diverse provincie dell’Emilia Romagna. Al vincitore è andato il “Cavallo Nero” un originale collarino ideato realizzato e offerto dall’orafo Paolo Ponzi di Bagnacavallo.

La vittoria è andata all’azienda Ballardini Ricci di Boncellino (frazione del comune di Bagnacavallo), ma fra i finalisti c’era anche quest’anno il Bursôn dell’Azienda Agricola Randi di Fusignano. L’Azienda Randi che è sempre stata fra i finalisti negli ultimi anni, ha anche vinto il concorso nell’anno 2011, è un’azienda agricola, fondata alla fine della seconda guerra mondiale, si compone oggi di più corpi, distribuiti nei comuni di Fusignano ed Alfonsine, in provincia di Ravenna.

Nei vigneti che si estendono per quasi 40 ettari vengono coltivati diversi vitigni, fra cui il più diffuso in Romagna: il Trebbiano, ma si coltivano soprattutto con passione i classici vitigni autoctoni della Romagna: Uva Longanesi e Famoso. La cantina nasce all’inizio degli anni 50’ e si dedica alla produzione di vini artigianali come normalmente avveniva in quel periodo.

La svolta avviene 1997, quando entra nel consorzio “Il Bagnacavallo”, e inizia la produzione del Bursôn, di cui la cantina è uno dei principali produttori.

La filosofia di produzione della cantina, afferma Massimo Randi, uno dei titolari dell’azienda, è: in vigna produrre con

attenzione, utilizzando la lotta integrata, con trattamenti mirati e solo ed esclusivamente se necessari, quindi niente forzature, ma solo una lettura del territorio per avere uve sane e perfettamente mature; in cantina lavorazioni non invasive e affinamento dolce e graduale per permettere alle caratteristiche tipiche dei vitigni di emergere.

Fra i vini prodotti il Bursôn ha un posto importante, infatti questo vino ha permesso alla cantina, di ottenere diversi premi e riconoscimenti e ha avuto un buon successo anche all'estero, oltre all'Europa in particolare negli Stati Uniti, in Brasile e in Giappone.

Ma vengono prodotti anche diversi vini utilizzando le uve dell'atro vitigno autoctono romagnolo: il Famoso, i cui vini prendono il nome di "Rambela", perché in dialetto erano così chiamate le viti di questo vitigno.

Oltre alle versioni di vino fermo, che prevedono sia la tipologia di vino secco che passito o da uve stramature, nell'ultimo periodo la cantina si è orientata molto verso la produzione di vini spumanti con ottimi risultati.

Con l'Uva Longanesi viene prodotto uno spumante rosè, metodo charmat, di un colore rosa corallo con un profumo che ricorda la bacca di sambuco, adatto per gli aperitivi e il pesce alla griglia, in modo particolare i gamberetti.

Con il vitigno Famoso vengono prodotti diverse tipologie di vini spumanti. Due con il metodo charmat: Rambela brut e Rambela extra dry. Il vitigno famoso è un vitigno semi-aromatico che si presta bene alla spumantizzazione, con risultati molto interessanti, infatti i due vini sono di facile e piacevole beva, freschi e profumati, da abbinare a piatti pesce oppure carni bianche.

Molto interessante è l'ultimo vino messo in produzione è un Rambela, prodotto con metodo classico e quindi rifermentazione in bottiglia. Il risultato è molto interessante, il vino può essere abbinato ai tradizionali aperitivi, ma anche a un pasto completo di pesce.