



Il vino dolce della Romagna, "La Cagnina"

di Marino Forcellini

Il primo vino nuovo che viene bevuto in Romagna è un vino rosso, dolce, particolare: "La Cagnina di Romagna". Si comincia a berlo all'inizio dell'autunno ed il connubio classico è con le caldarroste, di cui esalta il sapore.

Vediamo di conoscerlo un po'.

Intanto il nome: si ritiene che "Cagnina" derivi dal suo caratteristico sapore che è dolce ma anche leggermente aspro e mordente; mordente perché "morderebbe" come un cane.

La Cagnina di Romagna è stata riconosciuta come D.O.C. nel marzo del 1988 e deve essere ottenuta per almeno l'85% dalle uve **del vitigno Refosco**, anche chiamato **Terrano**. Possono inoltre concorrere le uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%. La zona di produzione è prevista in diversi comuni delle provincie di Forlì – Cesena e Ravenna.

Nel dialetto al nome Cagnina viene talvolta aggiunta la specifica "*de gras ros*" (dal raspo rosso), che è un richiamo al Refosco che, in Friuli, viene definito "dal peduncolo rosso".

Un po' di storia: l'origine del vitigno da cui si ottiene la Cagnina di Romagna è molto antica, con ogni probabilità si tratta del Refosco o Terrano **provviene dal Friuli**, in particolar modo dall'area del Carso.

Si ritiene che già nel I° secolo d.C. il vitigno sia citato da Plinio il Vecchio, che nel trattato di agronomia "Naturalis Historia", quando racconta che una certa "...Augusta che giunse all'età di 92 anni bevendo solo il Pucino. che prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo,..." si sta riferendo al Refosco o Terrano, in quanto Pucino è, secondo quanto attestano gli studiosi antichi, la storica denominazione con cui il Terrano o Refosco era denominato dai contemporanei di Plinio.

Si ritiene che **siano stati i Bizantini i primi a piantare questo vitigno in Romagna**, verso il XIII secolo. In quel periodo, infatti, erano presenti a Ravenna operai e scalpellini provenienti dall'Istria, chiamati a lavorare, nella capitale dell'Impero, le pietre calcaree importate in grandi quantità dal Carso e dalla Dalmazia.

Il terreno della Romagna si è poi rivelato adatto per questa coltivazione, che è così arrivata fino ai giorni nostri.

E' da bere molto giovane, anche se nelle annate particolarmente positive a livello di clima, può essere affinato per un paio di anni ottenendo un prodotto piacevole con caratteristiche diverse. Infatti dallo stesso vitigno coltivato in Friuli, si

ottengono dei vini rossi importanti completamente diversi dal nostro vino dolce: il "Refosco dal peduncolo rosso" friulano è un vino che può essere bevuto giovane, ma che può anche essere affinato in botte ed ottenere un vino corposo e strutturato che si abbina ai piatti friulani più saporiti e alla cacciagione. Questo naturalmente è possibile perché si utilizzano uve da vigneti allevati in un ambiente pedo-climatico completamente diverso. Fra pochi giorni potremo già degustare l'annata 2017, perché può essere immesso al consumo già al secondo giovedì del mese di ottobre dell'anno di raccolta delle uve.

È di colore rosso violaceo, dal caratteristico odore vinoso e **floreale**, che richiamano l'aroma dolciastro dell'uva matura appena spremuta, con sentori anche di marasca, frutti di bosco e chiodi di garofano.

È un vino dolce, poco alcolico ma con un sapore pieno, un po' tannico ma leggermente acidulo.

Come abbinamento oltre a quello più classico, già detto, delle caldarroste, si abbina bene anche a diversi dolci, in modo particolare a quelli da forno casalinghi, quali zuccherini, ciambella romagnola e crostate.

