

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



LA NUOVA CANTINA DELL'AZIENDA AGRICOLA RANDI

di Marino Forcellini

Circa due mesi fa l'Azienda Agricola Randi ha inaugurato la cantina.

Si tratta di un'Azienda della provincia di Ravenna, che ha circa 40 ettari di vigneti distribuiti nei comuni di Fusignano e Alfonsine. I vitigni coltivati sono: Trebbiano, Uva Longanesi, Malbo gentile, Chardonnay, Fortana, Famoso e Centesimino. Come si può notare vi sono due vitigni molto diffusi in Italia, come Trebbiano e Chardonnay, ma i vini più importanti sono quelli ottenuti dai due vitigni autoctoni, Uva Longanesi e Famoso. Nel 2017 l'Azienda ha prodotto circa 75.000 bottiglie di vino, che ha venduto anche in molti paesi al di fuori dell'Italia, però non aveva una propria cantina anche se che fa parte dal 2000 del Consorzio "Il Bagnacavallo", Consorzio che ha come obiettivo la valorizzazione delle uve Longanesi, per la produzione del vino "Burson", di cui ha iniziato la produzione nel 2001.

Pertanto per tutto il processo di vinificazione utilizzava strutture esterne.

Per parlare di questa importante novità abbiamo incontrato, distogliendolo per un po' di tempo dalla vendemmia in corso, Massimo Randi uno dei titolari dell'azienda.

Poiché siamo in piena vendemmia la prima domanda che gli abbiamo posto è stata di darci un giudizio sulla vendemmia in corso e ci ha risposto così:

"L'annata 2018 si sta rivelando un'annata interessante, questo grazie soprattutto alle temperature e alle escursioni termiche di settembre, perché per le numerose piogge estive si stava prospettando un'annata poco favorevole, ma settembre ha portato un miglioramento notevole alla qualità dell'uva. Non saremo sicuramente al livello raggiunto nella nostra zona nell'annata 2017. L'annata scorsa ha avuto un qualche problema nella quantità prodotta, ma come qualità è stata sicuramente una grandissima annata. Per il Burson non abbiamo ancora il riscontro nel bicchiere, perché il disciplinare prevede ancora un bel periodo di affinamento prima di poter imbottigliare l'annata 2017, ma le aspettative sono molto alte, mentre per il Rambela possiamo già valutarne la qualità molto positiva."

Abbiamo poi affrontato il tema della cantina.

Con l'inaugurazione della cantina, adesso tutto il processo di vinificazione è all'interno dell'Azienda?

"No, la parte iniziale della trasformazione dell'uva, quindi la pigiatura è ancora all'esterno. Mi interessava molto portare all'interno la fase dell'accoglienza, essere in grado di far conoscere nel modo migliore i nostri vini, inseriti in un contesto corretto. E' sicuramente importantissimo fare dei vini di buona

qualità, ma è ugualmente importante saper comunicare questa qualità e far apprezzare ai potenziali clienti le caratteristiche e le peculiarità dei nostri vini. Abbiamo pertanto due sale dedicate all'accoglienza, la sala in basso è disponibile per gli acquisti e per degustare i nostri vini, è possibile anche organizzare una degustazione per un numero limitato di persone.

La sala al piano superiore è il luogo dove sarà possibile presentare in modo più approfondito i nostri prodotti. A breve avremo ospiti un gruppo di oltre 20 potenziali clienti stranieri a cui faremo degustare i nostri vini abbinati ad una cena casalinga preparata direttamente da noi, con un menù tipico del nostro territorio. Come primo una tagliatella al ragù, come secondo un piatto che una volta era molto diffuso e che ora è preparato molto meno: uno stufato di agnellone con le patate per finire con due dolci tipici di questa parte della Romagna, che hanno anche un forte legame con il vino, sugal e sabadoni. Infatti i sugal sono un dolce tipico ottenuto partendo dal mosto, mentre i sabadoni sono un altro dolce tipico, che poi viene immerso in una bagna di saba, che è una riduzione del mosto. Il nostro intento è di far conoscere ai nostri ospiti i nostri vini inseriti nella gastronomia del territorio, per far comprendere ancora meglio la nostra realtà.”

L'inaugurazione della cantina coincide anche con la presentazione di un nuovo vino?

“Al momento non è prevista l'uscita di un nuovo vino, ma cerchiamo di far conoscere meglio i nostri vini già in produzione. I vini su cui riponiamo le massime aspettative sono quelli derivanti

dai nostri vitigni autoctoni Uva Longanesi e Famoso.

Con l'Uva Longanesi abbiamo le due tipologie di Burson, Etichetta blu ed Etichetta nera, che rispettano i rispettivi disciplinari del Consorzio, ma per il circuito Horeca abbiamo anche le altre due etichette, Blu di Burson e Randi selezione che rispettano i disciplinari del Burson Etichetta blu e Burson Etichetta nera, con una cura particolare nella scelta delle uve.

L'ultimo vino ottenuto con l'Uva Longanesi è lo Spumante rosato brut. Con il vitigno Famoso abbiamo le tipologie secco, senza passaggio in legno (Rambela e Rambela bianca) e con passaggio in legno (Rambela barricata) e un passito

(Strafamoso). Molto importanti con il vitigno Famoso sono le bollicine (Rambela extra dry, Rambela extra brut, Rambela demi sec). Con l'utilizzo anche di altri vitigni abbiamo un passito di Malbo gentile (Sinna) e due vini secchi: Centesimè (Centesimino in purezza) e Al brindisi (Centesimino e Burson).

Le novità sono gli eventi pubblici che a cadenza mensile abbiamo deciso di organizzare, per far partecipare una platea vasta di persone e in questo modo far conoscere e valorizzare i nostri vini. I prossimi eventi già programmati sono una commedia romagnola e una mostra d'arte. Inoltre abbiamo previsto un evento particolare per il 16 ottobre. In questa data inaugureremo anche la barricaia, attualmente ci sono già le

botti ma sono ancora vuote. Faremo una serata conviviale con la collaborazione del locale 'Fata roba' di Fusignano, locale molto apprezzato e frequentato.”

