

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



Serata alla Cantina Randi

di Marino Forcellini

La Cantina Randi, che ha la propria sede nel comune di Fusignano in provincia di Ravenna, dopo l'inaugurazione della nuova cantina, meno di un anno fa, ha messo in programma una serie di eventi che abbinano arte, vino e cibo.

Alla fine del mese scorso vi è stata l'ultima serata del ciclo che ha visto il coinvolgimento dei grandi chef del proprio territorio. Nell'ultima serata era presente Matteo Salbaroli, chef ravennate molto quotato, titolare a Ravenna del ristorante "L'Acciuga" e di partecipazioni in diverse altre realtà del mondo gastronomico. La cantina Randi ha scelto di produrre esclusivamente vini da vitigni autoctoni locali. Fa parte del Consorzio "Il Bagnacavallo", nato per associare i produttori del vino "Burson" dal vitigno rosso Longanesi. Quindi il primo vino che ha fatto conoscere la cantina Randi è stato un vino rosso il "Burson" nelle varie tipologie in cui viene proposto, ma nel tempo il Consorzio ha esteso il proprio interesse anche ad un vitigno bianco del territorio: il "Famoso", da cui si produce il vino "Rambela". Questa serata che aveva come tema dominante il pesce è stata tutta orientata sui vini bianchi e rosati.

Ai piatti proposti dallo Chef erano stati previsti questi abbinamenti:

Stuzzichini di benvenuto, in abbinamento: Rosè di Bursôn brut e Rambela extra dry;

Antipasto: calamaro ripieno con borragine e pappa al pomodoro, in abbinamento: Rambela barricata;

primo: risotto carnaroli mantecato con scampi fave, pecorino e gel al limone, in abbinamento: "Follia": nuovo progetto di casa Randi;

secondo; scaloppa di ombrina, ratatouille di zucchine e fiori di zucca ripieni, in abbinamento: Rambela metodo classico extra brut;

dolce: mousse al cioccolato fondente, crema di ricotta e cocco con cialda ai pistacchi, in abbinamento: Rambela Demi Sec.

La serata sempre anche accompagnata dalla musica è stata estremamente piacevole, i piatti che lo chef ha via via presentato hanno riscosso un unanime apprezzamento, già a partire dagli stuzzichini iniziali è stato possibile apprezzare la qualità della cucina.

Vediamo di approfondire un po' alcuni dei diversi vini che abbiamo potuto degustare. In gran parte abbiamo potuto fare una panoramica quasi completa di come la cantina Randi ha sviluppato il tema "Rambela".

Il primo vino che abbiamo degustato, che si abbinava molto bene con i vari stuzzichini è stato un rosato non dal vitigno Famoso, ma il "Rosè di Burson", beva facile e piacevole, ottenuto da una vinificazione in bianco di uve Longanesi, di un

bel colore rosato corallo tenue, abbastanza intenso con richiami di ribes rosso, in bocca si apprezza la piacevole freschezza; L'altro vino abbinato agli stuzzichini iniziali era il "Rambela extra dry" colore: paglierino scarico, al naso abbastanza complesso con note floreali di rosa, biancospino, gelsomino e salvia, in bocca una beva piacevole, morbido ed equilibrato. Poi cominciando la cena abbiamo potuto degustare vini un po' più strutturati. Con l'antipasto era abbinato la "Rambela barricata": ottenuta come il vino precedente dal vitigno "Famoso", colore giallo oro, al naso intenso con sentori caratteristici che rimandano al Moscato, note floreali di tiglio e biancospino, note fruttate che richiamano la frutta a pasta gialla, salvia, una discreta struttura, abbastanza morbido. In abbinamento con il primo piatto abbiamo degustato in anteprima il rosato "Follia". Il vino è dedicato ad un grande artista locale: Arcangelo Corelli, grande compositore nato a Fusignano e ad una delle sue opere più famose "Follia". Un vino rosato ottenuto da uve del vitigno Malbo gentile, un rosa abbastanza tenue, profumo leggermente fruttato con un richiamo alla salinità del mare, una beva piacevole, fresco e abbastanza persistente.

Per finire c'è stato un fuori programma, anche se era la serata dei bianchi e rosati abbinati alle portate di pesce, al termine Massimo Randi ci ha dato la possibilità di degustare anche un "Burson" di un'annata importante il 2009.

Una degustazione imprevista ma molto apprezzata: di colore rubino con tendenza al granato, naso complesso con sentore di frutti bosco, liquerizia, note di spezie tostate. Al gusto caldo, equilibrato, con un tannino levigato, persistente. L'acidità ancora presente permetterà a questo vino ancora un periodo di evoluzione positiva.

