



Anno XVI

Numero 183 Luglio 2021

<https://www.faronotizie.it/>

BOLLICINE DI ROMAGNA


di Marino Forcellini

Nel panorama enologico nazionale i vini della Romagna stanno acquisendo una importanza sempre crescente. Nei rossi in modo particolare alcuni vini ottenuti dal vitigno Sangiovese stanno avendo valutazioni sempre più alte, così come i vini ottenuti dal vitigno Albana, in modo particolare i passiti ma anche nella modalità bianco secco.

Sicuramente è abbastanza difficile che la Romagna venga ricordata per le bollicine.

Invece la Romagna ha una storia nel mondo delle bollicine.

All'inizio del secolo scorso, infatti, i vini nati dalla spumantizzazione romagnola erano molto di moda e sono molteplici le evidenze, ritrovate nelle pubblicazioni storiche della zona, che decantano l'eleganza e la qualità degli spumanti romagnoli, tanto da equipararli allo champagne. Le bollicine prodotte nelle immediate vicinanze della torre di **Villa Torlonia di San Mauro Pascoli**, tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento venivano chiamate pomposamente *Champagne Latour*. Le beveva anche Giovanni Pascoli nella sua casa a San Mauro già alla fine dell'800.



In una serata dedicata alle bollicine di Romagna è stato possibile con la degustazione di sei vini fare una panoramica dell'offerta attuale delle bollicine romagnole.

I vini scelti avevano una caratteristica molto precisa, dovevano essere rappresentativi del territorio, quindi sono stati esclusi dalla degustazione gli spumanti ottenuti con i vitigni classici usati sia per lo Champagne che per i grandi metodi classici italiani come Franciacorta, Trento doc o le altre zone spumantistiche emergenti, cioè Chardonnay e Pinot nero, che già anche alcune cantine romagnole producono con risultati in alcuni casi molto promettenti.


Sono stati scelti o vitigni autoctoni o i vitigni più diffusi in Romagna, cioè Trebbiano e Sangiovese.

Vediamo ora i vini in degustazione:

abbiamo iniziato con BIRIBESCH della cantina Tenuta Uccellina.

Intanto è stato utilizzato un vitigno autoctono a bacca bianca 'Cavecia', pochissimo diffuso, era un vitigno usato in alcuni poderi in campagna, per produrre il vino da consumo casalingo; poi il tipo di vinificazione 'ancestrale'.

Il metodo 'ancestrale' è una rifermentazione in bottiglia senza l'eliminazione finale dei lieviti stessi. Il vino fa una seconda fermentazione spontanea in bottiglia con gli zuccheri e i lieviti residui.



Se veniva agitata la bottiglia il vino diventava torbido, ma è stata una beva molto piacevole, con una effervescenza non invadente. Sia al naso che al gusto vi era una prevalenza dei sentori di lievito con il profumo caratteristico della crosta di pane ed erano avvertibili anche note citrine.

Come secondo vino abbiamo degustato BOLLE DEL BUFALO della cantina Nero del Bufalo.


È uno spumante metodo charmat, vitigno prevalente (85%) Trebbiano.

È un vino che rispetta il disciplinare della Doc Romagna spumante ed è espressione del progetto Novebolle. Il progetto cerca di valorizzare le uve prodotte in Romagna, in modo particolare il Trebbiano, con cui sono state prodotte negli anni ottime basi spumanti che fino ad oggi sono state vendute fuori regione e all'estero; l'obiettivo è quello di spumantizzarle in proprio all'interno della Romagna.

È un vino di facile beva con sentori di agrumi, pesca e vegetale. Fresco e snello di struttura.

La degustazione è proseguita con due vini rosè, ottenuti da vitigni autoctoni in purezza.

CENTOROSE' Cantina La spinetta: ottenuto da uve Centesimino al 100%. Il Centesimino è un vitigno autoctono romagnolo, coltivato quasi esclusivamente nel territorio faentino, in zona Oriolo dei Fichi.



Vino ottenuto con metodo Charmat, prevedendo una fermentazione di almeno 5 mesi, dopo una vinificazione in bianco; il colore rosato è dato dalla polpa dell'uva e non dalla macerazione delle bucce.

Colore rosato, al naso note floreali di fiori di arancio, rosa e viola, in bocca secco, buona freschezza e buon corpo.

BURSON ROSE' BRUT della cantina Randi: ottenuto da Uve Longanesi al 100%. L'Uva Longanesi è un vitigno autoctono della pianura ravennate, coltivato nel territorio delimitato dal disciplinare del consorzio con cui viene prodotto il vino Bursôn.

Vino ottenuto con metodo Charmat, prevedendo una fermentazione di almeno 6 mesi, dopo una vinificazione in bianco; anche per questo vino il colore rosato è dato dalla polpa dell'uva e non dalla macerazione sulle bucce.

Di colore rosa cipria, al naso note floreali e fruttate (rosa, ribes) con note vegetali, in bocca oltre al richiamo delle sensazioni olfattive anche una nota fruttata di fragola; buona persistenza.

Gli ultimi due vini degustati sono stati due spumanti Metodo Classico ottenuti con due vitigni del territorio.

Il primo BLANC DE NOIR PERTINELLO EXTRA BRUT della Tenuta Pertinello, (100% Sangiovese) ottenuto dalle uve di Sangiovese raccolte a inizio vendemmia, quando esprimono al massimo la loro freschezza acida, 24 mesi di sosta sui lieviti: di colore giallo dorato con riflessi rosati e un perlage intenso; al naso si percepiscono sentori di frutto rosso ancora abbastanza acerbo, violetta e crosta di pane,

in bocca si confermano le sensazioni olfattive con un ritorno di frutto rosso sul finale.

E per finire:

BLANC DE BLANC METODO CLASSICO della Fattoria Monticino Rosso: Albana in purezza, senza aggiunta di zuccheri con sosta di 30 mesi sui lieviti.

Veramente un bellissimo prodotto, a dimostrazione che l'Albana è anche un vino vocato alla rifermentazione in bottiglia per lunghi periodi.

Il colore è giallo tendente al dorato, il perlage è fitto e continuo. Al naso oltre alla nota classica di crosta di pane anche sensazioni fruttate di pesca ed albicocca e floreali di margherita. In bocca una buona acidità. Un buon corpo e una struttura sostenuta con una persistenza duratura. Una beva che richiama un successivo calice.



*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



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