

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



## Una cantina per uno Stato

di Marino Forcellini

Nella Repubblica di San Marino la coltivazione della vite e la produzione di vino è presente da tempi antichi. Vi è un documento del 1253 che ne prova già da quella data la coltivazione e vi sono anche reperti archeologici che dimostrano l'esistenza della coltivazione della vite già in epoche molto antiche. Negli statuti (leggi sammarinesi) del 1300 si trovano norme a protezione delle vigne. Questo ci fa comprendere come la vite e la produzione del vino fosse ritenuta importante e da tutelare. Questa cura particolare ha permesso nel tempo di produrre vini di qualità, tanto che in più occasioni alla fine del 1800, in contesti internazionali alcuni produttori sammarinesi sono stati premiati per i loro campioni di Sangiovese o di vini bianchi, ricevendo anche l'elogio da una rivista francese. Fino all'ultimo dopoguerra vi erano diversi produttori sammarinesi che vinificavano le proprie uve e quindi imbottigliavano i loro vini, che poi venivano anche venduti nelle diverse osterie ancora esistenti sul territorio.

Negli anni '60 vi è una certa decadenza. E' il periodo di massima espansione del turismo nella riviera romagnola e vi è un gran flusso di turismo anche a San Marino. In questo periodo ha una notevole fortuna un vino dolce che viene chiamato Moscato di San Marino, che ha anche l'immagine delle tre torri sulla bottiglia. E' un prodotto che riscuote un certo successo sia fra i turisti che visitano la Repubblica che fra i turisti della riviera, ma è un prodotto di dubbia provenienza e di bassa qualità, che però diventerà per un certo periodo l'immagine del vino sammarinese.

Nel 1974 inizia l'attività dello Stato per tutelare la viticoltura sammarinese e per far sì che si arrivi alla produzione di vini di buona qualità a cui si aprano mercati esteri e non solo il consumo interno.

Nel 1974 lo Stato inizia un'attività di selezione clonale per recuperare il patrimonio vinicolo autoctono.

Nel 1976 viene costituito, da parte dei viticoltori del territorio, il Consorzio Vini Tipici di San Marino che ha anche una importante presenza dello Stato. Prevede che i produttori conferiscano le proprie uve al Consorzio, che è l'unico a vinificare, procedere all'imbottigliamento e quindi curare tutti gli aspetti della commercializzazione.

I viticoltori hanno creduto in questo Consorzio ed attualmente sono oltre 300 i soci e conferiscono circa 14.000 qli di uve all'anno.

Altro atto importante per la promozione della qualità dei vini sammarinesi, è la legge del 1986 sulla viticoltura. Fra l'altro con questa legge viene istituito il Marchio di Identificazione di Origine (che è analogo alla D.O.C. italiana) con i rispettivi disciplinari di produzione.

Dopo questa lunga premessa parliamo un po' dei vini.

I vitigni più coltivati sono quelli a bacca nera, in modo particolare il Sangiovese; fra i vitigni a bacca bianca il più coltivato è il Biancale seguito dalla Ribolla di San Marino e poi il vitigno aromatico Moscato.

Dal Sangiovese vengono prodotti tre vini con il Marchio di Identificazione di Origine:

SANGIOVESE, che fa affinamento solo in acciaio, ha una discreta longevità, vino fresco con un colore rosso rubino con ancora tendenze violacee,

BRUGNETO, prodotto solo nelle annate migliori con le uve migliori, maturazione più lunga presso la cantina, ventaglio di profumi più ampio, colore che tende al granato con gli anni di invecchiamento,

TESSANO, non è un Sangiovese in purezza, ma prevede la presenza di almeno il 50% di Sangiovese; affinamento almeno di un anno in barrique, molto longevo (fino a 10 anni), profumi molto più complessi con prevalenza di sentori terziari come spezie, liquirizia e caffè, al gusto si presenta con tannini eleganti, profumi molto persistenti.

Come abbinamenti si va da salumi e primi piatti con ragù per il Sangiovese poi si passa a piatti più impegnativi di carni rosse e formaggi per il Brugnato per arrivare a piatti di carne più saporiti, selvaggina e formaggi stagionati per il Tessano.

Fra i vini bianchi vengono prodotti tre vini con il Marchio di Identificazione di Origine:

BIANCALE, da uve Biancale,

RONCALE, prodotto con almeno il 50% di Ribolla di San Marino,

CALDESE, il vino bianco dai profumi più complessi, prodotto con due vitigni Chardonnay e Ribolla di San Marino, prevede un affinamento in barrique per 10 mesi e ha una buona longevità.

Con le uve Moscato vengono prodotti due vini: MOSCATO e MOSCATO SPUMANTE, due vini di buona qualità da bere giovani abbinati a varie tipologie di dessert e un passito ORO DEI GOTI, che oltre ai dessert può essere abbinato anche a formaggi stagionati.

Fra i rossi da circa due anni viene prodotto un nuovo vino di alto livello, lo STERPETO, ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot.

Per finire una curiosità, viene prodotto anche lo spumante secco RISERVA DEL TITANO, che è prodotto anche con una parte di uve Sangiovese vinificate in bianco. Ora è abbastanza facile trovare degli spumanti ottenuti anche con uve di Sangiovese, ma quando si è iniziata la produzione di questo vino diversi anni fa era uno dei primi tentativi di vinificazione in bianco del Sangiovese.

La realtà attuale è che a San Marino vi è solo una cantina, quella del Consorzio e che la qualità grazie all'attività del Consorzio è negli anni notevolmente migliorata da far sì che la gamma dei vini sammarinesi possa essere presente alle degustazioni anche alla cieca con risultati molto soddisfacenti.