

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



## L'Annata 2020 della Cantina Daniele Longanesi

di Marino Forcellini

L'annata che stiamo trascorrendo è molto particolare a causa della pandemia che abbiamo vissuto e le attività economiche ne hanno risentito, alcune molto altre meno, per alcune vi è già stata una ripresa molto importante, per altre il periodo è ancora molto complicato. Anche il mondo del vino è stato pesantemente toccato dagli effetti della pandemia. In questo che è un momento importante per la produzione del vino, in quanto siamo nel pieno della vendemmia e per chi coltiva la vite è già il momento di un primo bilancio, perché la qualità del nuovo vino dipende dalla qualità dell'uva che si sta raccogliendo ed è il momento delle prime valutazioni sull'annata e delle relative aspettative, abbiamo incontrato il titolare di un'azienda agricola che è anche produttore di vino per parlare di tutto questo. Si chiama Daniele Longanesi ed è il titolare dell'azienda omonima. L'Azienda è a Bagnacavallo in provincia di Ravenna e per quanto riguarda la coltivazione della vite ha fatto una scelta precisa, solo vitigni autoctoni, in modo particolare i due vitigni autoctoni che caratterizzano questo territorio: un vitigno a bacca bianca, il Famoso, da cui si ottiene il vino Rambela e un vitigno a bacca rossa, Uva Longanesi, da cui si ottiene il vino Burson. La scelta di privilegiare i vitigni autoctoni è anche molto comprensibile, in quanto è proprio in quest'azienda che è stato salvato e poi riprodotto il vitigno poi denominato in onore alla famiglia, Uva Longanesi.

### **Ormai siamo arrivati alla vendemmia, ma questa è stata un'annata particolare. Che cosa ha comportato il lockdown per la vostra attività?**

“Per la nostra azienda il periodo di lockdown è stato molto complicato. Da metà febbraio alla fine di maggio si sono completamente azzerate le vendite. Abbiamo vari canali di vendita, ma i nostri clienti più importanti sono: i ristoranti, le enoteche, le gastronomie e la vendita diretta in cantina, per cui in quel periodo era tutto fermo. Ho anche un distributore per l'estero, ma anche quel mercato era fermo. L'attività è praticamente ripresa all'inizio dell'estate, quando abbiamo cominciato a partecipare a qualche piccola manifestazione pubblica e ad organizzare alcuni eventi. In modo particolare hanno avuto un notevole successo le cene in vigna, dove rispettando tutte le disposizioni per la sicurezza covid era possibile cenare degustando i miei vini. Poi hanno ripreso anche tutte le attività di ristorazione e quindi anche questo canale di vendita si è riattivato ed inoltre ho notato che per le visite in cantina sono arrivati clienti non abituali anche da città lontane come Milano e Roma. Dato il periodo estivo la vendita che ha ripreso bene è stata quella dei vini bianchi, dove in totale le vendite di quest'anno sono in linea con quelle degli scorsi anni. Complessivamente alla fine dell'anno avrò una riduzione circa del 30% del fatturato, dovuta principalmente al

Burson, che essendo un rosso molto corposo viene consumato maggiormente nei periodi meno caldi, per cui le mancate vendite del periodo di lockdown non ho potuto recuperarle in seguito, considerando anche che in questo periodo le disponibilità economiche in generale sono diminuite.”

**Ora la vendemmia è iniziata, quali considerazioni è possibile fare sull'annata 2020?**

“Possiamo parlare di un'annata positiva, con una qualità ottima dell'uva. Anche la stagione meteorologica è stata un po' particolare. L'inizio stagione è stato molto complicato e la vite ne ha sofferto, poi però la stagione si è ripresa e la qualità dell'uva ne ha risentito positivamente. Fortunatamente nelle mie vigne non ho avuto grandinate e quindi la qualità dell'uva è molto buona. La quantità è diminuita, ma per l'Uva Longanesi non è un problema, perché dovendo arrivare a una produzione massima per ettaro molto bassa in altre annate ho dovuto fare il diradamento, che non è stato necessario quest'anno.”

**Anche se l'annata era particolare però l'attività e la realizzazione di nuove idee non si fermano. Quali sono le novità che la cantina propone?**

“Innanzitutto partiamo dal campo. Sto andando verso una coltivazione biologica. Ho eliminato i diserbanti, faccio pochissimi trattamenti solo con rame e zolfo, per la concimazione uso un pellet organico biologico e faccio meno passaggi tra i filari con il trattore evitando il relativo inquinamento. Per quanto riguarda il vino la novità è il Rambela secco che ora vinifico dopo avere congelato l'uva.

Attualmente questi sono i vini che produco:

dal vitigno Uva Longanesi: Burson etichetta blu, Burson etichetta nera, Anemo passito, spumante brut rosé, dal vitigno Famoso: Rambela secco, Estremo secco da uve stramature, Decimello passito da uve stramature, spumante brut.”

Al termine dell'incontro abbiamo degustato l'ultimo vino nato, il Rambela secco ottenuto da uva del vitigno famoso congelata ed è stata una beva molto piacevole; vino di facile beva ma con un buon corpo, una freschezza notevole con il naso tipico del vitigno: fiori bianchi e salvia. Il procedimento utilizzato porta



due vantaggi al vino, assenza di ossidazione e una struttura maggiore. Un vino molto piacevole per l'estate che si accompagna ad un aperitivo, ma anche a tutto pasto per una cena di pesce e anche ad un primo non troppo complesso.