



## UNA SERATA A TUTTO 'BURSON'

di Marino Forcellini

Il 'Burson' è un vino ottenuto da un vitigno autoctono del ravennate, l'Uva Longanesi. È prodotto in due tipologie, etichetta blu ed etichetta nera, in modo particolare la tipologia etichetta nera, ottenuta anche con l'appassimento di una parte delle uve, da origine ad un vino robusto di corpo, con una struttura importante, che richiede anche un adeguato periodo di affinamento per rendere la sua tannicità levigata e piacevole. Gli abbinamenti più classici sono con piatti saporiti quali: salumi (finocchiona toscana), tagliatelle al ragù di selvaggina, grigliate, arrostiti, formaggi stagionati.

In una serata di degustazione si è tentato un esperimento riuscito, di abbinare le diverse tipologie di vino ottenute dallo stesso vitigno, alle portate di una cena completa, partendo dall'antipasto fino al dolce e oltre. I vini in degustazione si sono abbinati molto bene ai piatti proposti.

Vediamo quali sono stati i vini in degustazione.

*Con l'apertivo e l'antipasto è stato proposto:*

### **Burson brut rosè della Tenuta Uccellina:**

Metodo charmat, Uva Longanesi al 100%, ottenuto con una pressatura soffice senza la necessità di mantenere il contatto con le bucce, fermentazione a basse temperature in acciaio e quindi sosta in autoclave per almeno 6 mesi.

Colore rosa tenue, al naso profumo di piccoli frutti rossi (fragoline, lamponi), al gusto si riconfermano le sensazioni olfattive, di facile beva con una buona freschezza.

*Con i due primi piatti e un secondo piatto è stata proposta una selezione di Burson etichetta nera dell'annata 2015, di 4 cantine molto significative.*

Il Burson è prodotto da 14 cantine, le 4 proposte sono tra le più importanti ed anno vinto in molte annate il Concorso per il miglior Burson organizzato dal Consorzio Il Bagnacavallo.

Vi è tra queste anche la cantina che ha vinto il Concorso nel 2022.

I vini proposti sono i seguenti:

### **Burson Selezione 2015 della Cantina Randi:**



ottenuto con 100% Uva Longanesi, appassimento parziale delle uve e maturazione in legni grandi per almeno 24 mesi.

**Burson Etichetta nera 2015 Cantina Daniele Longanesi:**

ottenuto con 100% Uva Longanesi, con appassimento di almeno il 50% per 20/40 giorni, maturazione per 12 mesi in botte da 500 litri e per altri 12 mesi in botte grande, quindi affinamento per 6 mesi in bottiglia.

**Burson 2015 Tenuta Uccellina:**

ottenuto con 100% Uva Longanesi, appassimento 100% per 60 giorni in fruttai, affinamento 48 mesi in tonneau e bottiglia.

**Burson Max 2015, Cantina Spinetta:**

ottenuto con 100% Uva Longanesi, prodotto solo nelle annate migliori dopo un accurato diradamento, con scelta in vigna dei grappoli più esposti al sole; maturazione in barriques per circa 18 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

I vini proposti essendo della stessa tipologia e della stessa annata avevano alcune caratteristiche che li accumulavano:

il colore con leggere variazioni era di un rosso impenetrabile che andava dal rubino intenso tendente al granato, al naso e al gusto le differenze erano più marcate, erano tutti complessi con un buon ventaglio di riconoscimenti, alcuni comuni come marmellate di frutti rossi e alcune note speziate come il pepe, ma per altri riconoscimenti le differenze erano marcate, questo derivava anche dalle differenze in cantina, si va da un appassimento al 100%, fino alla mancanza di appassimento, poi alle diverse durate di affinamento e questo porta a risultati diversi.

Con il dolce è stato proposto:

**Anemo della Cantina Daniele Longanesi:**

vino ottenuto da uve stramature, con almeno 80% di Uva Longanesi, affinamento per almeno 16 mesi in botte da 500 litri e 6 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino, al naso profumi di confettura, frutti del sottobosco, note di cacao e cannella, in bocca è dolce, armonico con una lunga persistenza.

Ed inoltre:

**Felicetto Vermouth Rosso della Cantina Randi:**

vino rosso fortificato, ottenuto al 100% con Uva Longanesi.



Colore rosso granato, all'olfatto estremamente complesso, si percepisce un ampio ventaglio di spezie (anice stellato, chiodi di garofano, pepe), agrumi canditi, fiori e anche una nota mentolata. Al gusto è morbido e con un buon equilibrio fra la nota amara ed astringente e quella dolce.

E per finire anche:

**Una grappa di monovitigno Burson della Cantina Spinetta.**

