



Pre Wine Vol.1: Predappio torna, finalmente, protagonista...

Riprende il racconto corale di uno dei terroir culla del Sangiovese in Romagna

Per chi abbia voglia di conoscere un po' più approfonditamente il discorso sul **Romagna Sangiovese** dovrà avere anche un po' più di pazienza. Con la voglia di non rimanere in superficie. Per questo avvertiamo subito che un pochino da leggere ce ne sarà.

Questo articolo, infatti, non nasce e non poteva e non voleva essere da "mordi e fuggi". Lo diciamo, in apertura, perché noi amiamo la Romagna in calice e, ogni tanto, è giusto dedicarle quello spazio e quel tempo che si merita. Lo rimarchiamo perché finalmente anche qui cominciano ad alzare la voce i vini a **Denominazione d'origine territoriale** (per noi sono le Dot), seppur ancora con cadenza puntiforme, facendosi finalmente sentire. E non potevamo quindi esimerci dal raccontarlo. Abbiate pazienza...



Tenuta Pandolfi di Fiumana di Predappio (Foto © Riccardo Isola).

Romagna Sangiovese DOC Predappio

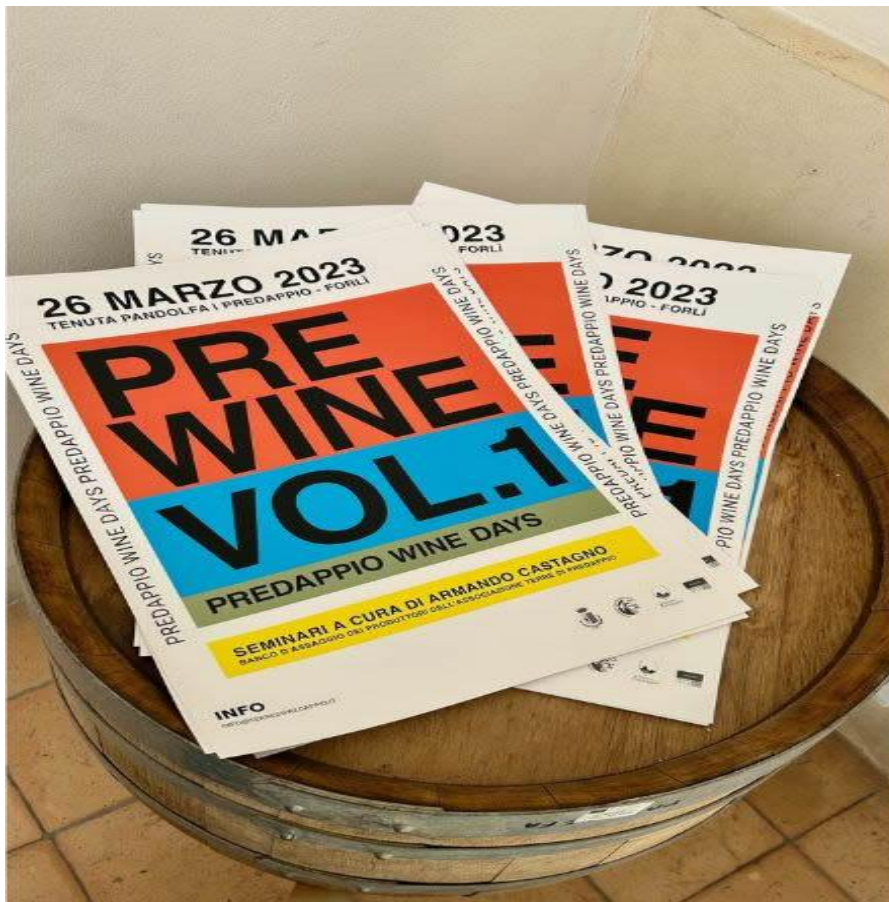
Quello che raccontiamo è una Romagna in calice che, in questo specifico caso, prende il nome di Predappio. Un ambito territoriale, nel gergo tecnico sottozona, che rientra all'interno delle 16 presenti, per il **Romagna Sangiovese Doc**. Distribuzioni geografiche "similari" che da Imola raggiungono i confini con le Marche e che suddividono, a patchwork, le carte d'identità specifiche di micro zone ad alta e specifica vocazione enoica.

L'ora di cambiare registro

Era il 2011 quando vennero istituite le sottozone per il Sangiovese. Concretamente e purtroppo, però, solo dal biennio 2018/2019, più o meno, il mondo vitivinicolo di questa sub-regione ha deciso di iniziare un percorso comunicativo, narrativo e quindi rappresentativo in modo costante, e finalmente necessario.

Parlare di **Sangiovese di Romagna**, infatti, non solo era diventato anacronistico ma per certi versi antistorico e «fraudolento» rispetto alle sfaccettature e alle identità che ne identificavano e identificano le diverse personalità. Ci avevano tempo addietro provato Bertinoro e Predappio (a dir la verità questa già oltre 14/15 anni fa), con una bella spinta, ma senza poi avere e dare continuità organizzata. Poi è arrivata Modigliana che con la sua Stella dell'Appennino è riuscita a illuminare la traiettoria da seguire. Adesso altri, appunto, ne ricalcano la scia, reinterpretandola. Ancora

troppo pochi, purtroppo. Tra questi c'è Rimini, soprattutto sulla **Rebola** e quindi sul Sangiovese anni luce lontano, Predappio, e forse qualcosa si sta muovendo a Brisighella. Ma siamo veramente molto molto indietro. Alla luce di questo, un'accelerazione non solo è necessaria ma imprescindibilmente auspicabile...



Le etichette degustate in occasione di Pre Wine Vol. 1 a Predappio (Foto © Riccardo Isola).

Pre Wine: Predappio si schiarisce la voce

L'evento **Pre Wine**, andato in scena nella magnifica ed espressiva location della Tenuta Pandolfi di Fiumana di Predappio (Fc), domenica 26 marzo, ne testimonia l'autentica volontà corale delle undici cantine che su questo progetto intendono investire nel presente e nel futuro.

Pre Wein Vol. 1, questo il titolo preciso dato alla manifestazione, è stata una vetrina-approfondimento su quello che oggi è la sottozona, del Sangiovese lo ripetiamo, di Predappio. Accompagnati da uno dei massimi conoscitori e divulgatori del vino, e soprattutto del Sangiovese, a livello globale, **Armando Castagno**, si è potuto iniziare a carpire l'essenza identitaria, storica, organolettica, filosofica e umana di cosa quest'areale vitivinicolo, un tempo definita la culla del Sangiovese, può e sa ancora dare. E le sorprese e le conferme non sono mancate.



La sala degustazione allestita a Tenuta Pandolfi di Fiumana di Predappio (Foto © Riccardo Isola).

Cornice territoriale

Come ogni quadro che si rispetti, la tela è bene che sia protetta ai lati. Allora tracciamo le cornici.

La sottozona ha un perimetro di circa 80 km con un'estensione totale di 23.765 ettari. Lo sviluppo Nord-Sud, praticamente da Vecchiazzano a Santa Sofia, ha una distanza di 28,7 km in linea d'aria mentre nella direttrice Est-Ovest, da Calcola alla strada Gualdo-San Paolo, si arriva a quasi 15 (Fonte Armando Castagno).



Armando Castagno alla degustazione del Romagna Doc Sangiovese Predappio (Foto © Riccardo Isola).

Come si veste il Sangiovese

Partendo dal presupposto che quando si parla del **Sangiovese rivendicato Predappio** si pensa subito a un vino dalle chiari denotazioni di frutto nero, note minerali, spiccati sentori terziari e di balsamicità, oltre a tannini vigorosi, non si può però dimenticare la sua **grande propensione, generale, alla longevità**. Se questo è sostanzialmente vero ci sono però differenze, organolettiche e gustative, non indifferenti tra le versioni presenti, a seconda del territorio in cui viene fatto. Di queste a grandi linee se ne possono indentificare almeno cinque:

1. **a Nord**, nella parte più pianeggiante e meno slanciata dal punto di vista altimetrico, in cui dominano soprattutto argille, ghiaie e sabbie, il vino si presenta tonico, muscoloso dal punto di vista tannico e, soprattutto in giovane età, alcolico;
2. un'altra è quella **posizionata a Nord Est**, nell'area di confine con le adiacenti sottozone di Bertinoro e Meldola, con altitudini che arrivano fino a 230 m slm. Qui i terreni hanno matrice e impasto argillo-calcareo con presenza di arenacee e si caratterizzano a taglio trasversale dallo Spungone. In questa zona, **i vini sono più educati all'avvolgenza** e con un frutto nitido e presente;
3. andando **verso Ovest** i suoli iniziano a conformarsi in modo più compatto su trame d'argilla. Ed ecco arrivare l'esplosione del calore, della potenza e del tannino ruvido;
4. **proseguendo verso Sud-Ovest**, la matrice marnoso-gessosa si fa evidente con caratterizzazione solfifera. Qui nascono vini in cui la spinta e la freschezza minerale diventa

principale caratteristica pur mantenendo certe caratteristiche, come corpo e vigore, comunque simile alle altre;

5. per ultima si può identificare la **parte a Sud o Appenninica**, quella più alta dal punto di vista orografico. Siamo nel territorio tra la valle del Bidente e la frazione di Strada San Zeno. Si raggiungono e superano anche quote di oltre 400 m slm. È la patria dell'arenaria stratificata; il Sangiovese diventa più rarefatto, i frutti diventano meno scuri ma ugualmente succosi e croccanti, insorgono note vegetali e balsamiche ancora più accentuate e, soprattutto, il tannino si porta in secondo piano lasciando spazio all'eleganza e all'agilità di sorso.

Chiaramente queste sono macro cornici e come sempre vanno prese con le dovute precauzioni. Il vino, infatti, non è solo figlio del territorio ma anche del clima, sempre più destrutturante dal punto di vista delle chiavi di lettura codificate, e dell'intervento umano e tecnologico. Cose, queste, non certo di secondaria importanza.

Il progetto Pre Wine: 11 cantine raccontano il Romagna Doc Sangiovese Predappio

Undici sono le realtà vitivinicole che hanno dato vita a questo racconto corale. Una squadra di produttori e aziende che rivendicano il Romagna DOC Sangiovese Predappio attraverso identità e personalità identificanti, appunto per micro terroir specifici.

Stiamo parlando di: **Cantina Forlì-Predappio, Pietro Piccolo-Brunelli, La Fornace, Sabbatani, Drei Donà Tenuta Palazza, Stefano Berti, Rocca Le Caminate, Fattoria Nicolucci, Zanetti Protonotari Campi, Noelia Ricci e Chiara Condello.**



Foto © Riccardo Isola

Degustazione dell'annata 2020

Nella giornata è stata presentata una selezione di interpretazioni per la comparazione tra gli undici prodotti relativi all'annata 2020. Una vendemmia che ha donato in linea generale grande estratto, acidità di poco superiore a 5 g/l, un Ph di circa 3,35 e un grado alcolico superiore ai 14 gradi. L'andamento stagionale ha visto un inverno regolare con fioritura attorno a fine maggio. L'estate è stata calda ma con alcuni temporali che hanno impedito lo stress alle viti. Infine la vendemmia, iniziata a settembre, è stata a scalare. C'è chi ha iniziato il 1° e chi il 24.

Cantina Forlì-Predappio: Tratti d'Autore

La Cantina si presenta all'assaggio con **Tratti d'Autore**. Il miglior ingresso, figlio di conferimenti vari di operatori, per i vini di Predappio. Frutto, ma senza esagerazioni o tendenze iper mature. Fiore bello fresco, vivo, viola. Tannini addomesticati. Fragranza viva e molto croccante. Un **vino di grande generosità gastronomica** senza tanti fronzoli. Un respiro alcolico presente ma educato. Info: www.cantinaforlipredappio.it

Pietro Piccolo-Brunelli: CESCO 1938

CESCO 1938 è il vino d'altura. Una trama veramente elegante. Acidità spiccata, finezza e grande

sapidità slanciano i sorsi in direttrici verticali e per certi versi taglienti. Il tutto comunque rinforzato da una presenza di frutto rosso, a tratti anche di arancia rossa e sanguinella. Info:

www.piccolobrunelli.it

La Fornace: Il Cassiano

Il Cassiano dell'azienda La Fornace è un'apoteosi di frutto nero sorretto da un'importante nota balsamica. Tannino presente che denota ancora la necessità di lunghi tempi di riposo in vetro. Tanto l'alcol e le note terziarie della barrique. Una visione in divenire che strizza l'occhio al recente passato e che ha ancora il suo perché!

Sabbatani: Mezzacosta

Sabbatani si presenta con Mezzacosta. Vino delle argille con poco scheletro, molta luce e quindi sole. Il risultato è un vino vigoroso, potente, distinto. La sosta in barrique di terzo passaggio addolcisce ulteriormente il sorso senza però estremizzarne la texture che rimane sul frutto nero abbondantemente maturo. È un trionfo di frutto. Il tannino stringe e morde e per questo andrebbe lasciato in bottiglia ancora qualche anno.

Drei Donà – Tenuta La Palazza

Il "Notturmo in Fa maggiore" di Drei Donà è il più compatto e fiero tra i sorsi assaggiati. Rappresenta un tipo ideale di vino Sangiovese del versante Nord. È generoso di frutto, carico di sapore, un vino che entra subito in bocca allargandosi in un ricco bouquet di note parietali ma anche terziari. In alcuni casi escono ancora sentori di fermentazione. Vista l'età sintomo di grandissima longevità e tenuta nel tempo. Info: www.dreidona.it

Stefano Berti: Ravaldo

Il "Ravaldo" di Stefano Berti è un **Romagna DOC Sangiovese Predappio schietto**, elegante, fiero e figlio del territorio dal quale proviene. C'è corpo e struttura, in cui la tannicità è presente ma con un gran bel frutto rosso scuro. Elegantissima la nota balsamica che rinfresca e si aggiunge a una spinta sapida veramente integrata e importante. Ancora qualche anno per far sbocciare appieno la sua espressività complessa e complessiva. Info: www.stefanoberti.it

Rocca Le Caminate: Sbargoletto

Un Romagna Sangiovese davvero sorprendente. C'è compressione ed energia. Una struttura elegante viene sorretta da un tannino rarefatto e frutta matura ma fresca, quasi gelatina. Salinità e freschezza ne denotano una forma elegante che lascia una bocca pulita. Un bel campione. Info: www.roccalecaminate.it

Fattoria Nicolucci: Tre Rocche

Tre Rocche di fattoria Nicolucci è la trasposizione liquida di Predappio Alta. Estrazione, anche se non estrema ed ossessiva. Non c'è super concentrazione anche se la struttura vira sulle tonalità

nere del frutto, ma fresco, non in confettura. È un vino che respira il territorio dal quale proviene. Un must imprescindibile per conoscere, apprezzare e iniziare ad amare la storia, contemporaneizzata, di Predappio in vino. Info: www.vinicolucci.com

Zanetti Protonotari Campi: Colmano di Predappio

Un vino dalle immense potenzialità didattiche per l'espressività del sorso in relazione al territorio. C'è frutto al naso e poi al sorso, soprattutto tendente alla croccantezza (visciole e amarena). Bella presenza floreale anche se è ancora austero nella sua personalità. Un vino sicuramente longevo che saprà esprimersi al meglio tra altri tre o quattro anni di riposo in bottiglia. Info: www.villairaggi.com

Noelia Ricci: Godenza

Noelia Ricci si presenta con il Godenza. Una semantica del frutto che si sposa con una delicata ma suadente florealità. È delicatezza e linearità, in rosso. I tannini rarefatti si accompagnano a una bocca sapida, tesa, elegante. Un grande interprete di quella "nuova scuola" che sta attraversando trasversalmente vigneron e terroir di Predappio. Info: www.noeliaricci.com

Chiara Condello: Romagna Sangiovese Predappio

Il Romagna Sangiovese Predappio di Chiara Condello è un vero e proprio gioiello al sorso. Eleganza, slancio, corpo e longevità. Sono queste le principali caratteristiche per uno degli interpreti della *new school* che sta facendo parlare di sé in giro per le tavole, le cantine, le guide e i palati di mezzo mondo.

Tocca picchi altissimi ma lo fa con la leggadria energica e di tensione di un passo di danza in punta di piedi. Ma di Roberto Bolle, per intenderci.... Una voce da contralto nel coro di Predappio in cui i codici tradizionali del Sangiovese vengono interpretati con una naturale e materica tensione al frutto. C'è una timbrica che è asciutta ma complessa, immediata ma molto soddisfacente in cui la finezza del sorso si fa vibrazione energica. Del resto questo vino è figlio del sorriso della sua ideatrice. Info: www.chiaracondello.com

Data di creazione

29/03/2023

Autore

riccardo-isola