



Cantina Bissoni: produrre vino nel rispetto della territorialità

Dal 1989 Raffaella Bissoni gestisce l'omonima azienda che nasce all'ombra dello Spungone di Bertinoro. Abbiamo partecipato ad una verticale dedicata ai suoi Romagna Sangiovese (Girapoggio, Riserva e Riserva "Vigne Colecchio") e Romagna Albana passito. Di seguito le nostre impressioni.



Sangiovese (Girapoggio, Riserva e Riserva “Vigne Colecchio”) e Albana passito

Quasi trent’anni di dedizione e amore per il territorio e per il vino sono i binari sui quali corre l’identità vitivinicola della [cantina Bissoni](#).

Raffaella Bissoni, proprietaria degli 11 ettari dell’azienda, di cui circa 5 vitati, gestisce, controlla e ama questo appezzamento posto a 200 metri sul livello del mare all’ombra dello Spungone di Bertinoro. Siamo a metà strada tra la culla dell’[Albana](#) e Fratta Terme e qui la piccola realtà vinicola, la cui produzione si aggira sulle 30mila bottiglie all’anno, sforna i suoi unici due cavalli di battaglia: **Romagna Sangiovese Doc** e **Romagna Albana Docg**. In futuro, sembra che si stia pensando di realizzare anche la versione di Romagna Albana secco.

Quattro le versioni per il rosso tipico di Romagna e, per ora, una di Romagna Albana. Per il Romagna Sangiovese, Bissoni immette sul mercato le tipologie **Superiore** (Girapoggio), Riserva e Riserva “Vigne Colecchio”, Passito rosso mentre per il Romagna Albana Docg per ora ci si limita a produrre la versione passita bottrizzata (circa 3000 bottiglie). Per il Girapoggio, il main wine aziendale, siamo sulle 15/20 mila bottiglie all’anno, per il Riserva circa 7mila e per il passito siamo sulle 3 mila.



Tipologie di Romagna Sangiovese di Cantina Bissoni

Girapoggio

2015: un vino giovane, fresco dal colore intenso e ancora tanta presenza di frutto e sentori di viola (Molto promettente – Punteggio 85).

2014: è un vino già più importante del 2015. Un estratto più consistente si caratterizza in sentori di sottobosco (mirtillo su tutti) molto importante (D'attesa – Punteggio 84).

2013: è forse il più gentile, equilibrato ed elegante. Grande persistenza ma con garbo e sapidità (Intrigante – Punteggio 86).

2012: questo invece si presenta come il più "piatto" tra tutti i campioni. Annata difficile, anche in terra di Bertinoro, e il vino ne risente, rivelandosi chiuso e mesto. (Introverso – Punteggio 80).

2010: è l'espressione forse più aristocratica, conturbante, potente di tutti. Bellissima beva, entra fluido ma con corpo in equilibrio perfetto tra tannini e sapidità (Fuoriclasse – Punteggio 88).

2008: le note evolutive iniziano a sentirsi in maniera predominante. Più scarico di colore inizia a perdere quel caratteristico sapore di Sangiovese superiore per lasciare il passo a tabacco e terziari non sempre in equilibrio (In evoluzione calante – Punteggio 82).

Una delle caratteristiche che si riscontrano in questa degustazione di Girapoggio è la **lentezza evolutiva dei vini**. Fino al 2010 sono ancora giovani, sia alla vista che all'approccio gusto-olfattivo. Si dice che possa essere causa del terreno (per lo più argilloso e sabbioso con venature importanti di bicarbonati sotto strato); di sicuro sono tutti vini che si possono acquistare, assaggiare ma anche dimenticare in cantina per qualche anno. Una volta aperti non dovrebbero aver perso grande personalità.

Riserva

2015: un vino dal grande potenziale. L'annata è stata buona e si trasforma in una beva potente ma educata (Dal grande potenziale futuro – Punteggio 86).

2013: c'è tanto legno in questa versione. C'è una surmaturazione che si respira ma che, per certi versi, intriga e ammalia. Anche questo ha bisogno di tempo per essere compreso meglio (D'attesa – Punteggio 85).

2013: Vigne Colecchio è il cru dell'azienda. Un vino speciale fatto con il cuore e con l'amore che si riversa per un figlio. Le viti contornano la casa poderale e passa in legno nuovo per l'affinamento. Ma siamo ancora troppo lontani da una maturazione e un equilibrio per poter dare un giudizio meditato. Troppi i sentori acerbi e verdi che sovrastano l'identità del vino. (Precoce – punteggio 82).

2012: è il meno equilibrato. L'annata ha lasciato il suo segno in maniera "pantofolaia" anche in questa versione. (Stanco – Punteggio 82).

2010: eleganza, potenza, struttura e bella complessità. Forse il miglior esempio anche nel Riserva come nel Girapoggio. Bellissima beva, profonda, elegante, persistente con ancora richiami varietali chiari, terziari educati e gentili. (La signora riserva – Punteggio 87).

2009: è un po' stanco. Non riesce ad aprirsi in maniera equilibrata. Una muscolatura tannica forse troppo impertinente (Aggressivo – Punteggio 82).

2008: tannico, vivo, ancora giovane. Muscolare con tannini che scalcitano (Vivace e irruente – Punteggio 82).

2007: come sopra, ha una trama tannica ben persistente. Ci sono note surmature ma non così aggressive come il predecessore sentito (Da risentire – Punteggio 83).

Sono vini potenti, muscolosi. Sono Sangiovesi che la Bissoni vuole così. Figli di un territorio, per quanto concerne l'eco tradizionale delle sfumature, che guardano – forse ed oggi più – al mercato internazionale. I legni selezionati con bassa tostatura che vengono utilizzati per l'affinamento delle "Riserve", regalano morbidezza ma con trame tanniche ancora tanto importanti a tratti acerbe. Emerge un eco di surmaturazione in ogni campione ma sono comunque vini vivi, dalla longevità espressiva ancora non perfettamente chiara. Forse la risultante della rigidità tannica a volte sovrasta le intenzioni iniziali.



Tipologie di Romagna Albana Passito di Cantina Bisnoni

2012: bellissimo vino. La [Botrytis](#) lascia un segno fresco, pungente, aperto, minerale, importante. Quasi perfetto l'equilibrio tra zucchero e acidità. Un vino da acquistare (Delizia – Punteggio 90).

2011: siamo tornati ai sentori tradizionali dell'Albana passito in cui la Botrytis c'è, marca ma viene ancora sovrastata dallo zucchero. Bello il colore tendente all'ambra e complesso il bouquet (Tradizionale – Punteggio 85).

2010: è il più mieloso tra tutti i campioni assaggiati. Il castagno si espande in una beva elegante e persistente, colore nel solco dell'identità enoica di questa tipologia. Grande finezza sul finale (L'apicoltore – Punteggio 86).

2009: se vogliamo, è quasi il più "democristiano" tra tutti. C'è un compromesso sottile, nascosto ma percepibile tra dolcezze e freschezze acide (Doppiogiochista di mestiere – punteggio 86).

2008: è più seduto degli altri. La Botrytis non si espande ancora. Buona la complessità che fa emergere frutta candita e miele (Il calmo – Punteggio 84).

2007: ancora freschissimo. Colore dorato tendente all'ambrato con tanto equilibrio tra massa, struttura, acidità e zucchero. Una bella beva per un passito di oltre 10 anni (Bello e simpatico – Voto 87).

La Bissoni con l'Albana vuole lasciare il segno. In certe annate, soprattutto le ultime, con la fortuna di aver conosciuto, studiato e calibrato la Botrytis cinerea stanno venendo fuori bei rappresentanti di Albana territoriali dal grande potenziale. Il tempo forse darà ragione; sicuramente il 2012 è un vino da portarsi a casa per il futuro.

Azienda Agricola Bissoni (di Bissoni Raffaella Alessandra)

Via Colecchio, 280 – Bertinoro (FC)

info@vinibissoni.com

www.vinibissoni.com

Data di creazione

17/01/2018

Autore

riccardo-isola