

[A che punto siamo? Arrivata la finale del concorso per eleggere il miglior Bursôn del 2016](#)

scritto da Enzo Radunanza | 22/05/2016



Il 25 maggio a Masiera di Bagnacavallo si svolge la serata conclusiva del concorso enologico A che punto siamo? Tra i cinque vini finalisti, il pubblico decreterà il miglior Bursôn del 2016.



Sono state cinque le tappe della tredicesima edizione del concorso enologico romagnolo **“A che punto siamo”** che dovrà decretare il miglior **Bursôn Etichetta Nera** (la riserva) in commercio nel 2016.

La serata finale si svolgerà mercoledì 25 maggio, alle 20.15, presso l'**Agriturismo Podere Rossetta di Masiera di Bagnacavallo** (via Rossetta n. 8) dove, nel corso di una cena con degustazione, aperta al pubblico, i cinque finalisti si contenderanno il primo premio, rappresentato dal “Cavallo Nero”, un originale collarino ideato, realizzato e offerto dall’orafo Paolo Ponzi di Bagnacavallo.

Le cinque cantine finaliste, tutte aderenti al **Consorzio “Il Bagnacavallo”**, sono **Longanesi Daniele** di Bagnacavallo, **Spinetta** di Faenza, **Randi Augusto** di Lugo, **Poderi Morini** di Faenza e **Tenuta Uccellina** di Russi che ha già conquistato il podio lo scorso anno e proverà a rimanere in vetta.

I loro Bursôn Etichetta Nera saranno degustati e giudicati dal pubblico che decreterà il migliore a fine serata che sarà articolata intorno ad un menù con abbinamenti tra piatti della tradizione e vino.

Il prossimo novembre il miglior Bursôn 2016 affronterà 4 fra i vini più famosi e blasonati d’Italia (dal Brunello all’Amarone, giusto per fare un paio di nomi importanti) nel corso di una degustazione alla cieca il cui scopo è proprio quello di valutare l’autoctono bagnacavallese nei confronti dei migliori vini nazionali.

Il **Bursôn** è il vino a cui si lega indissolubilmente il paesino di Bagnacavallo e sorprende la contrapposizione tra la semplicità di quest’ultimo e la finezza e l’intensità di un nettare che si ottiene da Uva Longanesi vinificate in purezza.

A questo vitigno è legata una storia suggestiva che risale ad un secolo fa e che racconta del “salvataggio” di una piantina di vite scovata per caso da **Antonio Longanesi** detto il Bursôn il quale si accorse che il frutto era buono, dolce e molto resistente all’appassimento. Il resto si può scoprire oggi degustando un bicchiere di questo vino di carattere, dal colore impenetrabile che va dal rubino al granato intenso.

Al naso si percepisce un bouquet di profumi avvolgenti con sentori di ciliegia, mora, frutta di bosco con spezie tostate e note di tabacco e vaniglia. Energia ed equilibrio tra tannico e alcol si rivelano all’assaggio che lascia in bocca un sapore dolce ma persistente. Per le sue caratteristiche, il Bursôn

Etichetta Nera può sopportare l'invecchiamento, migliorando nel tempo.

Per **informazioni e prenotazioni** per la serata di mercoledì 25 maggio all'Agriturismo Podere Rossetta di Masiera di Bagnacavallo è possibile chiamare ai numeri 0545 61632 e 338 2894960. I posti sono limitati, è quindi gradita la prenotazione.

www.consorzioilbagnacavallo.it

[mappress mapid="154"]