



Tredici candeline per «Vini ad Arte»: quando il buono del territorio incontra il bello

Domenica 18 e lunedì 19 febbraio al Museo Internazionale delle Ceramiche si apre la due giorni dedicata all'enologia e all'eccellenza gastronomica del territorio.



Due giorni in cui il buono incontra il bello. Una kermesse in cui l'enologia del territorio sposa l'arte ceramica. A Faenza, all'interno del [Museo internazionale delle ceramiche](#), domenica 18 e lunedì 19 febbraio (il lunedì l'apertura è per soli operatori del settore) si tiene la tredicesima edizione di «**Vini ad arte**». Oltre una quarantina di cantine del territorio saranno presenti con le loro produzioni per permettere al pubblico e agli addetti del settore di poter scoprire le **novità in bottiglia del 2018**.

L'evento è organizzato dal [Consorzio vini di Romagna](#) e dal [Convito di Romagna](#) e permetteranno di poter gustare le nuove annate del **Romagna Sangiovese Doc** e del **Romagna Albana Docg**.

Vini ad Arte Faenza 2018: il programma

Si parte **domenica alle 9** con il seminario «*Romagna e Toscana: Sangiovesi autentici, non identici*» in cui esperti del settore illustreranno le caratteristiche e le peculiarità del vitigno e di questo vino, in due delle patrie potestà del Sangiovese a livello mondiale. Fino alle 19, i winelover potranno sbizzarrirsi in degustazioni nei banchi dei produttori assaggiando alcuni testimoni dell'eccellenza agroalimentare che il territorio sa offrire.

Lunedì 19 la vetrina sarà aperta, dalle 11 alle 19, agli operatori del settore. L'ingresso all'evento ha un costo di 15 euro. Per maggiori informazioni www.conorziovinidiromagna.it.

Leggere il Sangiovese

A «Vini ad arte» sarà inoltre possibile acquistare, al costo di 15 euro, la nuova riedizione del libro «**Sangiovese vino di Romagna**». Un testo di 160 pagine realizzato dal giornalista **Beppe Sangiorgi**

e dall'enologo **Giordano Zinzani** in cui si possono trovare informazioni utili alla conoscenza della storia, della nascita e della cultura vitivinicola legata al Sangiovese.

Una presenza strategica

Il **Sangiovese** è il vitigno più coltivato in Italia. Di fatto si raggiungono i 53 mila ettari vitati. Stando alle recenti scoperte documentari e storiche (Sangiorgi-Zinzani, Romagna Sangiovese, 2017) sembra che la sua prima comparsa in terra italica sia da posizionarsi ai confini tra la Romagna e la Toscana nel lontano Medioevo grazie all'opera dei monaci che abitavano l'Appennino di confine compreso tra Marradi e Firenzuola.

Tra le altre caratteristiche di questo importante vitigno c'è quella di essere un ingrediente fondamentale e imprescindibile per un centinaio di altre denominazioni (Brunello e Chianti su tutti). Allo stato attuale si contano quasi 120 cloni e in Romagna il vino prodotto (Romagna Sangiovese) ha ottenuto la certificazione di Doc come quindicesimo vino a livello nazionale (9 luglio 1967).

Con la menzione doc escono le tipologie Sangiovese base, Novello, Riserva, Passito e Superiore, quest'ultimo anche con la menzione aggiunta Riserva. In Romagna per cercare di fare emergere le diversità organolettiche esistenti si è deciso di suddividere il territorio a più alta vocazione qualitativa, quello collinare, in dodici sottozone, conosciute come «**Menzione geografica aggiuntiva**» (Mga).

Da Ovest verso Est queste sono: Serra, Brisighella, Marzeno, Modigliana, Oriolo, Castrocaro-Terra del Sole, Predappio, Bertinoro, Cesena, San Vicinio e Longiano.



Esistono però anche altre denominazioni quali: Colli di Faenza, Colli di Imola, Colli della Romagna centrale e Colli di Rimini. Queste permettono assemblaggi più importanti rispetto alle Mga che invece impongono il 95% di presenza di Sangiovese.

Le caratteristiche

Il vino che si produce dall'uva di Sangiovese in Romagna si presenta di rosso rubino con riflessi violacei che tende al granato per le varietà Riserva. Al naso spicca il profumo di viola e il richiamo al cosiddetto profumo vinoso mentre all'assaggio lo si sente molto spesso tannico, fresco, corposo e con finale gradevolmente amarognolo.

Data di creazione

10/02/2018

Autore

enzo-radunanza