

Tenuta Casali: vini dal terrazzo fluviale del Savio

scritto da Riccardo Isola | 07/07/2022



A Mercato Saraceno la giovane coppia di fratelli Silvia e Daniele gestisce l'azienda di famiglia all'insegna dell'autenticità e della passione del fare vino

Un terroir unico nel suo genere in Romagna. Ciotolo, ciotolo e ciotolo, con denominatore comune roccioso di marna e arenacea. Un imprinting geologico comune per questa terra ma che cambia una volta giunti a circa 240 msl dove il terreno perde la sua origine alluvionale, come nei terrazzamenti sottostanti, ma si caratterizza per essere per lo più a componente principale argillosa e sabbiosa.

Questo è quanto possibile incontrare nelle vigne che salgono lungo la valle del Savio, nel cesenate. Qui da tre generazioni la **famiglia Casali**, proprietaria dell'omonima cantina (Tenuta Casali appunto), fa vino. Lo fa puntando soprattutto sui vitigni autoctoni di questa terra: Sangiovese, Albana, Trebbiano e Famoso. Lo fa in **20 ettari di vigneto**, di cui 80 di proprietà aziendale,

suddivisi in diversi terrazzamenti.

Tenuta Casali a Mercato Saraceno

Oggi il timone di Tenuta Casali, a Mercato Saraceno (FC), è nelle mani di Silvia e Daniele, figli di Valerio, quello che in famiglia viene definito ome **“Il lungimirante”**. Insieme allo zio Paolo (**Il concreto**), i ragazzi proseguono nella scommessa di **ricavare vini autentici, identitari e passionali**.

Mani e teste che guardano al futuro della vitivinicoltura con caparbietà e consapevolezza delle narrazioni autentiche che si possono e si devono ancora esprimere in terra di Romagna. Un new deal da tenere monitorato con grande attenzione perché i risultati qualitativi ed espressivi sono, già, veramente notevoli e stupefacenti.

Di seguito il racconto della degustazione che abbiamo fatto di 5 etichette dell'azienda.

Vigna Cavaliere Bianco - Colli Romagna Centrale Doc Trebbiano

Siamo sul Trebbiano. Quello di collina però. Di fatto un vino che nulla a che vedere con i cugini ectoplasmatici della pianura. Qui il corpo, la sostanza, la dinamicità del sorso sono pieni. Sono frutto e fiore.

Abbiamo avuto la possibilità di assaggiare un **excursus storico in verticale** che torna indietro di una decade. In alcuni casi abbiamo assaggiato vini che lasciano a bocca aperta. Longevità e vivacità di sorso echeggiano sempre vibranti e vitali. In alcuni casi, in annate particolarmente calde, escono timbriche esotiche di frutta a polpa gialla matura. Sono grandi interpretazioni di un vitigno purtroppo bistrattato ma che qui, a Mercato Saraceno, nella Tenuta Casali, sprigionano e si mostrano con un'anima suadente, fresca, ammaliante.

Valleripa di tenuta Casali - Romagna Albana secco Docg

Si parla di Romagna Albana secco Docg. Un prodotto di punta per la Tenuta proveniente da una **vigna con oltre 30 anni di età**. Dopo sei mesi di affinamento in acciaio sui lieviti il sorso è pronto a sprigionare tutta la sua complessità fatta di tagliente freschezza, morsi di frutto giallo e sferzate di sapida mineralità, bellissime le note di erbe officinali che richiamano l'eucalipto, la salvia e il basilico, il tutto sorretto dalla struttura tipica del vitigno.

Petillant Naturel - Rubicone IGT Famoso Frizzante Biologico

Questa è una bellissima, simpatica e curiosa interpretazione del Famoso. Realizzato attraverso una **fermentazione spontanea con lieviti indigeni** secondo il metodo agricolo, questo vino ha una beva disarmante, fresca, agrumata e al contempo piena. Croccante e scherzoso, al palato è un gioco sbarazzino di freschezza e semiaromaticità (tipica del vitigno) tenuta sotto controllo grazie alla scelta di vinificazione.

Quartosole - Romagna Doc Sangiovese Riserva

Il cavallo di battaglia di Tenuta Casali. Un Romagna Doc Sangiovese Riserva che esprime il carattere di questo territorio per il vitigno rosso principe della terra del Passatore. Un vino che, grazie all'affinamento in botti grandi, non perde il richiamo varietale ma si amplifica delicatamente con le note terziarie balsamiche. Anche in questo caso la fortuna ci ha portato ad assaggiare una verticale di dieci annate. Il risultato: vini vivi, con tannini assolutamente tenuti sotto controllo, in alcuni casi

quasi setosi.

Le annate più calde portano a sentori di frutto nero in confettura, ma nella stragrande maggioranza dei casi il sorso è pieno, equilibrato, di frutto rosso maturo e balsamico. Di fatto stiamo parlando di un grande cru che nasce da una **selezione manuale delle uve dell'omonimo vigneto Quartosole**. C'è eleganza e raffinatezza, in cui in filigrana la texture è quella di rotondità e pienezza, il tutto sviluppato in sorsi lungo fili di lino elegante.

Ondina 33, lo spumante che affina in fondo all'Adriatico

Una piccola chicca è poi Ondina 33. Si tratta di una particolare **edizione limitata dello spumante Villa Zappi**. Un vino che dal nome evoca il mare, e non a caso, visto che affina per almeno un anno in fondo all'Adriatico.

Siamo a -50 metri, nella pancia del relitto Cargo Anni, dove oscurità, temperatura costante e perfetto equilibrio tra pressione esterna e interna della bottiglia rendono l'affinamento veramente interessante e unico. È un **vino fermentato in bottiglia e non sboccato molto fresco**, fragrante e ancora capace di fare emergere le note varietali del Sangiovese.

Olio Extravergine di oliva bio di Tenuta Casali

Infine l'azienda produce anche Olio Extravergine di oliva bio, in bottiglie da 0,5 l ricavato dalle piante presenti nell'uliveto di famiglia, a 160 m s.l.m. In cui spiccano le varietà Nostrana, Ghiacciola, Maurino, Correggiolo, Frantoio e Leccino. Un mix che in estrazione dona un colore brillante, cristallino in cui spiccano sentori fruttati e vegetali delicati ma intensi ed estremamente persistenti.

Tenuta Casali

Via della Liberazione 32 - Mercato Saraceno (FC)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram