

Civiltà del bere Cosa succede nelle terre di Romagna

Alessandra Piubello



Una denominazione ampia che vede nei Sangiovese sottozona e nell'unica Docg, l'Albana, le sue punte di eccellenza. Il senso di ospitalità locale asseconda l'enoturismo e la metà dei soci del Consorzio è certificata bio.

Definire i confini fisici o amministrativi della **Romagna** non è così immediato, mentre lo è riconoscerla nei comportamenti degli abitanti, in quell'orgoglio romagnolo di rivendicare una propria **identità**, rappresentata dalla laboriosità, figlia della civiltà contadina descritta da Giovanni Pascoli nelle sue poesie. Senso di appartenenza, attiva operosità e capacità di sdrammatizzare con una battuta o un sorriso dimostrati anche nel 2023, a fronte di un'alluvione devastante che ha colpito al cuore la regione. Un tempo si diceva che capivi quando si arrivava in Romagna dal fatto che, quando chiedevi da bere, ti veniva offerto vino e non acqua. Esiste un umanesimo nel vino che andrebbe sempre preso in considerazione prima di addentrarci in analisi e cifre.

Le modifiche del disciplinare

La Romagna del vino si estende **a sud e a nord della via Emilia e a nord dell'Appennino tosco-romagnolo** su **27 mila ettari vitati**, suddivisi tra le province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini. Il parco vigne più vecchio è nel Riminese, seguito dall'areale di Forlì-Cesena. Nel 2022, anno del sessantesimo dalla nascita del [Consorzio Vini di Romagna](#), sono state fatte importanti **modifiche al disciplinare**, seguite a quelle già apportate nel 2011, con l'inserimento delle prime 12 sottozone; e nel 2019 con l'ampliamento agli spumanti bianco e rosato, accolti nel

marchio collettivo [Novebolle](#).

Nel 2022 si aggiungono altre quattro **sottozone**, riferite all'Imolese e al Riminese, per arrivare al **totale di 16**. Non solo: si introducono nuove tipologie di vino, Romagna Bianco e Rosato, sia fermo sia frizzante, Romagna Rosso e in alcune sottozone (Brisighella, Oriolo, Modigliana, Castrocaro e Longiano) si includono anche i bianchi. All'interno della sottozona Oriolo si aggiunge anche il **Centesimino** e nella sottozona Mercato Saraceno il **Famoso**.

Il marchio collettivo Rocche di Romagna

«A fronte di tutti questi cambi apportati da poco», racconta **Roberto Monti**, presidente del Consorzio Vini di Romagna, «stiamo lavorando al loro sviluppo: nel vino ci vuole tempo per avviare i cambiamenti». Sempre nel 2022 è stato concepito il **progetto Rocche di Romagna**, un marchio collettivo per evidenziare le produzioni di Romagna Sangiovese sottozona e sottozona Riserva. Già negli anni Settanta Luigi Veronelli parlava dei Sangiovese “delle Rocche”, provenienti dalle colline a sud della Via Emilia, che si distinguevano rispetto ad altre tipologie. Concretamente si traduce in un **logo**, originato dall'arte musiva ravennate, che può essere apportato sulla fascetta al collo della bottiglia oppure nella retro etichetta o ancora utilizzando una dedicata **striscia superiore alla retro etichetta** (le due ultime soluzioni sono state recentemente introdotte per agevolare i produttori di piccole dimensioni).



Vigneti a Modigliana © Consorzio Vini di Romagna

Solo 12 le aziende che hanno aderito finora

Ogni sottozona ha una sua rocca corrispondente. «L'intento è di raccontare il territorio delle sottozone», spiega **Filiberto Mazzanti**, direttore del Consorzio, «in modo articolato, attraverso un'immagine che simboleggi la storia architettonica dei nostri areali, contraddistinti dalle rocche, agganciandola al valore del vino. Un logo che veicola un messaggio comune e che consente di individuare, con una rapida occhiata, il Sangiovese da sottozona». Ad oggi però, sono solo 12 i produttori che hanno aderito. «I nuovi progetti necessitano di tempi di metabolizzazione, per sentirsi parte di un progetto corale. Le aziende ancora non hanno compreso bene la forza acceleratrice di questo strumento, studiato appositamente per il loro beneficio, senza voler intaccare la loro individualità», conclude Mazzanti

Romagna Sangiovese, la punta della piramide qualitativa

Il vitigno simbolo della Romagna è il **Sangiovese**, non tanto per l'estensione vitata (circa 6 mila ettari) o per la produzione (12,3 milioni di bottiglie), quanto per la **lunga storia di adattamento in loco**, per la prima volta attestata da un atto notarile del 1672, dove si cita il nome Sangiovese. Seppur le sue origini risultino ancora molto incerte, secondo gli studiosi l'Appennino toscano-romagnolo è la culla del Sangiovese (figlio del toscano Ciliegiole e del meridionale Montenuovo calabrese), probabilmente grazie ai monaci vallombrosani. Per anni però il Sangiovese romagnolo si è sentito "figlio di un padre minore", rispetto al più celebre fratello toscano.

Le sottozone come elemento di riscatto e distinzione

Molte le motivazioni: se in Romagna per esempio negli anni Ottanta (periodo importante per lo sviluppo propulsivo del settore) i viticoltori incontravano molte difficoltà dal punto di vista economico, in Toscana la regione supportava i produttori con investimenti; in Romagna le Cantine sociali si sono potenziate (a differenza della Toscana) e questo ha portato spesso al pregiudizio che la tendenza generale in Romagna fosse fare quantità e non qualità. In Toscana poi ci sono firme conosciute in tutto il mondo che si sono trascinate nella corsa al successo anche i piccoli.

Cosa che non è accaduta in Romagna. Operare dunque per **elevare la consapevolezza e il percepito del Romagna Sangiovese** è stato necessario, puntando proprio sulle **sottozone**. La rivendicazione della specifica sottozona comporta un rinnovato **impegno verso la qualità** per i singoli produttori che, decidendo di aggiungerla in etichetta, aderiscono a un disciplinare con restrizioni più severe in vigna (le rese si abbassano da 105 q/ha a 90) e tempi di invecchiamento commisurati.

Una produzione in crescita

Nelle sottozone il **Sangiovese è in purezza** (anche se il disciplinare indica un 95%), permettendogli di esprimere quella che è una sua caratteristica fondamentale: essere una lente d'ingrandimento sul terroir, facendo leggere con chiarezza i tratti distintivi della terra nella quale viene coltivato. «Dai dati relativi al 2023», commenta Monti, «le sottozone sono **cresciute del**

+8,9% e mostrano una crescita annuale continua. Le bottiglie prodotte da sottozona sono circa 560 mila, con 73 aziende che le rivendicano (su un totale di 119 associati, suddivisi in 107 produttori, 8 Cantine cooperative e 4 imbottiglieratori). In testa di gran lunga la sottozona **Predappio** con poco meno della metà del totale, poi **Bertinoro, Modigliana e Oriolo**».

Esempi di valore da Modigliana e Predappio

La tendenza interpretativa dei produttori sul Sangiovese è **in sottrazione**, privilegiando il frutto croccante, esaltando la freschezza, la sapidità, i tannini temprati, il colore più chiaro: tutti requisiti che fanno parte del trend dei vini che vengono richiesti oggi.

Ne sono un esempio i vini di **Mutiliana** di **Giorgio Melandri** (prima annata 2015), sottozona Modigliana, tre Sangiovese che sono l'espressione delle tre valli modiglianesi: Ibola, Acerreta, Tramazzo. Ognuno con le proprie caratteristiche, traducono un Sangiovese fresco, di montagna, con una nota salata e la polpa tesa, librandosi al palato con una leggerezza senza peso, cifra distintiva di un vino che si beve con piacere, capace di traghettarti in altri mondi con l'immaginazione. Da un'altra sottozona, Predappio, la trentasettenne [Chiara Condello](#) che inizia nel 2015 la sua attività in proprio, con il suo **Le Lucciole Riserva 2021** offre nel calice un vino dinamico e profondo, progressivo nello sviluppo, dalla beva invitante e nervosa.



Vigne a Bertinoro © Consorzio Vini di Romagna

L'Albana Docg e il suo potenziale

Se i rossi a denominazione, seguendo un calo che colpisce un po' tutta Italia, hanno registrato una diminuzione di vendite fra il -7 e il -8%, l'**Albana Docg** si mantiene stabile, con i suoi 750 ettari e le sue poco più di **940 mila bottiglie**. «Riteniamo che nel futuro l'Albana», osserva Monti, «possa avere una maggior penetrazione nei mercati, in virtù dell'unicità che rappresenta, anche se dobbiamo lavorare di più sulla riconoscibilità e un'identità chiara». In effetti l'Albana si presta ad essere **versatile e poliedrica**, tanto che i produttori si sbizzarriscono con vari contenitori (acciaio, legno, cemento, anfora), in versione secche o passite, con o senza macerazioni sulle bucce, ampliando gli **stili interpretativi**, creando però delle sfocature su un'impostazione definita.

Grandi espressioni di Albana

Cristina Geminiani di **Fattoria Zerbina**, azienda di riferimento fondata a Marzeno nel 1966 ha saputo crearsi una solida fama sia sui Sangiovese sia sull'Albana. Il suo **Albana Passito Riserva AR 2019** versione botritizzata, prodotto solo in particolari annate, è un vino indimenticabile, fra i migliori d'Italia, che ti mette le ali e ti fa vibrare di un'energia altissima: spegne tutto il mondo attorno per regalarti un sogno che non si può descrivere a parole.

Mauro Sirri di **Cantina Celli** produce per la prima volta **I Croppi** nel 1987 (l'azienda nasce a Bertinoro negli anni Sessanta ma allora non aveva vigne di proprietà), un'Albana che nel 2023 profuma di albicocca e zafferano e al sorso esprime sapidità e una dinamica gustativa vivida. Sirri produce l'Albana in varie versioni, secca, spumante, dolce e passita e l'anno prossimo, dopo 43 vendemmie, ci proporrà un'Albana da single vineyard, Vigna Cellaimo.

Mercato, bio ed enoturismo

Il canale distributivo più utilizzato per i vini di Romagna è la **Gdo**, mentre l'**export** vale un 35%, principalmente verso Usa, Germania, Canada e Svizzera.

«Abbiamo realizzato varie iniziative, coinvolgendo i nostri associati, nel **Nord Europa**», afferma Mazzanti, «in **Germania** e negli **Stati Uniti**, oltre agli incoming di giornalisti internazionali. La Romagna è poco conosciuta all'estero, a volte gli stranieri fanno fatica anche a pronunciarne il nome. E in regione, oltretutto in Italia, ci manca il supporto della ristorazione, dove siamo poco presenti. Continueremo a dedicare due giornate all'Horeca, una come seconda parte dell'evento **Vini ad Arte** (la prima sezione è dedicata ai giornalisti) e l'altra nominata **Circuito di Vino**».

L'**enoturismo** è un **volano strategico** fondamentale, che va ulteriormente sviluppato, vista anche la propensione naturale all'accoglienza dei romagnoli. «È un trend in crescita. Molti associati realizzano o ampliano le loro sale di degustazione, comprendendo bene l'importanza del far vivere l'esperienza al fruitore. I nostri borghi e paesaggi, le nostre tradizioni culinarie sono un incentivo per gli enoturisti». E se i dieci anni di lavoro sui Piwi ancora non stanno portando risultati significativi, dal lato biologico almeno **la metà degli associati sono certificati**.

La vivacità delle associazioni del vino

La Romagna ha una storia di qualità ancora giovane, con un peso delle cooperative che si è fatto sentire (il 60% circa dei vini Doc, Docg e Igt sono prodotti dalle cantine sociali).

L'associazionismo è pertanto stato un elemento di coesione e di crescita per i piccoli produttori. Inizia Predappio per prima nel 2007.

«Quando nel 2011 si cominciò con le sottozone», spiega il presidente dell'[Associazione Terre del Predappio](#), **Stefano Berti**, «eravamo già allineati in una comunione d'intenti qualitativa, ecco perché siamo anche quelli che rivendichiamo di più, nel 2023 circa 239mila bottiglie. Ovviamente è stato un percorso con tutti gli aggiustamenti di rotta, ma eravamo certi che le sottozone fossero la strada giusta».

Sono molti i giovani fra i 14 associati e in effetti tra la storicità di produzione dell'areale (le prime leggi scritte sulla produzione di vino sono del 1383), i vari cloni autoctoni di Sangiovese di Predappio e la dedizione totale al Sangiovese che qui ha da secoli radici profonde, ci potrebbero forse essere i presupposti per poter spingersi anche oltre, verso la garantita (il viaggio non è ancora iniziato, siamo solo al confronto fra vignaioli che puntano in alto, staremo a vedere se i loro sogni diventeranno realtà negli anni).

L'[associazione Vignaioli di Bertinoro](#) nasce nel 2010 e attualmente vede sei associati farne parte. «Bertinoro possiede una concentrazione di aziende storiche», racconta il presidente **Mauro Sirri**, «che insistono su terreni tufacei e argillosi, con presenza di calcare di origine marina, formazione localmente nota come "spungone" che marca i nostri vini, in particolare l'Albana». Gli associati aderiscono alla sottozona sangiovese Bertinoro (che in totale produce più di 78mila bottiglie) e si supportano, lavorando in sinergia.

Anche a Modigliana e Brisighella

Modigliana, dopo aver rodato per quasi un lustro l'attività, costituisce a tutti gli effetti l'associazione **Modigliana – Stella dell'Appennino** nel 2019. Sono nove gli associati, guidati dal presidente **Francesco Bordini**, che in questi anni di lavoro hanno codificato una narrazione d'identità costruita su un territorio unico, quello appenninico, riuscendo a comunicare in modo ficcante e appassionato la loro terra, coinvolgendo giornalisti, produttori, studiosi, artigiani, bevitori, cuochi, artisti.

Chiudiamo con l'ultima nata, nel 2023, **L'anima dei tre colli a Brisighella**. «Da cinque fondatori che eravamo», spiega il presidente **Cesare Gallegati**, «siamo adesso in 19. La nascita dell'associazione scaturisce da un bisogno di unione e di comunità per valorizzare il nostro territorio. Abbiamo lanciato il progetto Brix per l'Albana, studiando insieme un'idea condivisa che ci permette di essere in sintonia con i nostri principi, pensando però ad un pubblico più ampio, anche internazionale». L'associazione si è dotata di un disciplinare con una serie di regole, tra le quali spiccano la commercializzazione dopo due anni dalla vendemmia, l'utilizzo del legno, nessuna lunga macerazione.

Foto di apertura: © Consorzio Vini di Romagna, elaborazione grafica di V. Fovi