

Dalla Doc unica *una spinta allo sviluppo*

*Vigneti nei pressi
di Imola (Bo)*



Consorzio Vini Romagna

A cura della
REDAZIONE

Se è vero che il vino è il frutto della terra e del lavoro della gente che la abita, per apprezzarne tutte le sfumature è necessario conoscere il territorio, gli uomini e le donne che l'hanno prodotto. La Romagna è un fazzoletto rigoglioso di terra che si estende tra il mare e l'Appennino, increspandosi in poggi e colli disegnati dalle geometrie di frutteti e vigneti alternati a case coloniche, borghi, torri e rocche.

Da questi paesaggi, e grazie alle persone che in

questi luoghi vivono, nascono Romagna Albana Docg, primo vino bianco italiano a fregiarsi della Denominazione di origine controllata e garantita, il gradino più in alto nella scala della qualità, e gli altri vini Doc: Romagna Sangiovese innanzitutto, declinazione regionale del più diffuso vitigno italiano, poi Romagna Albana Spumante, Romagna Trebbiano, Romagna Pagadebit, Romagna Cagnina, insieme alle più recenti Colli d'Imola, Colli di Faenza, Colli Romagna Centrale e Colli di Rimini.

IN SINTESI

Prosegue il nostro viaggio nella viticoltura regionale. Dopo aver passato in rassegna i vini dei Colli Piacentini, Lambrusco e Pignoletto, ci spostiamo in Romagna, patria dell'Albana, primo vino italiano ad aver conquistato la Docg nel 1987, del Sangiovese e del Trebbiano, solo per citare i più noti. La viticoltura romagnola sta vivendo una seconda giovinezza, dopo l'accorpamento delle diverse etichette in un unico disciplinare Doc, targato appunto Romagna, che richiama immediatamente all'area di produzione. Un *plus* in termini di immagine e riconoscibilità che sta favorendo le vendite. Ne parla Giordano Zinzani, presidente del Consorzio vini di Romagna, nell'intervista a pag. 53-54. Intanto cresce l'interesse per i vitigni autoctoni minori, con il Centesimino in corsa per la Doc.

Il nuovo disciplinare in vigore dal 2011

Il nuovo disciplinare produttivo, fortemente voluto dal Consorzio Vini di Romagna (Cvr), fondato nel 1962 a Faenza (Ra) da Elio Assirelli e Alteo Dolcini, è entrato in vigore nel 2011, dopo un lungo iter avviato nel 2009 ed è stato per il vino di questa terra una svolta assolutamente positiva per dare un nuovo impulso al settore. Accorpando tutte le denominazioni tradizionali all'interno di un unico disciplinare, appunto Romagna, è stato possibile salvaguardare e promuovere con maggiore effica-



SUPERFICI DEI VIGNETI ISCRITTI ALLE DOC/DOCG DELLA ROMAGNA	
VINI	Ettari
Romagna Albana Docg	853
Romagna Sangiovese Doc	7.171
Romagna Trebbiano Doc	4.388
Romagna Cagnina Doc	127
Romagna Pagadebit Doc	115
Romagna Albana spumante Doc	3
Colli d'Imola Doc	1.770
Colli di Faenza Doc	389
Colli di Rimini Doc	724
Colli Romagna centrale Doc	438
Totale	15.978

GLI ASSOCIATI AL CONSORZIO

- 7 cantine cooperative
- 102 produttori-vinificatori
- 7 imbottiglieri
- 5.900 viticoltori

cia sul mercato nazionale e internazionale vini che sono espressione di un'area geografica. Quel nome aiuta all'immediata identificazione di un territorio che ha una spiccata vocazione all'ospitalità e alla buona tavola. Il nuovo disciplinare ha anche apportato delle piccole modifiche che si erano rese necessarie per recepire i miglioramenti delle tecniche produttive e per avvicinarsi sempre di più ai gusti dei consumatori.

Un organismo che riunisce grandi e piccole imprese

Il Cvr riunisce sotto un stesso tetto cantine sociali, aziende vinicole e produttori con l'obiettivo di tutelare i vini di Romagna e opera per sostenere la qualità dei vini, l'equilibrio dei prezzi e la promozione del prodotto e del suo territorio. Attualmente fanno parte del Consorzio 102 produttori vinificatori, 7 cantine cooperative, 7 imbottiglieri e circa 5.900 aziende viticole. Dal 2013 la sede del Consorzio è stata trasferita a Tebano, frazione di Faenza, all'interno di una struttura che rappresenta un importante polo nazionale di sperimentazione e

ricerca in campo vitivinicolo e frutticolo. Qui, infatti, trovano sede anche il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Bologna, il Centro ricerche produzioni vegetali, Astra - Innovazione e sviluppo, e il Centro attività vivaistiche (Cav).

Simbolo e marchio del Consorzio, fin dalle sue origini, è il "Passatore", Stefano Pelloni, il brigante romagnolo che a metà del XIX secolo scorrazzava per le terre di Romagna suscitando il terrore dei nobili e ricevendo ammirazione dalle classi popolari. Tutti i vini delle aziende socie riportano in etichetta questa riproduzione iconografica, diventata così nel tempo sinonimo di qualità e territorialità.

Il riconoscimento dell'erga omnes

Tutelare una cultura vitivinicola significa valorizzare e farsi portavoce di un'eccellenza. Proprio per curarne gli interessi, il Cvr ha ottenuto nel 2012 dal Ministero delle Politiche agricole l'ambito riconoscimento *erga omnes*. In base a tale riconoscimento è stata ufficialmente sancita la centralità dello stesso Consorzio in tutte

le attività di promozione e di valorizzazione dei vini a denominazione d'origine dei vitivinicoltori romagnoli. Perché cresca sempre più la percezione di valore dei prodotti e con essa quella della Romagna, che ha grandi potenzialità e vocazione in quanto ricca di cultura, arte, tradizione e accoglienza che si coniugano con l'eccellenza dell'enogastronomia.

Nel corso degli anni l'attività del Consorzio si è ampliata notevolmente e il numero dei viticoltori e delle cantine associate è incrementa-

to sensibilmente, di pari passo con l'innalzamento dei livelli qualitativi dei vini. Passando ai volumi produttivi sono circa 12 milioni le bottiglie contraddistinte dal marchio del "Passatore", su un totale di più di 15 milioni di bottiglie Doc prodotte in Romagna. Di queste 11,5 milioni sono Romagna Sangiovese, 1,5 milioni Romagna Trebbiano, 700mila Romagna Cagnina, 600mila Romagna Albana Docg e 200mila Romagna Pagadebit e 800mila Colli (tutte insieme).



Ma la produzione di qualità della Romagna vede anche una consistente produzione di vini a Indicazione geografica tipica, con Rubicone Igt, nelle tre versioni bianco, rosso e rosato, quasi sempre accompagnato dal nome del vitigno, che è la quarta Indicazione geografica italiana per volumi prodotti. Tutte insieme, le Igt romagnole – Rubicone, Sillaro, Forlì e Ravenna – portano sul mercato qualcosa come 73 milioni di bottiglie. ■

Schema delle sottozone del Romagna Sangiovese Doc. Dal 2011 è possibile rivendicarle come menzione geografica aggiuntiva in etichetta

IL SANGIOVESE È IL VITIGNO LEADER

La Romagna rappresenta oltre il 60% del vino prodotto in regione e se i vigneti iscritti agli albi Doc/Docg si estendono su una superficie complessiva di circa 16mila ettari, quasi la metà – per la precisione poco meno di 7.200 ettari – sono appannaggio del Sangiovese (vedi tabella a pag. 51), primo vino romagnolo ad aver ottenuto la Doc nel lontano 1967.

Il Sangiovese è uno dei vitigni italiani più diffusi e le sue uve sono la principale componente di diverse etichette toscane famose in tutto il mondo come il Brunello di Montalcino, il Chianti, il Montepulciano o il Morellino di Scansano. Il suo nome compare per la prima in un atto notarile del 1672 che attesta già all'epoca la coltivazione del Sangiovese nel territorio dell'attuale Casola Valsenio, sulle colline faentine. Il vitigno ha poi assunto nomi differenti sui due versanti dell'Appennino e ha sviluppato nei secoli anche caratteri diversi, stante la sua grande sensibilità a quello che i francesi chiamano *terroir*.

Il nuovo disciplinare "Romagna" del 2011 che ha raggruppato sotto un'unica denominazione "ombrello" i principali vini del territorio ha mantenuto le precedenti tipologie anche per il Sangiovese: "Novello", "Superiore" e "Riserva". Tuttavia per il Romagna Sangiovese Riserva è stata data ai produttori la possibilità di rivendicare

12 menzioni geografiche aggiuntive, corrispondenti ad altrettante sottozone a alta vocazione vitivinicola (vedi cartina sopra). La menzione aggiuntiva della sottozona aiuta a qualificare ulteriormente il prodotto e a legarlo ancora più indissolubilmente al territorio. Nel Faentino sono state individuate cinque sottozone: Serra, Brisighella, Modigliana, Marzeno e Oriolo. Quattro quelle nel Forlivese: Castrocaro-Terra del Sole, Predappio, Bertinoro e Meldola. Infine sono tre le sottozone nel Cesenate: Cesena, San Vicinio e Longiano.

I Romagna Sangiovese con menzione di sottozona devono sottostare a regole produttive più restrittive. In primo luogo la percentuale minima di uve Sangiovese non può scendere sotto la soglia del 95%, contro l'85% del Romagna Sangiovese *tout court*. Il "Riserva" è l'unica tipologia prevista nella sottozona Bertinoro. Ancora: la produzione massima di uva per ettaro del Romagna Sangiovese con menzione è fissata in 9 tonnellate, rispetto alle 12 tonnellate del Romagna Sangiovese *tout court*. Per la tipologia Riserva con indicazione di sottozona la resa è fissata invece a 8 tonnellate per ettaro. Infine l'immissione al consumo dei vini con menzione è ammessa dal 1 settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve; per la tipologia Riserva dal 1 settembre del terzo anno successivo alla vendemmia.

Zinzani: «Vendite in aumento per le nostre etichette»

Giordano Zinzani (nella foto sotto), enologo diplomato a Conegliano Veneto (Tv), ma romagnolo purosangue (è nato e vive a Faenza), è al terzo mandato come presidente del Consorzio vini di Romagna. Dal 1984 lavora al colosso cooperativo Caviro, dove ricopre l'incarico di direttore Enologia e Servizi Soci. Dunque nessuno meglio di lui conosce le problematiche e le potenzialità della vitivinicoltura romagnola. Gli abbiamo rivolto alcune domande per fare il punto della situazione.

A quasi cinque anni dal varo del nuovo disciplinare produttivo "Romagna" che bilancio ne traete?

Siamo soddisfatti, in primo luogo per avere messo un po' di ordine alle nostre denominazioni. In un proliferare di nomi e sigle come era prima, serviva un riordino per poter difendere meglio l'immagine stessa dei nostri vini a livello internazionale e far meglio comprendere la loro provenienza ai consumatori anche di Paesi lontani. Con la scelta di un'unica Doc, stiamo tentando di fare questo. C'è ancora da lavorare, ma siamo certi di andare nella giusta direzione. L'attribuzione poi dell'*erga omnes* ci permette di lavorare, con il contributo di tutti, per la promozione delle denominazioni o indicazioni geografiche, che sono patrimonio collettivo di tutti i produttori della zona.

Quali iniziative avete in cantiere per valorizzare le vostre etichette e a quanto ammonta il budget 2016 per la promozione e comunicazione?

Il nostro programma per il 2016 – oltre alla presenza a due importanti fiere internazionali di settore come ProWein, a Dusseldorf (Germania), e Vinitaly, svolte rispettivamente nel marzo e nell'aprile scorsi – prevede la partecipazione per il quarto anno consecutivo nel prossimo novembre, a un tour di presentazione dei nostri vini in Usa, dove nelle passate edizioni abbiamo visto la partecipazione di tantissimi operatori e anche un buon ritorno da parte della stampa. Altra iniziativa già andata in porto quest'anno è stata la rassegna "Vini ad Arte", che si è svol-

ta come da tradizione presso il Museo internazionale della ceramica di Faenza, con l'anteprima del Romagna Sangiovese Riserva. Nel 2016 proseguirà poi l'attività di promozione nelle nostre enoteche, il supporto a Enologica, in programma a Bologna, sempre nel novembre prossimo, e le altre iniziative inserite sempre nel nostro piano di comunicazione da più di 160mila euro. Se consideriamo anche le attività di promozione, il budget sale ad oltre 400mila euro.

Facciamo il punto del mercato: come stanno andando le cose per i vini del Passatore?

Negli ultimi anni l'imbottigliamento di vini a denominazione di origine Romagna ha avuto un andamento abbastanza stabile; invece il trend dei primi mesi del 2016 indica un risveglio di interesse da parte dei consumatori, con un buon incremento delle vendite, anche se è ancora prematuro dare cifre precise. A livello di vini a Indicazione geografica tipica (Igt) notiamo una significativa crescita dell'indicazio-

GIANCARLO MARTELLI



Giordano Zinzani, presidente del Consorzio Vini di Romagna

ne Rubicone, di cui il nostro Consorzio ha il controllo avendo ottenuto dal Mipaaf, anche in questo caso, l'incarico di svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi della denominazione.

Come sta andando l'export e quali sono i Paesi più promettenti? La Cina può essere un'alternativa ai mercati più maturi?

Attualmente i Paesi di maggior sbocco dei nostri vini sono quelli di maggior interesse per il *made in Italy* in generale: Germania, Usa, Canada, Inghilterra. Ma si nota una buona presenza anche in altri Paesi, come Giappone, Sviz-

zera, Belgio e Olanda. La Cina, nonostante il grande parlare o scrivere che si fa circa il possibile aumento dei consumi di vino, è invece un Paese con un basso indice di penetrazione delle etichette italiane. Il mercato è dominato dai vini francesi, cileni o australiani. Il consumatore cinese sta sì evolvendo, ma avendo come riferimento lo stile dei vini di quei Paesi.

Tra i vostri soci ci sono grandi cantine cooperative ma anche tanti piccoli produttori di vini d'eccellenza che però da soli non ce la fanno a raggiungere i mercati esteri. Cosa state facendo per aiutarli?

L'Albana è stato il primo vino italiano a conquistare nel 1987 la Denominazione di origine controllata e garantita



Dell'Aquila

CRESCE L'INTERESSE PER L'ALBANA DOCG

È stato il primo bianco d'Italia a ricevere il riconoscimento Docg nel 1987. È un vino unico per carattere e si produce solo in Romagna, una vera rarità rappresentata da appena 600mila bottiglie prodotte nell'ultimo anno. Parliamo del Romagna Albana Docg, vinificato per lo più in purezza, nelle versioni secco, amabile, dolce, passito e passito riserva. La bellezza dei grappoli dorati dell'Albana è commovente, e non solo agli occhi di un romagnolo: l'eccellenza delle sue uve è tale da esprimersi con grande qualità notevole in ogni modalità di vinificazione e in ogni tipologia del vino omonimo. La ricchezza di profumi e l'importante acidità, unitamente all'immane bella impronta tannica, consente di ottenere da queste uve vini importanti, di grande personalità e abbinabili a una molteplicità di piatti di terra e di mare nella versione secco. Ma l'Albana può anche vantare nelle versioni passito – probabilmente la più nota – una meravigliosa attitudine ad accompagnare formaggi e dessert. Infine come non ricordare il Romagna Albana Spumante Doc, una delizia prodotta in poche migliaia di bottiglie ma che una volta di più attesta l'estrema ver-

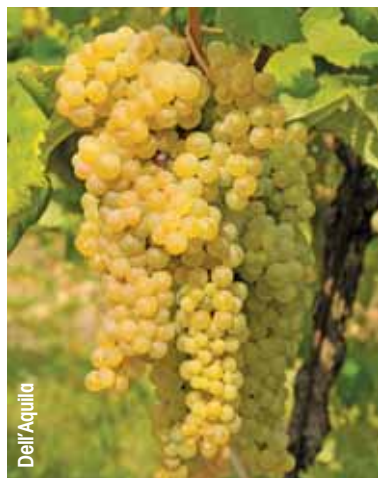
satilità di queste uve che firmano l'identità romagnola.

Sta crescendo negli ultimi tempi la febbre dell'Albana, sono molti i produttori che ne hanno reimpiantata – anche nella tradizionale forma di allevamento a pergoleta romagnola – e che hanno ripreso a vinificarla e a sperimentare anche vinificazioni alternative. Si è aperta una stagione di nuovo sincero apprezzamento di un vino che ha grandi margini di crescita e che nella riconoscibilità dei caratteri gioca una carta importante per la Romagna che vuol farsi ricordare. Attraverso concorsi enologici, degustazioni di piazza e *tasting* per operatori e giornalisti, in Italia e all'estero, il Consorzio vini Romagna sta coordinando la ripresa di questo campione di qualità. Nella ricerca innovativa e nella competizione rinnovata – si è concluso di recente il concorso Albana Dei cui han preso parte ben 50 etichette della versione secco di altrettanti produttori – le performance qualitative crescono e ciò corrobora l'ascesa del Romagna Albana Docg verso le vette che merita. In Usa come in Germania, accanto al Sangiovese, le azioni promozionali del Consorzio mettono da sempre al centro Sua Maestà l'Albana.

Le attività che il Consorzio propone e realizza sono principalmente rivolte ai piccoli produttori, si veda per esempio la partecipazione alle fiere in forma collettiva. Quest'anno erano presenti nel nostro stand istituzionale 10 aziende al Prowein e 31 al Vinitaly ed erano perlopiù piccoli produttori, così come anche i partecipanti ad altri nostri eventi.

Tra le sfide più impegnative del 2016 c'è l'allargamento del Consorzio verso est, acquisendo la gestione dei vini Doc dei Colli di Rimini. A che punto del percorso siete e quanto può valere l'operazione in termini economici?

La Doc Colli di Rimini non aveva un proprio consorzio di riferimento e questo limitava



Dell'Aquila

anche l'operatività dei produttori di questa denominazione. Nel 2015 ben 9 produttori hanno fatto domanda e aderito al nostro Consorzio; l'assemblea dello scorso aprile ha deliberato, avendone la rappresentatività, di richiederne al Mipaaf la gestione con riconoscimento *erga omnes*. Con questo si sblocca anche la situazione in cui si trovavano i produttori che volevano chiedere la modifica del disciplinare della Doc Colli di Rimini, ma non erano in grado di produrre le documentazioni necessarie al ministero. Invece parlare di valenza economica è ancora un po' presto, in quanto le bottiglie prodotte con l'attuale denominazione, destinata a cambiare in "Rimini", seguita del nome del vino, sono ancora piuttosto limitate. ■

Un grappolo di uva Albana

La riscossa degli autoctoni

Il Centesimino aspira alla Doc

È probabile che l'Albana sia giunta in Romagna portata da legioni romane di rientro da campagne militari. Sta di fatto che è del I secolo d.C. la sua prima citazione da parte di Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historiae*. Il che ci autorizza in qualche modo a poterla ritenere un autoctono romagnolo. Ma lo stesso Sangiovese potrebbe essere l'evoluzione a *vitis vinifera* di quel ceppo di *vitis sylvestris* i cui resti fossili sono stati rinvenuti in Valconca, nel riminese, nei primi anni Duemila all'interno di una tomba etrusca. Una cosa è certa: negli ultimi tempi sono molti i vitigni riscoperti e poi rilanciati, a comporre insieme ai più noti e diffusi, la nuova attraente proposta romagnola del vino. Anche nelle ultime edizioni di Vinitaly, così come nelle missioni americane del Consorzio vini di Romagna, degustazioni e seminari non mancano di sottolineare anche questa nuova importante tendenza, e potremmo dire vocazione, della Romagna. È così che sono risorti in questo scorcio di millennio alcuni vitigni/vini particolarmente interessanti e promettenti, quando non già affermati. Come non ricordare l'uva Longane-



Moriso Fontana

A cura della
REDAZIONE

Grappolo di uva Pagadebit



Dell'Aquila

Uva Longanesi, con cui si produce il vino Burson

si, da cui si ottiene l'ormai arcinoto Burson, un vino che fa della struttura potente e dell'intensità i suoi elementi di riconoscibilità e di successo, che lo hanno proiettato fino in Giappone, Canada e Usa e che lo vedono di frequente premiato in concorsi nazionali e internazionali.

Avviato l'iter formale per il riconoscimento

Più recente, ma di grande *appeal*, è il Centesimino, un vitigno-vino che traduce un bouquet e una bevibilità molto piacevoli, con riuscite vinificazioni in svariate versioni, da fermo a spumante, da rosso a rosé, da barricato a passito: il

buon impatto e la simpatia riscossa al consumo hanno portato i produttori a richiederne e ottenere dall'assemblea del Consorzio vini di Romagna il via libera all'iter per il riconoscimento della Doc "Centesimino di Oriolo", dal nome dell'omonima località del faentino.

In grande crescita anche il vitigno "Famoso", pianta rustica adatta anche a terreni poco fertili e a temperature invernali abbastanza rigide, con una produzione relativamente contenuta. Attualmente coltivato nel cesenate, nel forlivese, nel faentino e a Bagnacavallo (Ra), se ne ottengono vini caratterizzati da una aromaticità ben riconoscibile con una versatilità tale da poter produrre con successo spumanti da secchi a dolci e vini tranquilli, ma anche passiti.

Ci piace ricordare anche altri due brand romagnoli, che se non proprio autoctoni, portano però nel nome una nota tipica territoriale che ne ha sancito la simpatia e il consenso crescente: il Romagna Cagnina Doc, rosso che si ottiene da uve "Refosco", un vino dolce con una nota personalissima, molto caro ai romagnoli e molto apprezzato all'estero, *in primis* in nord Europa, e il Romagna Pagadebit Doc, vino bianco ottenuto da uve bianche "Bombino", che affonda nella storia della Romagna a mezzadria, legando il proprio nome alla generosità delle produzioni a chiudere le vendemmie dell'anno. Il Pagadebit sta vivendo una nuova primavera, è sempre più richiesto nelle versioni fermo e frizzante, in abbinamento al pesce e per brindisi fuori pasto e aperitivi. ■

Bottiglie di vino Burson



Burson Bagnacavallo