

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 218 - Speciale 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

SPECIALE 2024

LA ROMAGNA





FATTORIA ZERBINA

Docg Romagna Albana Secco Bianco di Ceperano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Fattoria Zerbina Società Agricola](#)

Proprietà: Maria Cristina Geminiani

Enologo: Maria Cristina Geminiani

L'Albana è il vitigno bandiera della Fattoria Zerbina, sia perché saldamente legato al territorio enico romagnolo, sia perché l'azienda con sede a Faenza ne ha saputo cogliere tutte le potenzialità attraverso il suo noto passito Scaccomatto. Non manca, evidentemente, all'appello anche una sua versione "secca". Il Bianco di Ceperano 2022 oggetto del nostro assaggio, mette in fila profumi di acacia e frutti tropicali, con tocchi di pompelmo a rifinitura. In bocca il sorso è ben profilato, non privo di dinamica e vivacità anche in un'annata tendenzialmente calda, risultando saporito e succoso e dal finale intenso e ancora fruttato, dalla piacevole nota iodata di chiusura.

(fp)



DREI DONÀ

Doc Romagna Sangiovese Predappio Notturmo in Fa Maggiore

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Drei Donà - Tenuta La Palazza](#)

Proprietà: famiglia Drei Donà

Enologo: Ida Vittoria Drei Donà, Marco Bernabei

Notturmo in Fa Maggiore era la sinfonia che Claudio Drei Donà ascoltava quando si attardava in cantina. Notturmo fu il puledro che nacque fra le braccia di Giovanna, moglie di Claudio, una notte di primavera. È così che è nato il primo vino di Tenuta La Palazza, un Sangiovese - nella versione 2021 - profumato di violetta e fiori bianchi, con note ematiche e agrumate che tornano anche al sorso: aderente, polposo, materico e dolcemente fruttato nel finale. Da quel primo vino, ogni etichetta è stata dedicata ad un cavallo della scuderia aziendale. La cantina di Predappio è proprietà dei Conti Drei Donà fin dagli anni Venti del Novecento e oggi è condotta dai figli Enrico e Ida Vittoria.

(ns)



TRE MONTI

Docg Romagna Albana Secco Vitalba

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Tre Monti Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Navacchia

Enologo: Nicola Tucci, Vittorio Navacchia

L'Albana è poliedrica. Secca o passita, sopporta bene anche la macerazione e la famiglia Navacchia lo dimostra ormai da qualche anno con il loro Vitalba, pionieri in Romagna della vinificazione in anfore georgiane. La Vitalba 2022, dopo 80-100 giorni di contatto sulle bucce, è un vino salmastoso, intenso e dalla trama larga: caldo, aderente, lievemente amaricante e dolce nel finale, si attarda sui sapori di albicocca e mango. È un'Albana inusuale, ma è gustosa e godibile, esigente nel richiamarci dalle nostre distrazioni, indulgente se gustato in completa rilassatezza. Tutti i vini di Tre Monti sono il risultato di 50 anni di storia aziendale, intensamente attraversati da visionarie sperimentazioni.

(ns)



VILLA PAPIANO

Doc Romagna Sangiovese Modigliana Vigna Beccaccia

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Villa Papiano Società Agricola](#)

Proprietà: sorelle e fratelli Bordini

Enologo: Francesco Bordini

A gestire questa realtà romagnola, capace di darsi una definita identità enica in uno spazio di tempo tutto sommato breve, sono i fratelli Francesco, Maria Rosa, Giampaolo ed Enrica Bordini. 10 gli ettari a vigneto in biologico - dislocati a cavallo tra Romagna e Toscana e coltivati a Trebbiano, Sauvignon, Albana, Sangiovese, Balsamina, Negretto e Centesimo - per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie, sempre caratterizzate da una cifra stilistica ben leggibile. Ecco allora il Vigna Beccaccia 2021, forse il migliore del portafoglio etichette aziendale, profumare di piccoli frutti rossi, sottobosco e ginepro, ad introdurre una bocca saporita, tesa e vibrante.

(fp)

EDITORIALE

LA ROMAGNA CHE SI RIALZA

sono subito attivati per ripristinare il recuperabile: hanno liberato strade, riacciuffato filari franati, asciugato cantine e alimentato la speranza con pazienza, in attesa di arrivare a vigne e botti che per settimane sono rimaste irraggiungibili. Nemmeno le sfide dell'annata sono mancate qui, fra gelate, grandinate e forti pressioni di peronospora, oidio e flavescenza dorata, ma [il bilancio 2023 è tutto sommato positivo](#): stabile in pianura - ridotta in collina, la produzione ha toccato un -25%, ma la qualità è molto buona, grazie ad un finale di stagione ottimale. Questo a confermare un trend che ormai si registra da qualche anno in Romagna: un lavoro sulla qualità che le aziende hanno abbracciato per [alzare decisa la voce dei vini romagnoli](#), sempre più identitari, forti anche del loro talento a fare squadra, dentro e fuori dal Consorzio. Lo raccontiamo ogni anno da [Vini ad Arte](#), lo rimarchiamo qui eccezionalmente, e ancora nella newsletter settimanale *I Vini di WineNews* con le etichette di [Rontana](#), Ronchi di Castelluccio, [la Sabbiona](#), Poderi del Nazareno, Tenute Tozzi, Celli, Tenuta Uccellina, Tenuta la Berta, Zavalloni.

Buona lettura.

(ns)

IL TEATRO

Doc Romagna Sangiovese Modigliana
Violàno

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Il Teatro](#)
Proprietà: Stefania Montanari, Luca
Monduzzi
Enologo: Emilio Placci

La piccola azienda Il Teatro, di proprietà di Stefania Montanari e Luca Monduzzi, vede la luce nel 2015 e conta su 6 ettari a vigneto, posti nella "sottozona" di Modigliana, territorio al centro delle nuove vicende della Romagna enoica. Le vigne sono coltivate a Sangiovese e Trebbiano, per una produzione complessiva di 6.000 bottiglie. Fermentato e affinato in acciaio, il Romagna Sangiovese Modigliana Violàno 2022 appare di un rosso rubino tendenzialmente scarico e brillante. Al naso, i profumi rimandano alla frutta rossa matura, alle erbe aromatiche e alle spezie. In bocca il sorso è sottile e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato e dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)

BISSONI

Doc Romagna Sangiovese Bertinoro Vigna
Collecchio Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Azienda Agricola Bissoni](#)
Proprietà: Raffaella Alessandra Bissoni
Enologo: Raffaella Alessandra Bissoni

La cantina di Raffaella Bissoni, 6 ettari a biologico dal 2016, coltivati prevalentemente a Sangiovese ed Albana, si trova nel comprensorio di Bertinoro. Il Sangiovese Bertinoro Vigna Collecchio Riserva è realizzato a partire dai vigneti aziendali più vecchi (impiantati nel 1991). Lungamente macerato a grappolo intero con presenza anche dei raspi, il vino effettua la fermentazione malolattica in barrique, dove poi passa 2 anni per l'affinamento. La versione 2019 profuma di amarena sotto spirito ed erbe aromatiche, con tocchi balsamici e speziati. In bocca il sorso è caldo, ricco e articolato, dallo sviluppo solido e dal finale ampio ed intenso su ritorni balsamici e fruttati.

(fp)

CASSETTA DEI FRATI

Doc Romagna Bianco Modigliana
Fravento

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Trebbiano, Chardonnay Musqué
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Cassetta dei Frati Società Agricola](#)
Proprietà: Maria Adele Ubaldi
Enologo: Francesco Bordini

Maria Adele Ubaldi e il marito Renzo Morresi corrono fra lo studio legale di Bologna e il loro piccolo paradiso agricolo a Modigliana, in quella che chiamano la Romagna toscana. Qui hanno fondato La Cassetta dei Frati, che negli anni è diventata cantina dei loro Frawines, agriturismo Il Borghetto di Brola e ristorante/enoteca Le Barchesse di Brola. Dai 7 ettari di vigne di proprietà producono 3 cru (Sangiovese, Trebbiano e Chardonnay Musqué in purezza) e 3 cuvée, due rossi e un bianco, che è il loro Fravento. Il 2022 profuma morbidamente di pietra focaia, frutta gialla dolce e ginestra; il sorso è cortese, pieno e profondo, dove alla morbidezza fruttata si aggiunge la sapidità di iodio e ostriche.

(ns)

TENUTA CASALI

Doc Romagna Sangiovese Mercato
Saraceno Quartosole Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Tenuta Casali](#)
Proprietà: famiglia Casali
Enologo: Emiliano Falsini

La Riserva 2020 del Quartosole dimostra una buona complessità senza mancare mai in finezza e vitalità. Profumi di uva spina e ciliegia si aggiungono alle note mentolate e di canfora e, infine, alle erbe officinali. In bocca si muove fra seri sapori vegetali a quelli più lievi floreali, supportati da un sorso sapido ed aderente, che lascia il palato pulito e fresco. Quartosole proviene dalle vigne di Tenuta Casali, azienda nata in Mercato Saraceno nel 1978 (seguendo le orme di famiglia, iniziate negli anni Quaranta del Novecento) e che oggi conta su 23 ettari totali di vigna, posti su antichi terrazzamenti fluviali creati dal fiume Savio, e sull'entusiasmo delle nuove generazioni.

(ns)

LA GRIFFE



UMBERTO CESARI

Docg Albana di Romagna Passito Colle
del Re

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Società Cesari](#)
Proprietà: Gianmaria Cesari
Enologo: staff tecnico aziendale

Ha una bottiglietta ben riconoscibile l'Albana in versione passita Colle del Re di Umberto Cesari. Una piccola ampolla che contiene un liquido denso e ambrato, generoso in calore, glicerina, profumi e sapori. Viene prodotta a partire da vendemmie tardive dei grappoli che poi riposano in fruttai controllando attentamente la formazione di botrytis. La fermentazione avviene in carati di Allier, dove il vino poi matura per 2 anni. La versione 2014 profuma di panettone - frutta candita compresa, di miele di castagno, fichi, mallo di noce, erbe aromatiche intense (alloro, rosmarino e timo), chinotto, muschio e corteccia. In bocca, va da sé, è molto dolce e caldo, ma si ribilancia bene grazie alla freschezza della mentuccia e della scorza di arancia, alle note amaricanti di pompelmo e ai pizzichi di pepe e zafferano che accompagnano il lungo sorso avvolgente. Le uve di questo vino provengono dal vigneto di Podere Casetta, il primo fazzoletto di terra di cui s'innamorò Umberto Cesari, lì di passaggio in moto con la moglie nel 1964. Fu la scintilla da cui partì la storia aziendale, ormai "vecchia" 55 anni, che portò Umberto Cesari a credere nelle potenzialità dei vini di qualità romagnoli, puntando soprattutto sulle varietà locali di Sangiovese, Albana, Pignoletto e Trebbiano, tanto da meritarsi la considerazione di "Ambasciatore del Sangiovese nel mondo". Oggi, a custodire l'eredità del padre, c'è il figlio Gianmaria Cesari. A Castel San Pietro, sulle colline sud orientali di Bologna, si vinificano i grappoli coltivati su 355 ettari di vigneti suddivisi in 8 poderi: protetti dai calanchi azzurri che assicurano un clima mite, sono terreni argillosi che variano di apporto calcareo a seconda dell'altitudine. La gestione è di tipo integrato, ma l'attenzione alla fertilità dei suoli e alla preservazione delle viti c'è dalla fine degli anni Ottanta e sta sfociando in una gestione di tipo biologica, supportata da stazioni meteorologiche e mappe di vigore che permettono un'agricoltura di precisione. Oltre agli autoctoni, si coltivano anche varietà internazionali (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon) ma si riscoprono anche vitigni antichi locali e semi abbandonati come il Longanesi, senza infine disdegnare la sperimentazione. È Umberto Cesari che [ha infatti concepito il Merlese](#) dopo 40 anni di studio insieme alla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna: un incrocio di Merlot e Sangiovese che cerca di unire il meglio delle sue varietà e che viene vinificato in purezza nel Rubicone Rosso Solo. Ennesima etichetta mito che si affianca al Laurento, il Resultum, il Tauleto e ai Liano.

(ns)



TENUTA LA VIOLA

Docg Romagna Albana Secco Frangipane

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: [Tenuta La Viola](#)
Proprietà: famiglia Gabellini
Enologo: Giuseppe Caviola

Fondata nel 1962, quando la famiglia Gabellini si trasferisce a Bertinoro acquisendo vigneti di Sangiovese e Albana coltivati ad alberello, aderisce al protocollo biologico nel 1999, passando a pratiche biodinamiche a partire dal 2018. A questa traiettoria agricola si aggiungono in cantina le fermentazioni spontanee, botti grandi di legno, cemento e anfora. L'intervento, insomma, è ridotto al minimo, dando sostegno all'equilibrio fisiologico delle piante e all'equilibrio armonico dei vini. L'Albana Frangipane 2022 è chiara è fresca: frutti e fiori bianchi, mentuccia al naso, mineralità agrumata e iodata in bocca. E se potete, cercate l'aggraziato Sangiovese P. Honorii 2016.

(ns)

MARIA GALASSI

Doc Romagna Sangiovese Bertinoro natoRe

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: [Maria Galassi Azienda Agricola Bio](#)
Proprietà: Maria Galassi
Enologo: Francesco Bordini

L'azienda di Maria Galassi - posta a Paderno, andando verso Bertinoro e di proprietà della famiglia Placucci (da cui proviene la madre di Maria) fin dall'Ottocento - ha ripreso nel 2006 la coltivazione della vite, passando da subito al biologico. Oggi conta su 29 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie, incentrate sui vitigni locali, Sangiovese, Barbera, Rebola e Famoso. Il Sangiovese Bertinoro natoRe 2020, maturato in legno grande ed acciaio per 12 mesi, profuma di terra, piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è fragrante e tendenzialmente dolce, sviluppandosi compatto e saporito fino ad un finale che torna su sensazioni fruttate.

(fp)

MASSELINA

Doc Romagna Sangiovese Serra Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: [Tenuta Masselina Società Agricola](#)
Proprietà: Terre Cevico
Enologo: Pierluigi Zama

La Tenuta Masselina - appartenuta alla famiglia Fabbri di Castel Bolognese, che ha dato i natali ad Edmondo Fabbri, allenatore della Nazionale di calcio italiana dal 1962 al 1966 - è oggi di proprietà della [cooperativa agricola Terre Cevico](#) e si sviluppa su 16 coltivati a vigneto in biologico, posti sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza, prevalentemente allevati a Sangiovese, Albana, Pignoletto, Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Il Sangiovese Serra Riserva 2019 è maturato per 18 mesi in barrique: i suoi profumi rimandano alla frutta rossa matura, al cioccolato, alla grafite e alle spezie; in bocca il sorso è pieno e articolato, dallo sviluppo solido e dal finale dolce su ritorni speziati.

(fp)

VIGNETI ROMIO

Doc Romagna Sangiovese Superiore Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: [Cavio Società Coop. Agricola](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Maraldi

Con 11.000 viticoltori soci e 37.300 ettari di vigne a disposizione, [Cavio è la più grande cooperativa vitivinicola in Italia](#). Il progetto Vigneti Romio, nasce per valorizzare i vigneti migliori e i viticoltori più esperti, e imbottigliare così vini più rappresentativi del territorio. Le etichette sono disegnate dall'artigiana locale Barbara Donati tramite la tecnica della xilografia. La linea Ho.Re. Ca. comprende 4 vini: un Novebolle, un Trebbiano e due Sangiovese, di cui uno da appassimento. La Riserva 2019 è molto intensa e gioca tutte le sue note fra la piccola frutta rossa e nera e le spezie dolci. In bocca è caldo e molto aderente, ma sostenuto dall'acidità dell'amarena e del tamarindo.

(ns)

VINTAGE



FATTORIA NICOLUCCI

Doc Romagna Sangiovese Superiore
Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Fattoria Nicolucci](#)
Proprietà: Alessandro Nicolucci
Enologo: Alessandro Nicolucci

Un'azienda antica, per una storia antica e un territorio (molto) antico. Pare, infatti, che a Predappio Alta - il borgo antico costruito intorno alla Rocca che domina il paese e la valle del fiume Rabbi - si coltivasse la vite fin dall'anno 1000. Nel 1885 nasce Fattoria Nicolucci, che decide di onorare questa lunga tradizione legata al Sangiovese e soprattutto il territorio che la circonda, registrando il marchio "Predappio di Predappio". Per la sua strada incontra anche la Vigna del Generale, vigna di 90 anni piantata da un generale di ritorno dalla guerra nel miglior terreno disponibile. I frutti di ogni vendemmia li condivideva con un lupo, ghiotto di quell'uva dagli acini piccoli che promettevano vini longevi. L'etichetta racconta questo, di un Sangiovese che Alessandro Nicolucci (quarta generazione) in parte conserva in cantina, per godere della sua capacità di invecchiamento. Affinato per due anni in botti da 30 ettolitri, Vigna del Generale diventa intenso, complesso ed elegante. La Riserva 2015 sa di prugna e amarena in confettura, spezie legnose e balsami di sottobosco. In bocca sviluppa una lunga aderenza sapida e materica, che chiude su note salmastre e fruttate.

(ns)

L'OUTSIDER



PODERI MORINI

Doc Ravenna Centesimino Oriolo Savignone

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Centesimino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: [Azienda Agr. Poderi Morini](#)
Proprietà: Alessandro Morini
Enologo: Maurizio Castelli

L'azienda della famiglia Morini - nata da un'idea di Natale Morini, imprenditore avicolo ed agricolo e poi fatta emergere definitivamente dal figlio Alessandro, da sua moglie Daniela e dal figlio Mattia - nasce nel 1998 e da subito orienta la sua produzione sui vitigni di antica coltivazione della zona, privilegiando Albana, Sangiovese, Longanesi (la cui pianta madre venne trovata nel podere della famiglia omonima e fu soprannominata inizialmente "Bursòn") e Centesimo, con qualche puntata anche tra gli internazionali Chardonnay e Merlot. La cantina, con sede a Faenza, conta su 20 ettari a vigneto, allevati nei pressi della Torre di Oriolo, per una produzione complessiva che si aggira intorno alle 100.000 bottiglie annue. Il vino Centesimo Savignone è dedicato a Luigi Veronelli, che preferiva chiamare il Centesimo Savignone, italianizzando "Savignôn", il suo nome in dialetto romagnolo. La versione 2022 possiede colore rosso porpora dai toni brillanti. Al naso, si concentrano aromi di viola, fragola, melograno e sottobosco, ad introdurre un sorso succoso e tendenzialmente denso, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora fruttato.

(fp)



CA' DE BE'

PIAZZA DELLA LIBERTÀ, 9/B - BERTINORO (FC)

Max David e Alteo Dolcini l'hanno chiamata [Ca' de Be', casa del vino](#) (tel. +39 0543 444435) sin dalla sua nascita alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, diventando a Bertinoro un punto di riferimento dove trovare i migliori vini della Romagna, oggi con oltre 400 referenze a disposizione. Ca' de Be' è anche osteria, dove trionfa la tradizione romagnola:

COSA VENDE

Fiorentini Vini, Romagna Albana Secco Cleonice 2021 - € 20,00

Bianco profumato e dalla progressione gustativa ben profilata

Ca' di Sopra, Ravenna Pinot bianco Uait 2022 - € 22,00

Vino che effettua parziale malolattica ed affina per 6 mesi in cemento

Fattoria Paradiso, Romagna Albana Secco Vigna dell'Olivo 2021 - € 25,00

Albana profumata e dalla bocca scorrevole e gradevolmente sapida

Poderi dal Nespole, Rubicone Pinot bianco Dogheria 2022 - € 24,00

Buona impostazione per questo bianco immediatamente piacevole

Terre di Brisighella, Rubicone Chardonnay Monticino 2021 - € 19,00

Chardonnay in purezza dal buon equilibrio complessivo

Zavalloni, Metodo Classico Brut Rosé - € 20,00

Bollicine fragranti e di beva scorrevole

Poggio della Dogana, Romagna Trebbiano Nubivago 2022 - € 24,00

Trebbiano ben eseguito dai profumi freschi e dal gusto saporito

Braschi, Rubicone Famoso Montesasso 2021 - € 20,00

Vino ottenuto da uno dei vitigni locali più affascinanti

De Stefanelli, Forlì Pinot Bianco Opera 5 2021 - € 24,00

Bianco fine e di buona definizione

San Valentino, Colli di Rimini Rebola Vivi 2021 - € 33,00

Grechetto Gentile in purezza affinato in cemento

COSA CONSIGLIA

Colombarda, Romagna Sangiovese Superiore Ca' Manacca 2020 - € 24,00

Sangiovese tendenzialmente fragrante e scorrevole alla beva

Tenuta La Viola, Forlì Rosso Venticinque 2019 - € 36,00

Taglio bordeliese, a base di Cabernet Sauvignon, Merlot e un pizzico di Sangiovese

Fattoria Nicolucci, Forlì Rosso Nero di Predappio 2021 - € 32,00

Vini che non deludono mai da una delle aziende romagnole più qualitative

Tenuta del Gelso, Cabernet e Sangiovese Cinquecento due 2020 - € 28,00

Declinazione moderna e ben eseguita del classico taglio bordeliese "all'italiana"

Tenuta Casali, Romagna Sangiovese San Vicinio Vigna Baruccia 2021 - € 26,00

Sangiovese tendenzialmente spigliato e beverino

La Sabbiona, Ravenna Syrah Delirio 2021 - € 26,00

Vino intenso, avvolgente e complesso

Tenuta Masselina, Rubicone Rosso 158 2021 - € 22,00

Rosso dalla beva lieve e spigliata

Poggio della Dogana, Romagna Sangiovese Brisighella Arlesiana 2021 - € 29,00

Sangiovese convincente e ben eseguito

Villa Papiano, Romagna Sangiovese Modigliana Vigna Beccaccia 2020 - € 25,00

Ormai un punto di riferimento della produzione enoica di Modigliana

Noelia Ricci, Romagna Sangiovese Superiore Godenza 2021 - € 32,00

Sottile e quasi ossuto, questo Sangiovese dal forte carattere

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



GIOVANNA MADONIA

Docg Romagna Albana Secco
Macerato Trapunta

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 750

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Giovanna Madonia S. Agricola](#)

Proprietà: Giovanna Madonia e

Miranda Poppi

Enologo: Leonardo Conti, Attilio Pagli

Giovanna Madonia, con al suo fianco, da anni, tutte e quattro le figlie, soprattutto Miranda, è risoluta donna del vino romagnolo, diventata un punto di riferimento del territorio di Bertinoro. A partire dagli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, ha costruito una solida realtà produttiva grazie ad etichette ben giocate sulla maturità del frutto e la concentrazione, che, specie in passato, hanno fatto emergere la cantina con sede a Bertinoro. Oggi sono 14 gli ettari a vigneto posti sulle pendici della collina di Montemaggio - in prevalenza allevati a Sangiovese, Merlot e Albana - e producono la materia prima impiegata per le 60.000 bottiglie aziendali annue. L'Albana Secco Trapunta è bianco macerato sulle proprie bucce per 7 mesi in cemento, affinandosi poi per altri 5 mesi sulle proprie fecce. La versione 2021 alla vista è di colore giallo carico, dai riflessi dorati. Al naso arrivano intensi profumi di frutta gialla ed esotica, di ginestra, di erbe aromatiche e di miele. In bocca il sorso è saporito grazie ad una piacevole nota quasi salmastra, terminando in un finale ampio, sapido e agrumato.

(fp)

LA SORPRESA



BALIA DI ZOLA

Doc Romagna Sangiovese Modigliana
Redinoce Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Balia di Zola](#)

Proprietà: Claudio Fiore, Eluci Veruska

Enologo: Claudio Fiore

È davvero delizioso il Redinoce 2020 di Balia di Zola, ottenuto da un vigneto che in parte supera i 50 anni di età. Fermentato spontaneamente in acciaio e maturato in botti di rovere francese da 350 litri, è un Sangiovese profondo e calmo, che profuma soprattutto di ciliegia con cenini mentolati, di terra e resina. In bocca è pieno, dall'esordio dolce e poi piacevolmente aderente e sapido; è di nuovo fruttato a tutto sorso, ma nel finale concede delicate note floreali. Siamo di nuovo a Modigliana, in un luogo di pace di 15 ettari, che guarda il paese da nord, da 300 metri di altezza. Qui Veruska Eluci e suo marito Claudio Fiore si insediano nel 1999: in compagnia del loro cavallo Black, dell'asino Marco, dei cani Aia e Miuccia e del gatto Pablo, ristrutturano un vecchio casolare del 1700 e coltivano 4 ettari a Sangiovese e Albana, come anche olivi, lasciando il resto alla foresta. La conduzione agronomica segue i principi del biologico e la parte viticola riesce a produrre fino a 25.000 bottiglie secondo metodi artigianali e rispettosi dell'annata, quindi sempre diversi, ma col territorio a fare da filo conduttore.

(ns)

SPUNTATURE

UN PROGETTO CHE HA FATTO STORIA

San Patrignano è la Comunità di recupero per ragazze e ragazzi tossicodipendenti più grande d'Europa ed ospita mediamente oltre 1.000 persone. La Comunità di San Patrignano è un punto di riferimento della solidarietà italiana, capace di riscattare migliaia di giovani dall'abisso della tossicodipendenza, offrendo loro un'opportunità di rinascita e un posto nella società, attraverso percorsi di formazione professionale e attività produttive ed economiche che comprendono - tra le altre - allevamenti, coltivazioni, un caseificio ([eletto quest'anno il migliore dall'Italian Cheese Awards 2023](#)), una cucina, un forno e, dal 1978, una cantina, che ha assunto un ruolo sempre più significativo ed oggi conta su 110 ettari di vigneto, per una produzione di 500.000 bottiglie. Con il Romagna Sangiovese Superiore Avi Riserva 2020, a recitare la parte del vino bandiera, evidenziando profumi intensi di cioccolato e vaniglia e bocca ricca e serrata. Insomma, i mestieri dell'agricoltura e poi del nostro sostentamento - con la loro attenzione ai dettagli e la loro quotidianità - che diventano una "cura dell'anima". Come raccontano tante esperienze e, come afferma il progetto "Squisito Food Lab", il rinnovato polo agroalimentare della Comunità di San Patrignano, che riunisce tre laboratori di tre settori strategici (produzione casearia, produzione di lieviti, allevamento degli animali e lavorazione delle loro carni). Si tratta dell'ultimo passo compiuto da San Patrignano attorno ad una visione all'insegna della connotazione artigianale e di una filiera a chilometro zero. Una struttura fondamentale per migliorare l'attività di formazione professionale rivolta ai ragazzi in un percorso di recupero e allo stesso tempo contribuire in maniera ancor più importante all'autosostentamento della Comunità.

(fp)

IL BUONO DEL TERRITORIO



FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

FOSSA DELL'ABBONDANZA

PIAZZA S. ALLENDE, 13

RONCOFREDDO (FC)

Tel: +39 0541 949200

Sito Web: www.fossadellabbondanza.it

L'azienda agraria e casearia Fossa dell'Abbondanza - in realtà un vero e proprio laboratorio per l'affinamento dei formaggi del territorio e non solo - si trova a Roncofreddo nella Valle del Rubicone, nel comprensorio di Forlì-Cesena ed è condotto da Renato Brancaloni e la sua famiglia. Fra le tante gustosità date alla luce in questo angolo della Romagna, il Formaggio di Fossa ne è forse la più significativa. Nasce da una storia lontana, divisa tra castelli e briganti e fino a qualche tempo fa era conosciuto e consumato solo dagli abitanti del luogo. Il Formaggio di Fossa di Sogliano, Dop dal 2009, è un tipico formaggio di fossa prodotto storicamente a Sogliano al Rubicone e in altri comuni della Romagna e delle Marche. Può essere prodotto con latte di pura pecora, misto (latte vaccino e ovino), e vaccino, e viene ottenuto tramite fermentazione anaerobica in tipiche fosse storiche riconosciute, di forma ovale, scavate nella roccia arenaria. La tecnica di fermentazione del formaggio nelle fosse risale almeno al XIV secolo e vari documenti testimoniano e dimostrano che già anticamente le tecniche di infossatura dei formaggi erano regolamentate e controllate. Il Formaggio di Fossa di Sogliano prodotto e stagionato da Fossa dell'Abbondanza è ottenuto da latte di pecora e di mucca. Un misto di lunga stagionatura in cui gli umori accompagnano piacevolmente i sapori intensi del formaggio, evidenziando anche una pasta compatta, derivante dall'avanzata stagionatura.

(fp)



LA BAITA

VIA NAVIGLIO, 25/C - FAENZA (RA)

Tel: +39 0546 21584

Sito Web: www.labaitaosteria.it

La Baita di Faenza, dove si trova dal 1975 anni, è di proprietà di Fabio Olmeti e conserva saldamente l'approccio impresso del fondatore del locale Roberto, padre di Fabio, che prima la volle classica salumeria e poi gastronomia e vineria, per poi farla diventare, nel 2002, anche ristorante. Certamente punto di riferimento acclarato per gli appassionati del buon bere, con la sua fornitissima enoteca, offre una cucina coerentemente romagnola e fatta davvero di prodotti del territorio, che la pongono come un approdo sicuro e uno dei simboli culinari della Regione. Con piatti come l'insalata di lessio e giardiniera, la zuppa di cipolle con formaggio d'alpeggio, i passatelli in brodo di fagioli, le tagliatelle carciofi e gambuccio, i maccheroni al torchio con verza e guanciale, il bollito in salsa verde, il cappello del prete con purè di patate viola, la faraona alla cacciatora.

(fp)

LA TOP 5 DI "LA BAITA"

- 1° **Fondo San Giuseppe, Ravenna Trebbiano Tèra 2022 - € 28,00**
Trebbiano dal timbro varietale pronunciato e dal carattere definito
- 2° **Marta Valpiani, Romagna Albana Secco Madonna dei Fiori 2022 - € 20,00**
Albana prodotta dalle vigne più vecchie e solo nelle annate migliori
- 3° **Menta e Rosmarino, Romagna Sangiovese Modigliana Area 8 2021 - € 24,00**
Identitario Sangiovese della "sottozona" di Modigliana
- 4° **Chiara Condello, Romagna Sangiovese Predappio Chiara Condello 2021 - € 25,00**
Sangiovese che si distingue per scorrevolezza e vivacità
- 5° **Gallegati, Romagna Sangiovese Brisighella Corallo Rosso 2022 - € 16,00 - € 50,00**
Spiccate doti di bevibilità per un rosso caratteriale ed espressivo



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio Vini Romagna

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

