

CARATTERISTICHE E CENNI STORICI DEI VINI ROMAGNOLI



La Bibbia attribuisce la scoperta del processo di lavorazione del vino a Noè che successivamente al diluvio Universale, avrebbe piantato una vigna con il cui frutto fece del vino che bevve fino ad ubriacarsi. Tuttavia i primi documenti che attestano la presenza del vino in quanto tale risalgono alla fine del IV millennio a.C. nella città di Sumer nella Mesopotamia meridionale. Sono stati quindi i Sumeri a fornire le prime tracce dell'esistenza della bevanda. È comunque accertato che la produzione su larga scala di vino è iniziata poco dopo il 3000 a.C., quindi circa 5000 anni fa. Sotto l'impero romano ci fu uno sviluppo della produzione del vino, che passò ad essere una bevanda di uso quotidiano. In questo periodo le colture della vite si diffusero su gran parte dell'impero romano e, in particolare in Italia, Ispania, Gallia, Acacia (Grecia) e Siria. Con il crollo dell'Impero romano la viticoltura entra in una crisi dalla quale uscirà solo nel medioevo, grazie soprattutto all'impulso dato dai monaci benedettini e cistercensi. Proprio nel corso del medioevo nasceranno tutte quelle tecniche di coltivazione e produzione che arriveranno praticamente immutate fino al XVIII secolo quando ormai la produzione ha carattere "moderno". Ciò grazie alla stabilizzazione della qualità e del gusto dei vini, all'introduzione delle bottiglie di vetro e dei tappi di sughero.

Il primo che ci ha fatto pervenire notizie precise sulla produttività e la qualità pregiata dei vigneti romagnoli è stato Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.), che nel suo *De Rustica* afferma che "il popolo etrusco, sceso nella pianura romagnola, costruì i centri di Faenza, Forlì e Imola, scolò i vastissimi acquitrini, dove sorsero i centri di Argenta e Ferrara, e bonificò, con una vasta rete di fiumi e di canali, la valle padana dove piantò alberi e viti, provenienti dall'Italia centrale, come l'olmo, il frassino, l'albana, il trebbiano, la canina e la pergola".



IL SANGIOVESE



E' il vino più tipico della Romagna. Le uve provengono esclusivamente dal vitigno Sangiovese, il più diffuso a livello nazionale. Le sue origini e la sua provenienza sono incerte. I primi cenni storici sicuri sul Sangiovese in Romagna sono rintracciabili negli statuti del comune di Predappio (1300) Ma è solo nelle cronache a cavallo tra il 1500 e il 1600 che il Sangiovese fa la prima comparsa nella sua attuale denominazione. Una storia narra che un giorno dei frati cappuccini coltivatori di vite,

ospitarono un illustre personaggio nel loro convento sul Monte Giove (Collis Jovis) a *Sant'Arcangelo di Romagna*. L'ospite gradì tanto il vino prodotto dai frati che veniva servito durante i pasti che chiese il suo nome. In realtà non aveva nome ma un monaco con prontezza di spirito disse che si chiamava *Sanguis Jovis*, Sangue di Giove. Da questo, si narra, derivò poi il termine Sangiovese, in dialetto "sanzve's".

IL TREBBIANO DI ROMAGNA

Fu introdotto in Romagna dai romani dopo la conquista dei territori su cui erano stabiliti fin dal IX secolo le popolazioni galliche. Il Trebbiano, veniva chiamato "il vino dei legionari", perché questi modificarono le tecniche di lavorazione passando dalla pigiatura fatta coi piedi a quella col torchio. Una delle citazioni più antiche del Trebbiano è contenuta nel "Liber Ruralium Commodarum"



(1305) del bolognese Pier de' Crescenzi che scrive: "...ed è un'altra maniera d'uve, la quale trabbiana è detta, ed è bianca col granello ritondo, piccolo et molti hacini avente: nella gioventù è sterile et procedendo in tempo diventa feconda, facente nobile vino et bene serbatojo et questa maniera per tutta la Marca spetialmente si commenda... Il Trebbiano di Romagna viene prodotto nelle zone collinare delle province di Bologna, Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna. Le uve utilizzate per la produzione del Trebbiano devono avere la dicitura trebbiano Romagnolo. Il Trebbiano di Romagna è un ottimo vino da pasto, da abbinare a piatti delicati a base di pesce o di verdure oppure con salumi e affettati. E' ideale come aperitivo, per accompagnare antipasti. Il Trebbiano di Romagna ha ottenuto nel 1973 il riconoscimento a marchio DOC (Denominazione di Origine Controllata).

delicati a base di pesce o di verdure oppure con salumi e affettati. E' ideale come aperitivo, per accompagnare antipasti. Il Trebbiano di Romagna ha ottenuto nel 1973 il riconoscimento a marchio DOC (Denominazione di Origine Controllata).

L'ALBANA



Il vino Albana è stato il primo vino bianco ad ottenere il marchio DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) il 13 aprile 1987. Da quel momento è divenuto, insieme con il Sangiovese, il simbolo della Romagna. L'uva Albana ha, come molte altre in Italia, origini antichissime. C'è chi dice che è stata portata dai coloni romani provenienti dai Colli Albani e chi ne attribuisce il nome al fatto che l'uva fosse la migliore tra tutte quelle bianche quindi albana (dal latino albus, che appunto vuol dire bianco. Il nome 'albana' compare ufficialmente per la prima volta, nel 1233, (Pier De' Crescenzi, Ruralium Commodorium Libri Duodecim). Sull'albana esiste anche un'altra leggenda legata a Galla Placidia che già abbiamo raccontato nella sezione "Fra storia e leggenda". L'albana è un vitigno a bacca bianca, ma con le caratteristiche di uno a bacca rossa, poiché ha una

notevole ricchezza di tannini nei vinaccioli e nelle bucce ed esprime il suo maggior potenziale con particolari vinificazioni che prevedono il residuo zuccherino. Si producono tre tipi di albana: **Secca, Dolce, Amabile e Passita**. L'albana secca si gusta a tavola con menù a base di pesce, di crostacei e zuppe, ma anche con minestre in brodo e creme. L'albana dolce e amabile si accompagna con la ciambella, tipico dolce romagnolo, con la pasticceria da forno e con le crostate di frutta. E' ideale come aperitivo, per accompagnare antipasti L'albana passita, si gusta con la pasticceria secca, la frutta secca e tostata e formaggi particolari.

IL PAGADEBIT



Deriva dal vitigno '**Bombino Bianco**' a '**bacca bianca**'. Il suo particolare nome deriva dal fatto che è un vitigno molto resistente e fertile e quindi il contadino riusciva a pagare i debiti contratti nell'annata vitivinicola con questo vino. Per questo motivo un altro nomignolo dato al vitigno è *Straccia Cambiale*. La produzione del Pagadebit è circoscritta in alcuni comuni della provincia di Ravenna, di Rimini e della provincia di Forlì - Cesena, anche se la coltivazione del vitigno risulta in prevalenza sulla

collina del Forlivese e del Cesenate. In Romagna viene coltivato sulle colline, specialmente quelle del Cesenate e del Forlivese, in produzione limitata, favorendo una maggiore gradazione alcolica e una struttura decisamente importante. Il colore del **Pagadebit** è giallo paglierino con riflessi verdolini e il suo profumo ricorda sentori floreali. Il vino ha ottenuto la Doc nel 1988.

CAGNINA DI ROMAGNA

Le prime notizie su questo vitigno risalgono al XIII sec., ma la diffusione di questo vitigno in Romagna risale forse all'epoca bizantina, quando, per la costruzione dei monumenti di Ravenna s'importava la pietra calcarea dalla Dalmazia e dall'Istria, dove la Cagnina era ben presente. E' un vitigno autoctono delle province di Forlì - Cesena e Ravenna. Si ottiene dal "refosco terrano" un vitigno a bacca rossa di antica coltivazione. Il vino che si ricava è di colore rosso violaceo con spuma evanescente. Il profumo è vinoso con evidenti sentori di frutta rossa, fragole, marasca e lamponi. Molto adatto con castagne, dolci, biscotti. Non è in grado di invecchiare, quindi va scelta l'ultima annata messa in bottiglia. La Doc è stata riconosciuta nel 1988.



BURSON

E' vino rosso di grande potenza prodotto nella pianura ravennate ed ottenuto da un'uva autoctona recuperata. La storia del vino Burson nasce da una felice intuizione di Antonio Longanesi, soprannominato "Burson", il quale era solito trascorrere le giornate invernali in un capanno da caccia situato nei pressi di un "roccolo". Questa vite sconosciuta lo incuriosì per la dolcezza e la capacità di rimanere sana fino a tardo autunno. Verso gli anni '50 cominciò a fare alcuni innesti e attese la prima uva. Con grande stupore scoprì che essa era in grado di dare un vino da 14 gradi, un risultato impensabile da raggiungere con l'uva della pianura romagnola. Da quel momento Antonio iniziò a far girare il vino per il paese e fin da subito diffuse questa vite ai suoi compaesani. Questa vite ed il suo vino sono così legate in modo indissolubile al territorio di Bagnacavallo e alla pianura romagnola limitrofa.



L'uva Longanesi, secondo esami di laboratorio, ha un Dna completamente diverso da quello di altri vitigni italiani a bacca rossa. Qualcuno lo chiama un po' scherzosamente 'amarene della pianura', in ogni modo, ha un sapore davvero esuberante e caldo, con tannini solo leggermente amarognoli. Il vino, dal 1999 è valorizzato dal Consorzio "il Bagnacavallo", ed oggi è prodotto nelle varianti Etichetta Blu ed Etichetta Nera e regolamentato con un preciso disciplinare. Nel 2000 l'uva Longanesi viene iscritta al registro delle varietà dopo le analisi svolte presso l'istituto di San Michele all'Adige.