

Il mosaico del Sangiovese

La gita del 13 Settembre ci ha portato a Ravenna, la città dei mosaici. Qui è possibile vedere e gustare il più ricco patrimonio mondiale di mosaici antichi: una vera eredità culturale per l'umanità.

Il mosaico è un tipo di pittura, o meglio di composizione pittorica, che utilizza frammenti di materiali di diversa natura (ad es. pietre, vetri, marmi, ecc.) e di diverso colore. Sta all'abilità del mosaicista creare un'opera da una serie di tessere colorate. Il termine "mosaico" deriva dal greco e significa "opera paziente degna delle Muse". Applicare, infatti, migliaia di frammenti di diversa natura per ottenere una composizione pittorica richiede grande abilità e molta pazienza. Nei mosaici più antichi le tessere erano fissate con delle cere; altri collanti erano malte, calce e adesivi a base di cemento.

Anche per far nascere un vino è necessario rispettare dei tempi che, a volte, possono essere molto lunghi. Nel ravennate l'unico vino DOP (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) è l'Albana, vino bianco prodotto da uve Albana, dette anche Greco di Ancona, che si può trovare in varie tipologie: secco, amabile, dolce, passito. La DOP in realtà è interprovinciale in quanto interessa anche le province di Bologna e Forlì-Cesena. L'Albana vanta di essere stato il primo vino bianco DOP, già dal 1987. Pare proprio che fu la figlia dell'imperatore romano Teodosio, Galla Placidia, ad essere deliziata dal vino biondo che le fu offerto durante una sosta sul colle di Bertinoro. Altri vini bianchi del ravennate sono a base di Trebbiano romagnolo, Chardonnay, Pinot bianco e Malvasia di Candia. Per una struttura più "solida" ed equilibrata merita una menzione il Pagadebit di Romagna, vino a base di Bombino bianco, localmente chiamato Mostosa.

Tra i rossi ricordiamo quelli a base di Fortana, o Uva d'oro, che pare provenga dalla Côte d'Or della Borgogna. Nel ferrarese e nel ravennate ha trovato il suo perfetto habitat per la presenza di terreni sabbiosi. La DOP ha preso il nome di Bosco Eliceo.

I vini prodotti in queste zone sono comunque poco propensi all'invecchiamento e danno risultati modesti a causa della natura sabbiosa e umida dei terreni. Infatti la vite si esprime al massimo quando vive nei terreni argillosi, calcarei, ciottolosi, ovvero terreni poco fertili e che permettono un buon deflusso delle acque piovane. I terreni fertili sono più idonei per i prodotti ortofrutticoli; da tali terreni, infatti, si producono vini grossolani, deboli di corpo, di pronto consumo. I terreni umidi danno al vino una struttura leggera, scarse sensazioni olfattive e una vita breve.

Un altro vitigno molto utilizzato in Romagna è il Sangiovese. È il vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia. Ha una maturazione tardiva e origini antiche: le prime testimonianze scritte risalgono al 1590, grazie all'opera dell'agronomo Giovan Vettorico Soderini, ma pare che fosse già coltivato al tempo degli Etruschi. Presenta molti cloni e varietà, tra cui ricordiamo il Sangiovese Grosso, da cui si

ottengono il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano, e il Sangiovese Piccolo, utilizzato in gran parte delle altre zone, compreso il ravennate.

L'esistenza di molti cloni del vitigno determina una serie di caratteri diversi nel prodotto finale. Questa grande varietà dà luogo, infatti, a diversi comportamenti vegetativi e produttivi, a grappoli di dimensioni differenti, così come i singoli acini. Di conseguenza, ottenere un vino a base di uva sangiovese è un po' come fare un mosaico: dipende dall'abilità del produttore, dal terreno e dal clima, dalla pazienza di aspettare la giusta maturazione delle uve. Tutti questi elementi sono i tasselli che devono essere inseriti nel momento e nel posto giusti.

Il vitigno Sangiovese, se ben coltivato -con basse rese, con piante fitte (4000 per ettaro), con l'attenzione di far maturare lentamente il grappolo per permettere l'evoluzione graduale dei tannini- può dar vita ad un vino dal perfetto equilibrio, dai profumi raffinati e complessi: un'eccellenza nel campo agroalimentare.

Anche l'invecchiamento è importante: le grandi botti (1000 l) permettono una riduzione dell'aggressività dei tannini e una manifestazione di "rotondità" al palato. Inoltre l'invecchiamento risulta più rispettoso del vino stesso, che mantiene quindi pressoché inalterate le sue caratteristiche. Le grandi botti sono da preferire alla barrique (225 l): questa, infatti, tende ad "appiattire" ed uniformare gli aromi del vino a causa della maggiore microossigenazione (che si ottiene attraverso i pori del legno) e del maggior rapporto tra la superficie del contenitore in legno e il volume del vino in esso contenuto.

Il Sangiovese è presente in commercio anche nella denominazione "superiore", ovvero prodotto con uve di un'area limitata che garantiscono una gradazione alcolica minima del 12%, e come "riserva", ovvero invecchiato per due anni.

Si abbina bene con antipasti a base di salumi, a piatti a base di carne rossa, a grigliate, ad arrostiti, ma anche a primi piatti con sughi di carne e pomodoro. Indovinato è l'abbinamento con formaggi stagionati. Va servito ad una temperatura intorno ai 18 gradi.

Buon appetito.

Eligio Martelli