

Gourmet

Sangiovese, l'anima del Chianti e di Predappio

Da quest'uva nascono celebri vini in molte regioni d'Italia. Toscana e Romagna si contendono la paternità.

Il Sangiovese è l'uva a bacca rossa più diffusa in Italia, un simbolo della viticoltura nazionale. In Toscana e Romagna dà luogo a celebri vini come Brunello e Rosso di Montalcino, Morellino di Scansano, Nobile di Montepulciano, Chianti Classico e come vedremo al "cru" di Predappio, il paese natale di Benito Mussolini: un Sangiovese in purezza di grande qualità.

La Toscana e la Romagna se ne contendono la paternità, chi sostenendo l'origine etrusca (in base a un'antica iscrizione rinvenuta a Cerveteri) e chi romagnola: come lo scrittore Tonino Guerra che, tra il serio e il faceto, propende per i dolci declivi del Monte Giove a Santarcangelo (suo paese natio) dalle cui vigne sgorgerebbe il sangue del re degli dei, il Sangiovese appunto.

Sta di fatto che il Sangiovese entra in esclusiva o in uvaggio in numerose Doc e Docg in tutta Italia, dal Pomino al Rosso Piceno, dal Carmignano al Torgiano.

IL BARONE DI FERRO

Il Sangiovese è la base della formula del Chianti Classico messa a punto alla metà dell'800 nel suo castello del Brolio (Siena) dal "barone di ferro" Bettino Ricasoli,

artefice dell'Unità d'Italia, fondatore del giornale La Nazione di Firenze (allora si chiamava La Patria) e grande riformatore vitivinicolo: il suo dosaggio prevedeva 7/10 di Sangiovese, 2/10 di Canaiolo e 1/10 di Malvasia o Trebbiano. Alla formula di Ricasoli s'ispirò oltre un secolo più tardi, nel 1967, il primo Disciplinare di produzione del Chianti Classico che restò in vigore fino a tutti gli anni '90 con l'emblema del Gallo Nero, prima di essere ritoccato nel 1996.

Oggi il Chianti Classico si ottiene con l'80% minimo di Sangiovese e con altre uve a bacca rossa (Canaiolo, Colorino, Cabernet Sauvignon e Merlot) in percentuale massima del 20%. E' escluso il concorso di uve bianche. Del Brunello di Montalcino si sa tutto: l'origine garibaldina (la camicia rossa Ferruccio Biondi Santi, reduce dalla vittoriosa battaglia di Bezzacca (1866),

tornò a casa e si dedicò alla coltivazione del Sangiovese Grosso nella Tenuta Il Greppo), il prolungato invecchiamento prima di metterlo in commercio e la fama di cui gode oltreoceano.

Purtroppo è incappato di recente in una brutta storia: secondo la Guardia di Finanza, ingenti quantitativi delle annate dal 2003 al 2007, sarebbero stati "tagliati o ammorbiditi" da alcuni produttori con uve e vini differenti dal Sangiovese, unico vitigno ammesso dal disciplinare del Brunello e Rosso di Montalcino.

LA ROCCA DI PREDAPPIO

In Romagna il Sangiovese è invece prodotto nelle cinque

Gourmet



SANGIOVESE, THE SOUL OF CHIANTI AND PREDAPPIO

Sangiovese is the red berried grape that is most widespread in Italy, a national symbol of viticulture. Tuscany and Romagna contend ownership, some arguing for an Etruscan origin (on the basis of an ancient inscription found at Cerveteri) and some for a Romagna one: such as the writer Tonino Guerra who, between the earnest and the facetious, leans towards the gentle slopes of Mount Giove at Santarcangelo (his birthplace) from whose vines the blood of the king of kings is reported to flow, i.e. Sangiovese.

It remains that Sangiovese enters exclusively or as a blend in numerous Doc and Docg wines in the whole of Italy.

zone classiche di Cesena, Forlì, Rimini, Faenza e Imola. Ma è Predappio la storica "culla" del Sangiovese rosso e corposo grazie al clone R24 originario del paese del Duce. Qui, fra colli carichi di vigne, il Sangiovese trova una zona ad alta elezione produttiva, come dimostrano le storiche cantine della famiglia Zoli a Predappio Alta, destinate alla produzione di vino già nel '400 con

Sangiovese. Ogni week-end fino ad autunno inoltrato i visitatori possono degustare i prodotti delle dieci aziende che aderiscono all'associazione per la promozione del Sangiovese di Predappio, abbinandoli al formaggio di grotta, un pecorino stagionato nelle cavità naturali dell'ex Solfatarata.

Sergio Redaelli

Il Sangiovese è la base della formula del Chianti Classico messa a punto alla metà dell'800 nel suo castello del Brolio (Siena) dal "barone di ferro" Bettino Ricasoli.

ambienti per ricevere e pigiare l'uva. La cantina si affaccia sulla pittoresca piazzetta del Comune ed è oggi adibita a enoteca-museo enologico col nome di Vecia Canténa d'la Prè (www.laveciacantena.it).

Da maggio a ottobre, invece, è la rocca medievale di Predappio Alta ad aprire i battenti come vetrina del

DECISIONE A BRUXELLES - No della Ue al finto rosé

"Hanno vinto la tradizione e i produttori, ha vinto la collaborazione fra Italia e Francia unite a difesa del rosato, che non potrà mai essere ottenuto da una semplice miscela": così il ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia, commenta la decisione del Comitato di Gestione e degli esperti vitivinicoli dei 27 Paesi della Ue che, il 19 giugno, hanno sancito il divieto di ottenere vino rosé "miscelando" vino bianco e vino rosso; una possibilità che la Commissione Europea aveva in un primo momento pensato di autorizzare. Le regole sono entrate in vigore dal 1° agosto 2009 e salvaguardano la tradizionale produzione di vino rosé senza esporla alla concorrenza di prodotti ottenuti da una semplice miscela "da farmacia".

In Italia il rosato si ottiene per antica sapienza da uve rosse con diverse tecniche enologiche (la vinificazione in bianco, il salasso e la cosiddetta "alzata di cappello" per il Charetto del Garda, separando il mosto dalle bucce), mentre da anni la Spagna può farlo miscelando vini da tavola e la pratica è autorizzata anche nel resto del mondo.

Il consumo di vini rosati in Italia è ogni anno più forte.

OLTREPO PAVESE La prima area vitivinicola lombarda punta sul Rosé con un marchio collettivo, il Cruasè, che identifica un vino Docg ottenuto da uve Pinot nero, vinificate in rosa con il metodo classico: "Il 'rosato da miscelazione' - spiega Carlo Alberto Panont, direttore del consorzio Oltrepò Pavese - non difende la qualità e fa pensare a vini da laboratorio; mentre i vini italiani sono frutto d'identità territoriale".

BARDOLINO E CHIARETTO DEL GARDA Al Vinitaly 2009, il Consorzio di tutela del Bardolino ha promosso con i "cugini" del Consorzio Garda Classico, che tutela il Charetto del Garda, una raccolta di firme contro i rosé "miscelati". La Doc del Bardolino prevede la tipologia rosata (9 milioni di bottiglie vendute nel 2008, con una crescita del 40% in due anni). Il Charetto del Garda è una preziosa nicchia di 400 mila bottiglie.

LAMBRUSCO E CERASUOLO Il Lambrusco si tinge di rosa con il Curtis in Lama Rosè della Cantina Fiorini, un uvaggio tra Sorbara e Pinot nero, ideale al bar per la freschezza e l'intrigante sapidità. L'Abruzzo produce il Cerasuolo, versione "en rosé" del Montepulciano (si va dalla grande struttura dell'Hedos di Tollo al fresco e beverino Cerasuolo di Valle Reale). Il Sagrantino sfuma in rosato nella versione di Novelli, cantina di Spoleto (Rosè de noir Sagrantino brut millesimato).

TOSCANA La tradizione è radicata sin dagli anni '70 con il Rosé di Bolgheri Antinori. Utilizza uve Sangiovese e Malvasia nera, ma anche Cabernet, Merlot e Syrah che danno rosati freschi, fruttati e saporiti, adatti alle ricette della cucina marinara della costa.

SALENTO Dal 1943 Leone de Castris produce il primo rosato d'Italia, il Four Roses, e ogni cantina confeziona freschi e profumati rosati (Le Pozzelle di Candido, Kreos di Castello Monaci, Rosè Negramaro di Mottura).



E' IL RE CON LA PASTASCIUTTA

Il Sangiovese grosso invecchiato in purezza dà origine al celebre Brunello di Montalcino

VITIGNO In Italia il Sangiovese è presente in 67 province e 17 regioni e occupa il 10 per cento dell'intera superficie vitata. I due tipi più diffusi sono il Sangiovese grosso (da cui si ottiene il Brunello di Montalcino) e il Sangiovese piccolo, in base alle dimensioni degli acini.

UTILIZZI L'uva è usata per la produzione di tantissimi vini dell'Italia centro-settentrionale e nelle Isole. Esiste anche Superiore, Riserva e Novello.

COLORE, SAPORE E PROFUMO Il vino è rosso rubino violaceo, profumato e ricco di corpo, asciutto con retrogusto amarognolo e tenore alcolico minimo di 11,5 gradi. Richiede stagionatura obbligatoria almeno fino al 1° aprile successivo alla vendemmia. Può invecchiare da 2 a 6 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA Minima di 12 gradi, 12,5 per la Riserva. Invecchiando acquista colore rubino vivace tendente al

granato e profumo di mammola. Il sapore armonico si affina col tempo e diventa morbido e vellutato.

ABBINAMENTI E' adatto con il piatto nazionale - la pastasciutta - il pollame, arrosti, cacciagione e formaggi a pasta dura.

LE DOC

Emilia-Romagna Colli di Faenza Sangiovese, Colli di Imola Sangiovese, Colli di Romagna Centrale Sangiovese, Sangiovese di Romagna.

Toscana Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Capalbio Rosso Sangiovese, Colli dell'Etruria Centrale, Colline Lucchesi, Cortona, Elba Rosso, Montecarlo Rosso, Montecucco Sangiovese, Montescudaio Sangiovese, Morellino di Scansano, Orcia Rosso, Parrina Rosso, San Gimignano Sangiovese, Sant'Antimo Rosso, Sovana Sangiovese, Val di Cornia, Valdichiana

Umbria Colli Martani prevede le tipologie Sangiovese e Sangiovese Riserva, e le zone Colli Perugini e Rosso Orvietano dove però la produzione di Sangiovese in purezza è limitata.

Marche Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Rosso Piceno

Umbria Torgiano Rosso, Colli Amerini, Colli di Trasimeno, Colli Martani, Colli Perugini, Monte Falco, Orvietano Rosso

Lazio Aprilia Sangiovese, Cerveteri Rosso, Circeo Sangiovese, Colli della Sabina Rosso, Colli Etruschi Rosso, Genazzano Rosso, Nettuno Rosso, Tarquinia Rosso, Vignanello Rosso

Molise Molise Sangiovese, Pentro Rosso

Campania Sannio Rosso, Solopaca Rosso

Sicilia Piccole e grandi zone doc inseriscono nel disciplinare il Sangiovese: è il caso della zone Delia Nivolelli (tra Mazara del Vallo e Marsala), Contea di Sciafani, Sciacca, Menfi, Santa Margherita Belice.

Puglia Sono previste vaste zone di Sangiovese IGT: Valle d'Itria e Puglia.

Sardegna Il Sangiovese è presente nelle zone doc di Alghero e la piccola Arborea (anche rosato).

Altre regioni Come IGT, è possibile produrre vino Sangiovese anche in Lombardia, Veneto, Abruzzo, oltre che in Emilia Romagna, Toscana, Marche, Molise, Lazio, Puglia, Basilicata, Sardegna, Sicilia.

IL BUSINESS DEL VINO IN ITALIA

Export vinicolo 2008	11 milioni di ettolitri
Valore	2818 milioni (+2,1% sul 2007)
Aziende italiane che esportano	2.000
Consumi domestici di Vqprd	8 milioni di ettolitri
<small>(vino di qualità prodotto in regioni determinate - dati Ue 2000-2008)</small>	
Consumi domestici vino da tavola	9 milioni di ettolitri
Enoteche e wine-bar	1.000 (fatturato 300 milioni)

Canali di vendita più diffusi dei vini da + di 25 euro (Indagine Mediobanca):

Horeca	42,9% del fatturato
Enoteche e winebar	36,3%
Gdo	4,3%

