

IN MAGAZINE

PREMIUM[®]

IMPRONTE DI STILI.

Luca CARBONI,
Davide CASSANI, Famiglia MAGGIOLI,
Claudio FANTINI, BRANDINA, Alex MAJOLI.

CATTOLICA: un porto tra Romagna e Marche,
FORLÌ: Cantiere del Pardo,
Ancona: Alberto Rossi,
Ristoranti della Riviera.

EDIZIONI
IN MAGAZINE

VINI D'ESTATE

freschi, aromatici, versatili.

testo **Alessandro Rossi**

Arriva il bel tempo e già si respira aria di vacanze, quindi in alto i calici e un benvenuto in Romagna: terra di ospitalità, cultura e tradizione enogastronomica, dove il vino che nasce nel territorio diventa protagonista di aperitivi, pranzi e cene.

Se il vino bianco è il protagonista dei brindisi estivi insieme alle bollicine, **torna come da vecchia tradizione marinara anche il Sangiovese**, in particolare nelle versioni più semplici e, se servito fresco, quasi come un vino bianco.

La gastronomia oggi ci propone piatti più leggeri, meno strutturati e con ingredienti che rispettano la stagionalità; dobbiamo perciò adattarci cercando di bere vini che ben si addicano alle pietanze estive.

Consiglio quindi poco o **moderato grado alcolico, come il Lambrusco di Sorbara** fermentato in bottiglia Il Trovador della Cantina di Soliera, vino prodotto in provincia di Modena, da

abbinare principalmente a primi piatti tirati al mattarello o anche come aperitivo.

Rimanendo su vini a bacca rossa, consiglio due sangiovesi diversi per area di produzione e stile: il **Sangiovese di Romagna Superiore "Caciara"** di Enio Ottaviani, prodotto nella zona di San Giovanni in Marignano in provincia di Rimini, e il **Sangiovese di Romagna Superiore "Gemme"**, prodotto dall'azienda Torre San Martino sull'Appennino Faentino nella sottozona di Modigliana. Sono vini da bere freschi, magari con una piadina al prosciutto oppure con i tipici piatti della tradizione romagnola, ma anche con il pesce, quello azzurro del nostro mare.

Proseguendo il viaggio tra i vitigni autoctoni della nostra regione, voglio citare due ottimi vini prodotti dall'azienda Poderi dal Nespoli

di Civitella di Romagna: il **Famoso** e il **Pagadebit**, apprezzati e rispolverati negli ultimi anni per la loro freschezza, aromaticità, pulizia e punto di bevuta.

Esistono altri vitigni a bacca bianca tipici di questa regione; ovviamente consiglio un' **Albana Secca, vino storico dei nostri colli**. L'azienda agricola Celli di Bertinoro da sempre interpreta perfettamente lo stile di questo vino: freschezza, acidità e complessità per un vitigno tra i più versatili.

Molto interessante, oltre che ben radicato nel territorio, troviamo anche **un vino tipico del riminese, la Rebola**, vitigno che è stato sul punto di estinguersi. L'azienda San Valentino con il suo Scabi Rebola, ha sempre creduto in questo vitigno tipico: bianco fresco, sapido, perfetto su piatti di pesce e anche all'aperitivo.

Un vino dalle caratteristiche uniche per longevità, sapidità e profondità è il **Pignoletto**. Ottimo interprete nelle versioni più famose – frizzante e fermo – è sicuramente Floriano Cinti, produttore storico dei Colli Bolognesi.

Non può mancare per completare la nostra carrellata dei vini estivi il **Verdicchio, tra i più rappresentativi d'Italia** e confinante proprio con la Romagna. Un vino considerato tra i più grandi in Italia per rapporto qualità prezzo è sicuramente il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore "Casal di Serra" dell'azienda Umani Ronchi di Osimo: fresco, longevo, ricco di personalità e di grande equilibrio. **P**



Sopra, i vini consigliati da Alessandro Rossi, esperto di wine&food, in ordine: Caciara, Gemme, Famoso e CaSal di Serra.