

Golosaria, i rossi del territorio al palato di Marco Gatti



di MILENA ZICCHETTI

Il Sangiovese, si sa, è il *vino rosso* che identifica la Romagna e proprio alcuni rossi romagnoli sono stati protagonisti del winetasting di ieri sera a Golosaria Riccione. Protagoniste, le alcune eccellenze vitivinicole del territorio, con i relativi produttori, per una degustazione guidata e raccontata. **Relatori d'eccezione, il grande giornalista e critico enogastronomico Marco Gatti e il riccionese Marco Magi** a cui è stato affidato l'arduo compito di proporre i più idonei abbinamenti culinari. E' proprio quest'ultimo che ha voluto sottolineare, anticipando la degustazione, l'importanza della vitivinicoltura, che parte

dall'amore e dalla passione per la vigna. "Non si può pensare – ha detto Magi – solo alle operazioni materiali di cantina, che sono semplicemente una parte del percorso, come l'evoluzione del vino. Il vero vitivinicoltore è quello che parte proprio dalla vite, dalla vigna e che va a vedere ogni giorno cosa succede. Questa sera stiamo disquisendo sul prodotto, ma il prodotto è il risultato del lavoro di queste persone".

Ma veniamo ai grandi rossi del territorio, cinque per la precisione, al centro della degustazione. Il primo assaggio guidato, ha visto protagonista **Le Rocche Malatestiane**, una cantina che raggruppa oltre cinquecento vignaioli della provincia riminese, con il suo **Sangiovese Superiore 'Sigismondo'**. Il critico Marco Gatti ha definito questo vino "dallo stile tradizionale, ma con sfumature moderne e una freschezza in evoluzione, piuttosto piacevole sia al naso che al palato". Il vino giusto, secondo Marco Magi, da abbinare ad un buon bollito o un arrosto.

La degustazione è continuata con il **Sangiovese Superiore di Romagna 'Beato Enrico'**, il vino più rappresentativo della Tenuta Santini di Coriano. Alla prova del bicchiere, è risultato dal colore rubino profondo, intenso. "Al naso" prosegue Gatti "è preponderante la nota fruttata di ciliegia e prugna, con una nota speziata che lo rende molto elegante. Al palato si percepisce un grande equilibrio e armonia, oltre ad una nota minerale piuttosto piacevole". Un vino strutturato quindi, perfetto da abbinare alla nostra mora romagnola.

Poi è stata la volta del **Sangiovese di Romagna Superiore 'Ora' 2012 di San Patrignano di Coriano**, che si è tra l'altro aggiudicato per il 2014 i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso, una delle guide più influenti d'Italia ([leggi la nostra notizia](#)). Dal colore rubino tenue, al naso la caratteristica più saliente e che ha sorpreso piacevolmente Gatti è "una avvolgenza imporante" come lui stesso definisce, "data da una piacevole nota minerale, quasi calcarea ad accompagnare i

profumi di frutta. Al palato continua a risaltare questa mineralità, oltre naturalmente la sua freschezza". E' proprio per queste sue caratteristiche che l'abbinamento consigliato da Marco Magi ricade su un buon prosciutto di Carpegna.

Per l'assaggio del quarto vino, espatriamo nella vicina Repubblica di San Marino con lo **Sterpeto del Consorzio Vini Tipici di San Marino** che, proprio quest'anno, ha conquistato il Diploma di Gran Menzione al 21° Concorso Enologico Internazionale nell'ambito di Vinitaly. Ma veniamo ai giudizi dell'esperto, che al naso lo definisce già "molto elegante, nobile, con una nota di austerità molto piacevole. Distinte anche note di speziatura molto fini ed equilibrate. Al palato, si dimostra molto delicato e armonico, ma al tempo stesso persistente e di personalità". Un vino di grande equilibrio che avrà negli anni una buona evoluzione e che, attualmente, si presta perfettamente ad accompagnare una buona tagliata al sangue, naturalmente di razza romagnola, al sale di Cervia.

Terminiamo questo winetasting con **Eutyches di Terre di Fiume, sulle Colline di Coriano**. Un vino biologico certificato prodotto da un 80% Sangiovese e 20% Montepulciano. Alla prova del bicchiere rivela "una fresca esplosione di frutti rossi al naso, molto accattivante e invitante. In bocca si rivela una grande sorpresa, molto ineressante con un grande equilibrio e ricchezza. Nel complesso un vino molto fine, sia al naso che al palato". Un vino, Eutyches, che è stato definito addirittura molto femminile al quale è stato azzardato un abbinamento piuttosto particolare per un rosso: un buon brodetto di pesce.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

