Viaggio nella Romagna dei sapori autentici. E dei vini unici

img3720-fd2627e9

Romagna mia. Non la canzone ma il territorio, che sento mio per tante ragioni. Due a caso? Ci sono nato e ci vivo. Nonostante abbia girato e giri il mondo, non c'è luogo con le stesse caratteristiche ovvero accoglienza, qualità e tipicità. Vi sembra poco? Pensate allora a quella capacità, non ci sono corsi per apprenderla veramente, che è uno dei caposaldi, o almeno dovrebbe essere, del turismo di casa nostra: l'ospitalità. Una dote unica, fortemente radicata da queste parti, che porta da decenni stranieri e non solo, a fare valanghe di chilometri per arrivare in quel di Cervia o di Riccione. Motivo? Vengono perché si sentono come a casa o forse anche meglio.

I TESORI ROMAGNOLI

Il merito va anche alla tavola romagnola, contraddistinta da semplicità e sapori intensi, a loro volta determinati da pochi, ma decisivi, accostamenti. Poi la piadina. Se pensiamo che l'hamburger, di fatto un panino con della carne nel mezzo, ha ormai colonizzato il mondo, la piadina, fatta di gusto, territorio e per giunta di manualità, non si capisce come non potrebbe fare lo stesso percorso. Specie se ne consideriamo la sua versatilità di consumo, a tavola come per strada, o di combinazioni: le farciture possibili sono praticamente infinite. Il vino che sino ad alcuni fa poteva costituire un punto debole di questo sistema, da anni sta migliorando notevolmente.

LA SCOPERTA DEL TERRITORIO

Il progresso è seguito a un processo, non ancora terminato e soprattutto non ancora complessivo, basato sulla presa di coscienza delle qualità dei diversi territori da parte degli stessi produttori. Chi persevera nel far vini pensando che il Sangiovese sia uguale per tutti, continuerà a scimmiottare realtà più consolidate, almeno nell'immaginario collettivo, e comunque differenti per territorio, stile e tanto altro ancora. Capire invece il proprio territorio, fatto di suolo, esposizione, clima e altitudine, significa conoscerne le peculiarità, così da adattarle al meglio al proprio stile produttivo. Un vino insomma che

oltre ad aver qualcosa da dire o da raccontare realmente, con buona pace delle moderne tecniche di storytelling, possa addirittura parlare un linguaggio basato sulla verità.

IL RACCONTO – VERO – DELLE AZIENDE

La verità rende liberi – dice la Bibbia – e molte aziende, senza rischiare di essere blasfemi ma solo sinceri, hanno deciso di dire la verità, tutta la verità nient'altro che la verità, sui rispettivi territori di produzione. Penso, ad esempio, all'azienda agricola I Sabbioni. In provincia di Forlì, dove per altro fu ritrovato un reperto di mammouth che ancora viene rappresentato in etichetta, si coltiva il Sangiovese. Solo Sangiovese, a ribadire il legame che l'azienda ha con il vitigno più diffuso in Romagna. A questo si aggiungono quei terreni sabbiosi capaci di caratterizzare il vino in chiave elegante e sapida. Una caratteristica, quella del gusto salato, che ritroviamo in tutte le etichette de I Sabbioni, come quella che porta il nome di Sangiovese di Romagna Oriolo, vino in cui la menzione geografica (Oriolo), come fanno da anni in Francia, è un ulteriore aspetto in grado di linkare il vino al luogo da cui proviene. Vorrei anche ricordare Torre San Martino, piccola realtà di Modigliana, ma anche una grande, e parlo anche di numeri oltre che di blasone, realtà produttiva come la cantina Umberto Cesari. Partendo proprio da quest'ultima bisogna in particolar modo rimarcare il cambio di rotta intrapreso dall'azienda, che ha rinunciato ad un timbro internazionale per riappropriarsi di un 'sapore' più territoriale, fatto di struttura più misurata, ma anche di grande bevibilità. I medesimi aspetti, aderenza con il luogo e doti di beva, che hanno dato il "LA" ad un'azienda, Torre San Martino, basata su un vigneto addirittura scoperto per caso. Il resto lo fanno i terreni di Modigliana, in grado di determinare vini spesso sottili, dritti, talvolta  austeri e quindi poco piacioni, ma indubitabilmente aderenti al luogo da cui provengono ovvero quello che qualcuno, me compreso, chiama casa.

Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.