Bo(l)lé alla romagnola: arriva lo spumante "collettivo"

langhirano-1880902-640-e5792352

C’è una bellissima storia di vision collaborativa dietro alla commercializzazione della prima etichetta nata sotto l’egida della nuova DOC Romagna Spumante (attualmente in fase di definitiva approvazione presso il Mipaaf). Ovverosia Novebolle Bolé, presentato in anteprima all’ultimo Vinitaly. Una collaborazione nata ormai due anni fa grazie alla comunione di intenti di due titani dell’universo vinicolo come Caviro e Terre Cevico (22 mila soci complessivi), i quali, tralasciando ogni politica macroeconomica, hanno cercato di imboccare la strada più fruttuosa per fare percepire l’indiscutibile valore aggiunto in una sorta di città diffusa (la Romagna) patria di grandi vini ma anche, inutile nasconderlo, foriera di innumerevoli contrasti.

COOPERAZIONE E COLLABORAZIONE



Ne è nato un progetto ambizioso, una collaborazione trasversale tra due staff di professionisti, perlopiù giovani, esperti di marketing, comunicazione e branding ma soprattutto enologi, tecnici, viticultori, impegnati a censire piccole o piccolissime produzioni, con l’idea di creare una specie di uber-cru destinata a valorizzare in primo luogo gli spettacolari vitigni autoctoni e in secondo luogo il vino spumantizzato, a base Trebbiano o Sangiovese, elaborandone versioni strettamente territoriali, ma dal respiro internazionale, che non somigliassero a nessun’altra attualmente in commercio. Detto così potrebbe sembrare un freddo esercizio di stile, se non fosse che l’iperselezione dei produttori, arrivati a 50 in tutto, (un mix di territori eterogenei tra i comuni di Brisighella, Lugo, Bagnacavallo, Cotignola, Cesena, con fulcro nelle terre circostanti il fiume Lamone) la particolare accuratezza di una raccolta anticipata, l’ottimo lavoro svolto in cantina e l’orgoglio dei

singoli produttori (spronati a preservare le caratteristiche del loro prodotto per conservarne l'impronta in fase di assemblaggio e soprattutto le caratteristiche in bottiglia) ha portato ad un primo tentativo in tiratura limitata (attualmente 20 mila esemplari, verosimilmente si arriverà a 30 mila) che all'assaggio mi ha profondamente impressionato.

QUESTIONE DI TECNICA

Un metodo Martinotti-charmat versione Brut (ed Extradry) con base Trebbiano e 5% di Famoso, dal perlage non invasivo ma preciso fin dall'attacco, con sentori di frutta a polpa gialla, cedro in testa, e bocca avvolgente e morbida.Un vino non necessariamente da aperitivo, dato che anche a temperatura ambiente dimostra tutta la sua struttura e non perde nulla in quanto a rotondità e pienezza in bocca. Quindi buona, anzi ottima la prima. Del resto il futuro del brand Novebolle (ricordiamo, un marchio collettivo nato sotto l'egida del Consorzio vini di Romagna) è altrettanto ambizioso, dato che in questa seconda vendemmia si è potuto lavorare con molta più programmazione sia in fase progettuale che in vigna, a stretto contatto con i produttori.

LA SECONDA VOLTA

L'ipotesi è quella di rinverdire i fasti della tradizione di vini spumantizzati (ai tempi venduti come 'champagne romagnoli') che, forse non si ricorda, fu uno dei motori di quel successo commerciale turistico che tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 portò molti turisti sulle spiagge romagnole e molte etichette fuori da confini nazionali. Quindi è in fase di preparazione una seconda edizione del Bolé, che potrebbe prevedere anche una versione in metodo classico di una piccolissima produzione biodinamica (10-15 mila bottiglie) di Trebbiano, sempre in versione spumantizzata, e un rosato di Sangiovese che fatica a nascondere le sue ambizioni anche scritto sulla carta. A coordinare e muovere i fili di questa nuova 'creatura', poi, c'è un progetto comunicativo di rara efficacia, imperniato sull'idea della sinergia, del coraggio e della cooperazione, ma intinto nelle tonalità del gioco (per cui consiglio una visita al sito www.novebolle.it). Incontri, appuntamenti, cene, tutti gli eventi progettati hanno questo fil rouge che li unisce e li unirà. Del resto la bolla è gioco, lo è sempre stato, lo dovrà sempre essere. Al di là di certa artificiosa complessità presente in molti tentativi vinicoli, questo aspetto dei vini spumantizzati deve essere sempre dannatamente chiaro.

*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.