



# Annata d'oro per i vini della Romagna

FABRIZIO TIMPANARO, SOMMELIER QUARTOPIANO

**A** seguito di un 2017 avaro e caratterizzato da un caldo torrido e da una prolungata siccità, il comparto vitivinicolo romagnolo quest'anno ha recuperato. L'elevata umidità da un lato e la crescita produttiva dall'altro, hanno garantito un'annata abbondante, di qualità eterogenea con 52.600 mila ettolitri di vino e mosto prodotti in Italia, + 24 per cento rispetto allo scorso anno. Sono questi i dati elaborati da Cia – Agricoltori Italiani secondo cui in tutta la Romagna sono 24 mila gli ettari coltivati a vite per una produzione cresciuta del 43 per cento rispetto al 2017. L'incremento si registra soprattutto per le uve bianche (+ 25 per cento), bene però anche per le rosse (+ 18 per cento). Tuttavia, la grande abbondanza di produzione ha causato una regressione dei prezzi che comunque renderà il vino un ottimo regalo di Natale da mettere sotto l'albero. Particolarmente

gradite, stando agli esperti, sono le bollicine: da quelle della Tenuta Santa Lucia, di Mercato Saraceno, a base di vitigni come il Famoso e il Sangiovese, alle più frivole e immediate del ReBèl, uno Spumante Brut Rosato Igt Rubicone di Tenuta Colombaria, Cesena. Una scelta proposta da Fabrizio Timpanaro, sommelier torinese che sin da ragazzino, frequentando l'ambiente della trattoria gestita dai genitori, si è avvicinato alla cantina. "I due grandi vini della filiera emiliano romagnola – spiega – sono il Lambrusco e il Sangiovese, quest'ultimo di grande profondità, ma anche estremamente mutevole e cangiante. Mi piace per questa sua capacità di armonizzarsi con il territorio dal quale proviene. Mentre il Lambrusco è il vino della gioia italiana per eccellenza. In tempi non sospetti si beveva a bottiglioni da un litro e mezzo e oggi ancor di più c'è stato un affinamento da parte della mano dei produttori ad altissimi livelli". Se il 2018 è un'ottima annata per il comparto vitivinicolo, è anche l'anno dei sommelier che, al pari dei colleghi chef, si sono fatti spazio a livello nazionale

presentandosi come veri e propri padroni di casa che accolgono gli ospiti creando per loro un ambiente familiare. "Il sommelier – confessa l'esperto torinese da anni in Romagna – è una figura di elite perché lavora con prodotti di altissimo pregio, ma per certi versi è anche stata sdoganata nel senso che oggi deve possedere una conoscenza anche più capillare del territorio. Dunque, un buon appassionato – conclude Timpanaro – deve avere le nozioni del vino anche contadino non nell'accezione del vino naturale o biodinamico, ma fatto dalle piccole aziende che portano in tavola il territorio. Deve essere ambasciatore delle realtà che fanno la differenza".

## Ponte (II)

► 13 gennaio 2019

