

UN VINO "OSÉ" PER I PODERI MORINI NUOVO NATO NELLA CANTINA DI FAENZA: È IL "MOROSÉ", SPUMANTE BRUT DA UVE CENTESIMINO

La proposta è sicuramente di quelle "osé". Ma i Poderi Morini è un'azienda cui la ricerca della qualità nei suoi vini ha sempre viaggiato di pari passo con la ricerca di un qualcosa di nuovo. Ecco allora che nelle cantine dell'azienda di Faenza è nato un nuovo vino: il "Morosé", spumante brut rosé. Un nome coniato mixando il nome Morini con la tipologia del vino, il rosé, per l'appunto. Ma anche un gioco di parole fra il nome dell'azienda e la voglia di proposte originali, se si vuole, anche un po' osé. Osé è quindi audace, perché alla base di questo vino - che non mancherà di ammaliare gli estimatori delle bollicine, con un occhio di riguardo soprattutto al pubblico femminile - c'è un vitigno autoctono: il Savignon Rosso, o Centesimino come lo si chiama in questo spicchio di Romagna, che per la prima volta in assoluto viene spumantizzato. Tecnicamente il Morosé si ottiene lasciando brevemente il mosto a contatto con le bucce per poi proseguire con la vinificazione in bianco. La spumantizzazione avviene con il metodo Charmat che conferisce al vino un perlage fine e persistente. Di colore rosa cerasuolo, al naso è intenso con sentori di fragoline di bosco, ribes e rosa selvatica. Al palato è secco con note fruttate piacevolmente acidule. Perfetto come aperitivo, si può gustare ad una temperatura di 10-12°C a tutto pasto. È dal 2001 che Poderi Morini produce vini a base di Centesimino. Prima del Morosé, infatti, hanno preso vita: la riserva "Traicolli", il passito "Rubacuori", "Il savignone" che, come consigliato dal grande Luigi Veronelli, non effettua maturazione in legni, ed è del 2005 il vino rosato "Rosa d'Autunno". È stato il profumo intenso di quest'uva, presente solamente sulle colline attorno a Faenza, ad interessare e incuriosire Alessandro, titolare dell'Azienda Morini, inducendolo così alla ricerca ed alla sperimentazione sui possibili metodi di lavorazione. La riscoperta del "Savignón Rosso", nome dialettale di questo vitigno, è merito di un certo Pietro Pianori detto "Centesimino" e risale agli anni '40, ma l'origine delle marze usate per il primo vigneto è tuttora sconosciuta. L'analisi del Dna condotta dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha permesso di constatare la mancanza di affinità del Centesimino con altri vitigni coltivati in Italia o con il Sauvignon Rosso Francese. Il 22 dicembre 2003 il Centesimino è stato iscritto nell'Albo Nazionale dei Vitigni da vino. "Con questo vitigno nella nostra Azienda sono coltivati circa quattro ettari e l'obiettivo è giungere a sei ettari nel prossimo futuro - spiega Alessandro Morini -. I vigneti sono situati in zona collinare fra Faenza e Forlì su di un terreno prevalentemente argilloso. Gli impianti sono allevati a doppio Guyot. I primi due ettari sono stati abbattuti e sono state utilizzate le marze per reinnestarle su vecchie viti con una densità di 1.700/1.800 piante per ettaro ed una resa di circa 40 quintali; dei rimanenti, circa un ettaro è stato piantato nel 2001 e uno nel 2003 con una densità di 4.000/5.000 viti ed una resa di circa 60/70 quintali per ettaro. La cura delle coltivazioni è affidata alla direzione dell'agronomo Luciano Lusa, che con ocularità e competenza decide i metodi di potatura e di diradamento, cercando di limitare al massimo i trattamenti antiparassitari seguendo i parametri della lotta integrata nel pieno rispetto della natura. Il nostro enologo, Sergio Ragazzini, ha accettato con entusiasmo la sfida propositagli collaborando nella ricerca e nella sperimentazione che da sempre ci caratterizza". Anche il Morosé, come per alcuni altri vini dell'Azienda Morini, è stata scelta un'etichetta d'autore realizzata dall'artista faentino Gianfranco Morini, detto "Il Moro". Poderi Morini tel. 0546 634257 www.poderimorini.com - info@poderimorini.com .