

PODERI MORINI

(Emilia Romagna)

La missione di un entusiasta innamorato del Centesimino

Qualche volta per dare vita a un progetto originale è necessario partire da zero e avvicinare il mondo del vino con curiosità, senza preconcetti di sorta. Lo dimostra Alessandro Morini, che ha iniziato a occuparsi di enologia solo alla fine degli anni '90 e che oggi gestisce una delle più innovative e dinamiche aziende vitivinicole romagnole. *«All'epoca mi occupavo del settore avicolo», racconta, «finché, su suggerimento di mio padre, andai a vedere un'azienda che era stata messa in vendita in zona collinare, con poco più di 20 ettari di terreno attorno. Naturalmente ho finito per acquistarla e da quel giorno in poi le mie giornate le ho tutte dedicate a Poderi Morini».* Sin dall'inizio l'azienda si pone l'obiettivo di ottenere il massimo della qualità, selezionando con cura i grappoli da vinificare e conferendo il resto dell'uva alla locale Cantina sociale. *«Un paio d'anni dopo», continua Alessandro Morini,*

Cdb – gennaio-febbraio

articolo cvb.doc

«ho acquistato altro terreno nei dintorni, arrivando così a disporre di un totale di circa 40 ettari vitati, la maggior parte dei quali coltivati a Sangiovese, Albana e Trebbiano. Una decina sono stati impiantati anche a Longanesi e Centesimino, due varietà che sono state riconosciute nel Catalogo nazionale dei vitigni solo nel 1999 e nel 2003 e sulle quali puntiamo molto per i prossimi anni».

I vecchi vigneti sono stati ristrutturati, adeguandoli alle moderne tecniche di allevamento, e i nuovi filari impiantati con un'elevata densità di ceppi per ettaro, mentre la cantina è stata costruita *ex novo*. Su questi presupposti Alessandro Morini comincia a darsi da fare per ottenere una serie di vini dalle caratteristiche originali, che esprimono il sapore del frutto e del territorio, con note di legno mai troppo evidenti. Emblematica a questo proposito è la nuova Albana secca, alla quale Alessandro Morini sta lavorando da diverso tempo, che verrà messa in commercio per la prima volta nel 2007. *«Questa Albana»*, racconta, *«si distingue per il fatto di avere alle spalle un ciclo produttivo di circa 12 mesi: il mosto, infatti, viene sottoposto a criomacerazione, così da estrarre il massimo degli aromi, e successivamente separato dalle bucce. Fermenta poi 5/6 mesi in*

Cdb – gennaio-febbraio

articolo cvb.doc

*barrique di legno, lasciate all'interno di una cella a temperatura controllata. Segue un affinamento di altri 5 mesi, con periodico battonage sui lieviti». Insomma, si presenta come un vino molto originale, strutturato e longevo, quasi un emblema della personalità di questo produttore, desideroso di sperimentare nuove strade, ma allo stesso tempo attento a preservare quanto di buono offre il territorio. L'altro impegnativo progetto che in questi ultimi anni ha realizzato Alessandro Morini riguarda infine un vitigno autoctono che nel 1999 è stato trovato per caso tra i vigneti dell'azienda: il Centesimino, commercializzato con il marchio collettivo "Savignon rosso". «Questa varietà l'abbiamo vinificata per la prima volta nel 2001», racconta, «provando a produrre quattro diversi vini: il Rubacuori, da uve stramature, il Traicolli, affinato in legno, **IlSavignone**, che vede solo acciaio, e il rosato Rosa d'Autunno. Adesso dobbiamo continuare a fare esperienza, per poi decidere su quali di queste tipologie varrà maggiormente la pena puntare».*



Carta d'identità

Regione: Emilia Romagna

Cdb – gennaio-febbraio

articolo cvb.doc

Anno di fondazione: 1998

Ettari totali vitati di proprietà: 40 ettari

Principali varietà impiantate: Sangiovese, Albana, Trebbiano,
Savignon rosso (Centesimino) e Longanesi

Bottiglie prodotte all'anno: 100.000

Proprietario: Alessandro Morini

Enologo: Sergio Ragazzini

Indirizzo: via Gesuita 4/b - San Biagio, 48018 Faenza (Ravenna)

Tel. 0546.63.42.57-63.81.72 - Fax 0546.63.42.61

info@poderimorini.com

www.poderimorini.com