

26 Maggio 2020

## Il Sangiovese Doc è schietto e ospitale come i romagnoli

In Romagna questo vino si esprime al meglio, abbinato ai primi piatti di pasta fresca e alle carni rosse. Merito del sapore armonico con sentori di viola



Emilia-Romagna

In Romagna, il **Sangiovese** è un vino storico: già nel Seicento, pare che i frati cappuccini del monastero di Santarcangelo di Romagna lo abbiano servito a papa Leone XII. E il pontefice fu subito conquistato dal *Sanguis di Jovis* (sangue di Giove), da allora denominato Sangiovese.

Tra i più diffusi d'Italia, il **Sangiovese** *scorre* in tanti vini rinomati quali il Brunello di Montalcino, il Morellino di Scansano, i Chianti. Ma merita di essere apprezzato anche in una percentuale più significativa, grazie al suo **sapore armonico** dal retrogusto amarognolo e lievemente tannico. Da qui nasce la **tradizione tipicamente romagnola** che vuole il Sangiovese **vinificato sostanzialmente da solo** (a differenza di quanto accade in Toscana dove viene tagliato con altri vitigni). Così, i vini Sangiovese Doc, come dispone il disciplinare dei vini Romagna Doc che li comprende, possono fregiarsi della menzione geografica *Romagna* soltanto in presenza di almeno il 95% di uve del vitigno.

È proprio in **Romagna** che questo vino porta con sé un forte legame con il territorio: nelle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna, la perizia dei viti-vinicoltori, attenti ai diversi contesti ambientali e culturali, ha permesso di connotare in modo più preciso alcune **produzioni locali** in base alle sottozone (Brisighella, Bertinoro, Cesena, Predappio?). A seconda delle aree di coltivazione delle uve, in effetti il Sangiovese in purezza mostra differenze di grado alcolico, acidità, sapidità. Nella zona di produzione individuata dal disciplinare dei vini Romagna Doc avvengono anche le operazioni di vinificazione, secondo gli usi della zona stessa. Ne deriva un vino che **somiglia allo spirito romagnolo**: il *Sanzves* è schietto, ruvido, ma anche esuberante e ospitale.

La **cucina romagnola** si esprime al meglio quando abbinata al Sangiovese Doc, pregevole per il suo gusto pieno, corposo ma duttile. Si accompagnano bene al Sangiovese i **cappelletti**, i **tortelloni** e altri piatti di

pasta fresca, ma anche **formaggi stagionati**, **carni rosse** e ragù di carni, arrostiti misti e grigliate come i classici castrato e cosciotto di agnello, oppure brasati e stracotti. La sua schiettezza si adatta bene anche a cibi semplici come la **piadina** locale, condita con squacquerone, prosciutto crudo e rucola. Servitelo a una temperatura tra i 16° e i 18° C nei **classici calici** da vino: alla degustazione, il Sangiovese Doc brillerà nel suo colore rosso rubino con sentori di fiori di viola.

Basterà qualche sorso per ritrovare l'atmosfera allegra dell'osteria, dove si cantava "Evviva la Romagna, evviva il Sangiovese!" col bicchiere in mano, come nella popolare canzone di Raoul Casadei [1].

### **Potrebbe interessarti anche**

Anolini, Cappelletti e Tortellini: in Emilia Romagna il brodo si fa gustoso [2]

Bietoline, Ravanelli e Fiori di Zucca: verdure di Romagna da portare in tavola [3]

Il dolce carattere dell'Albana Romagna Docg [4]

---

### **Links**

[1] [https://it.wikipedia.org/wiki/Raoul\\_Casadei](https://it.wikipedia.org/wiki/Raoul_Casadei)

[2] <http://territori.coop.it/territori/anolini-cappelletti-e-tortellini-emilia-romagna-il-brodo-si-fa-gustoso>

[3] <http://territori.coop.it/territori/bietoline-ravanelli-e-fiori-di-zucca-verdure-di-romagna-da-portare-tavola>

[4] <http://territori.coop.it/territori/il-dolce-carattere-dell%E2%80%99albana-romagna-docg>