

# ecco che arrivano i bioviticoltori

Vi presentiamo la nuova associazione di sei produttori  
di vini biologici e biodinamici della Romagna

di Maurizio Ranucci

In Romagna è nata una nuova associazione di viticoltori che hanno nel loro "Dna" la stessa filosofia di vita: quello di produrre vini naturali biologici e biodinamici. Il nuovo gruppo si chiama "Bioviticoltori" e si sono presentati per la prima volta ad "Enologica 2011". I sei produttori: Paolo Babini di "Vigne dei Boschi", Stefano Bariani di "Fondo San Giuseppe", Filippo Manetti di "Vigne di San Lorenzo", Emilio Placci di "Il Pratello", Andrea Bragagni e Paolo Francesconi proprietari delle omonime cantine. Questi piccoli viticoltori con questo gesto hanno voluto presentare un nuovo modo e alle volte antico di pensare e produrre il vino. Si parte dalla terra, da un nuovo modo di vivere il rapporto con la natura e l'ambiente. Le loro vigne abbracciano tutto il territorio centrale della Romagna: per le condizioni climatiche differenti per escursione termica ed esposizione ai venti è in grado di of-

fruire un carattere preciso e particolare a ognuna delle etichette dei "Bioviticoltori". Per loro, infatti, ogni vino deve esprimere e raccontare la specificità del luogo dove nasce. Amano ripetere: "Un grande vino nasce da una grande uva e il lavoro di cantine deve solo consentire di esprimere in pieno la potenzialità. Deve rispettare ed evidenziare il carattere. Senza modifi-

carlo o trasformarlo in qualcosa di lontano o diverso dal luogo dove nasce". L'obiettivo dell'associazione è quindi quello di fare conoscere e apprezzare maggiormente in Italia e all'Estero, un nuovo aspetto della produzione enologica romagnola e, soprattutto, un nuovo modo di vivere il rapporto con natura e ambiente. Con la terra e l'agricoltura.



**VIGNE DEI BOSCHI**

L'azienda si trova a Valpiana di Brisighella, sulla dorsale Appenninica, al confine con la Toscana ad un'altitudine di 400 metri s.l.m. Acquistata nel 1989 da Paolo Babini, oggi la proprietà possiede 35 ettari di cui 6,5 a vigneto. Dai 6 ettari inizialmente presenti in azienda si è giunti, dopo 10 anni, ad un rinnovamento viticolo pressoché totale, sia varietale sia di forma di allevamento. Il 30 per cento dei vigneti sono di bacca rossa: Sangiovese, Merlot, Pinot Nero, Syrah e vitigni bianchi quali Albana, con cloni ripresi da un vecchio vigneto presente in azienda da oltre 50 anni con grappoli piccolo e spargolo, Trebbiano, Sauvignon, Riesling e Pagadebit. I vini di questa piccola realtà di alta collina si distinguono per eleganza, raffinatezza, grande pulizia e una complessività

organolettica interessante. Da provare Settepieve (malbo e sangiovese); Nero Selva (pinot nero), Monterè (Albana) e Neroselva (Pinot Nero).

*Indirizzo:*

Vigne dei Boschi

Via Tura 7/a

Brisighella (Ra)

Tel.: 0546/51648

**FONDO SAN GIUSEPPE**

L'azienda si trova a Brisighella, a 400 metri sul livello del mare. I terreni sono limo argillosi, calcarei e con buona dotazione di sostanza organica. L'azienda è stata acquistata da Stefano Buriani nel 2008 per assecondare una sua esigenza personale e di vita. "Dovevo dopo dieci anni di lavoro nel mondo del vino esprimere il mio sentimento, la mia visione come produttore, come vignaiolo. Ho scelto Brisighella perché ritengo sia un borgo collocato in una val-



le ancora integra, dove la natura è rimasta intatta, con il fiume, le colline, gli ulivi e molti boschi". L'azienda si compone di quattro ettari e mezzo di vigneto e undici di bosco. Le varietà presenti sono Albana, Chardonnay, Trebbiano, Riesling. Da provare "Tera" (Trebbiano) fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento, fermentazione malolattica naturale, nessuna filtrazione né chiarifica, affinamento di 8 mesi in botte di cemento. "Ciarla" (Riesling) fermentazione naturale (anche malolat-





tica) senza filtrazioni né chiarifiche, affinamento di 8 mesi in botte di cemento e "Fiorile" (Albana) fermentazione spontanea, anche malolattica, poi affinamento per 18 mesi in botte di cemento e ulteriore affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica né filtrazione.

*Indirizzo:*

Fondo San Giuseppe  
Via Tura  
Brisighella (Ra)  
Tel.: 3284333271

**ANDREA BRAGAGNI**

Nata nel 1998, l'azienda agricola Bragagni si trova sul territorio a monte dell'antico borgo medioevale di Brisighella, nella frazione di Fognano. Estesa su una superficie di 25 ettari e ad una altitudine di 350 metri s.l.m. Da provare è l'Albana Rigogolo un vino di grandi difetti al naso ma di altrettanto grande attrazione, con una beva indimenticabile, "Ghep-

pio" (Trebbiano) e "Casa i Frati" (Sangiovese).

*Indirizzo:*

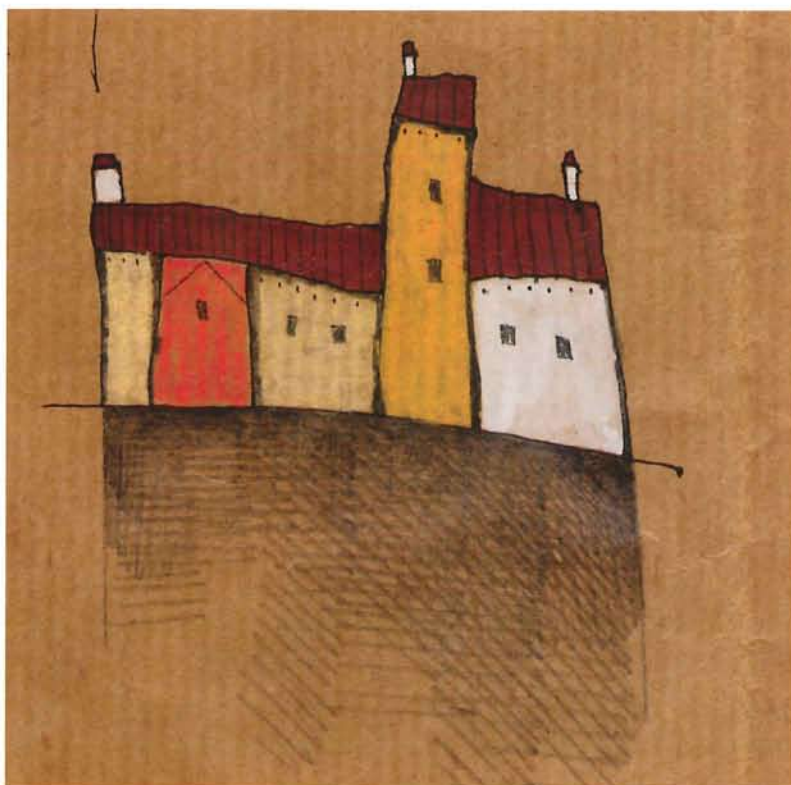
Azienda agricola Andrea Bragagni  
Via del Suffragio, 52  
Fognano (Ra)  
Tel.: 339/4700143

**IL PRATELLO**

L'azienda sorge in comune di Modigliana, in una terra che fu Toscana, di cui ancor oggi, scorgiamo le tracce in cipressi, ulivi, piccole badie, rari bassorilievi, incisioni. Dalle radici e dai tralci, a resistere tra la macchia, dove le rovine del piccolo cimitero ci riportano alla Badia del '400, alle vigne di oggi coltivate con metodo tradizionale, nella certezza di creare un prodotto, che unisca alla valorizzazione dell'opera della natura, le conoscenze di oggi, nel rispetto dell'ambiente e della salute, intesa come benessere ed equilibrio. Situato ad un'al-

titudine variabile da 400 e 600 metri s.l.m., "Il Pratelto" estende i suoi terreni e i suoi vigneti nei territori dell'antica Badia di Santa Maria in Raustignolo. L'escursione termica che si realizza tra giorno e notte, regala al frutto delle viti profumi intensi e persistenti che caratterizzano





ogni vino prodotto. I vini prodotti esprimono con decisione il territorio. Da provare "Mantignano" (Sangiovese), "Badia Raustignolo" (Sangiovese e prodotto solo in grandi annate) e "Becugiano" (Centesimino).

*Indirizzo:*

Il Pratello  
Via Morana, 14  
Modigliana (FC)  
Tel.: 0546/942038

#### PAOLO FRANCESCONI

La sfida di Paolo è produrre vini con un proprio carattere che rispecchiano il terroir. Per questo sia in vigna che in cantina applica i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Infatti in ogni vigna il rapporto fra il suolo, la luce, il calore, l'acqua, il vitigno e l'uomo rappresentano una combinazione unica e inimitabile. Per queste estrema attenzione è riservata alle pratiche agronomi-

che e di cantina che consentono ad un sito vinicolo di esprimere appieno il proprio carattere. L'obiettivo che si intende raggiungere è ridare pieno significato ai terroir e sganciare il prodotto dalla competizione che la tecnologia e l'assenza di tipicità, provocata dal suo



utilizzo esasperato, hanno provocato nel mercato mondiale del vino. Da provare "Le Iadi" e "Limbecca" (Sangiovese), "Symposium (Merlot), "D'Incanto" (Centesimino passito), "Nuova" (Trebbiano).

*Indirizzo:*

Paolo Francesconi  
Via Tuliero, 154  
località Sarna  
Faenza (Ra)  
Tel.: 0546/43213

#### VIGNE DI SAN LORENZO

Nel 1998 Filippo Manetti ha acquistato una piccola borgata di origine medievale chiamata Campiume, situato a Fognano di Brisighella sui primi dell'Appennino Tosco Emiliano. Passione è la parola che descrive perfettamente il suo lavoro in vigna e cantina. Manetti segue infatti da solo la fase della produzione dalla potatura invernale delle vigne, la vinificazione e infine l'imbottigliamento. I vini realizzati sono vivi e vitali e dai colori intensi, con sapori diversi dai vini ottenuti con metodi tradizionali, e che messi nel bicchiere si trasformano di ora in ora. Una volta aperta la bottiglia, mostrano una notevole e prolungata resistenza all'ossidazione, diversità più marcate nei bianchi che nei rossi, rispecchiano il territorio e l'annata. Da provare "Campiume" (Sangiovese); "San Lorenzo" (uvaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot), "Le Fieni" (Uvaggio di Malbo Gentile, Sangiovese e Cabernet).

*Indirizzo:*

Vigne San Lorenzo  
Via di Campiume, 6  
Località Fognano  
Tel.: 0546/80112