www.datastampa.it Tiratura: 0 - Diffusione: 0 - Lettori: 2080000: da enti certificatori o autocertificati Superficie: 56 %

Che Sangiovese! È il vitigno più diffuso in Italia e anche il più conteso. Toscana e Romagna ne rivendicano i natali ma le sue origini restano incerte. Vittorio Emiliani racconta la storia di una grande uva che nobilita i rossi italiani

La storia

Sanguis Jovis, Sanzvès, Sangiovese! I natali incerti del vitigno più amato

È il più diffuso, ma le sue origini sono contese da Toscana e Romagna Utilizzato per i grandi rossi come Chianti e Brunello ma anche in purezza

DI **VITTORIO EMILIANI**

Il vitigno tuttora più diffuso in Italia, nonostante il calo degli ultimi anni, è il rosso Sangiovese: copre ancora 54mila ettari, cioè l'8 per cento di tutti i nostri vigneti. Da secoli diffuso in Romagna dove in dialetto il vino si chiama in modo tranciante *e' bè*, il bere. "Fin quando sulla Via Emilia vi daranno da bere dell'acqua, sarete in Emilia, quando vi daranno del vino, sarete in Romagna", così il grande, delizioso Antonio Baldini.

Si calcola che i nostri vitigni autoctoni siano ben 855. Il Sangiovese è di casa in Toscana, in Romagna, in Umbria e nelle Marche, anche se v'è chi lo dice nato dall'incrocio spontaneo fra Ciliegiolo e Calabrese di Montenuovo. Figlio o padre questo Sangiovese? Chi lo sa? Probabilmente lo vinificavano già gli Etruschi. Parecchi palmenti – le vasche entro le quali si pigiava coi piedi l'uva – esistono ancora sui colli fra Romagna e Toscana. Ma dove nasce questo prezioso vitigno? Qui cominciano le rivendicazioni. Intanto, non si sa cosa significhi. Il primo a nominarlo è un agronomo toscano, Giovanni Vettorio Soderini, nel 1590, lo chiama Sangiogheto "sugoso e pienissimo di vino". Nel dialetto romagnolo diventa *Sanzvès*, San-che-cosa? Forse San Giove, derivato da Monte Giove vicino a Sant'Arcangelo di Romagna. Secondo un monaco santarcangiolese, sarebbe *Sanguis Jovis*. Ovviamente in Toscana non ci stanno (San Giovanni Valdarno?) e nemmeno a Predappio Alta dove per secoli le vigne sono state tutte di Sangiovese: giurano che la paternità è loro e che il fondatore di quel Municipium, il tribuno Caio Appio (Predappio, Petra o Praeda Appii), si è ritirato a fare il viticoltore a Marsignano, dove sono passati Etruschi, Umbri, Celti. Lì vicino, a Sansavino, lo skipper Cino Ricci produce il suo "Cenefosse". Già.

Certo, negli Statuti di Predappio del 1363, il vino è già una risorsa importante: sono i Saggi a definire i confini fra vigna e vigna, ad imporre di non consumare vino "forestiero" finché ce n'è di quello locale e a fissare i giorni della vendemmia: 50 bolognini di multa a chi sgarra.

Nel 1872 il "barone di ferro" Bettino Ricasoli inventa e lancia il Chianti che per il 70 per cento (divenuto oggi 80 per cento) è, appunto, Sangiovese. E il Chianti va forte, ovunque. Però nel 1885 il conte Protonotari Campi torna a Predappio dall'Expo di Parigi col suo Sanzvès premiato quale miglior rosso d'Europa. Cerca e ricerca, l'ampelografo, Girolamo Molon, nel 1906, distingue fra Sangiovese Grosso e Piccolo. A quel punto si sa già che il Sangiovese cambia da regione a regione: in Romagna dà un vino vellutato, odoroso di violetta, di media struttura, in Maremma il Morellino, ma a Montalcino il Brunello e a Montepulciano il Vino Nobile. Alta aristocrazia. Che sembrava messa in ombra dai Super Tuscan. E invece no. Se per Sassicaia e Ornellaia il Sangiovese è uno dei componenti, il più recente Pergole Torte di Montevertine (Siena) è tutto Sangiovese in purezza. "Il vino rosso è libertà", proclamava il grande Luigi Veronelli. Un brindisi! Pure agli Etruschi.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

PAROLE DA MANGIARE

dizionario dei prodotti Dop e Igp Treccani Gusto

Montecucco Sangiovese DOP

Comprende la sola tipologia di vino rosso la cui zona di produzione riguarda i comuni di Cinigiano, Civitella Campagnatico, Paganico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano in provincia di Grosseto. L'uvaggio è 90 per cento Sangiovese con aggiunta di uve a bacca di colore analogo di vitigni della stessa zona a esclusione di Malvasia nera, Malvasia nera di Brindisi e Aleatico Ha un deciso colore rosso rubino; al naso profumi fruttati di ciliegia e bosco, un leggero floreale di fondo e note speziate; al gusto è un vino asciutto, fresco, armonico, di buona struttura e con tannini in evidenza

In alto
Mosaico etrusco sulla pigiatura delle uve in un palmento, vasca nella quale il frutto era pigiato con i piedi (particolare)

In basso
Un affresco, Oratorio di San Giovanni a Urbino, realizzato dai Fratelli Salimbeni nel primo 400: in alto il dettaglio della pergola con i bevitori

95
110