

colore rubino intenso, sapore asciutto un po' tannico, retrogusto gradevolmente amarognolo, violento ma fresco di una freschezza sua naturale e indipendente dalla temperatura. Non c'è dubbio che possa invecchiare bene: ma, secondo me, solo in certi casi, e cioè secondo le zone in cui le uve sono coltivate. Per esempio, nel Senese, a Montalcino, il Brunello (che è fatto di puro Sangiovese) non è buono prima di tre o quattro anni: e migliora con il tempo. Qui, in Romagna, penso che il Sangiovese sia ottimo di un anno o di due. Ma non pretendo di affermare una verità assoluta. Forse, il giudizio sulle possibilità di invecchiamento del Sangiovese varia da cantina a cantina, da tipo a tipo. In ogni caso, sono, invece sicuro che il Sangiovese è naturalmente un vino comune ma, talvolta, di classe: come, per esempio, il Beaujolais e la Barbera.

Il giorno dopo, a Faenza, la Cantina Sociale. Tutto lo stato maggiore: il presidente Pasquale Baccherini; il consigliere Lino Celotti, cugino del mio carissimo Giovanni Albonetti; Antonio Mita, direttore e vice presidente; il dottor Alteo Dolcini, segretario generale del Comune e Presidente dell'Ente tutela vini regionali, « inventore » del *Tribunato*, un club che raduna esperti, letterati e personalità varie intorno alla celebrazione e alla promozione dei vini di Romagna. Arrivano, poi, anche Guido Marri, insegnante al locale Istituto Professionale Agrario, e l'amico Claudio Marabini, letterato e giornalista.

La Cantina Sociale di Faenza vinifica, ogni anno, circa 270.000 quintali di uva, ottenendo circa 200.000 ettolitri di vino. Sangiovese, Albana, Trebbiano. Una grande quantità è destinata al taglio, od è venduta per la fabbricazione dei vermut e dei liquori. Ma una parte è riservata al consumo diretto e, da qualche tempo, la Cantina Sociale ha provato, con grande successo, a produrre qualità pregiate. Non esiste nessun motivo perché ciò non avvenga e non possa avvenire. Oltre le immense cisterne di vetro e cemento per il vino di massa, ho visto bellissime botti di rovere di Slavonia, dove, appunto, si conserva il vino di qualità extra, prima di imbottigliarlo.

*Sono accolto dallo
Stato Maggiore
della Cantina Sociale
di Faenza.*

*Il Sangiovese
è « anche »
di pronta beva.
Approssimazioni
sui vini
della Romagna
dopo assaggi copiosi.
Vado a Brisighella
per vedere la casa di
Giovanni Albonetti
innamorato
della libertà.
Le Comunità dei
nostri sogni.*