

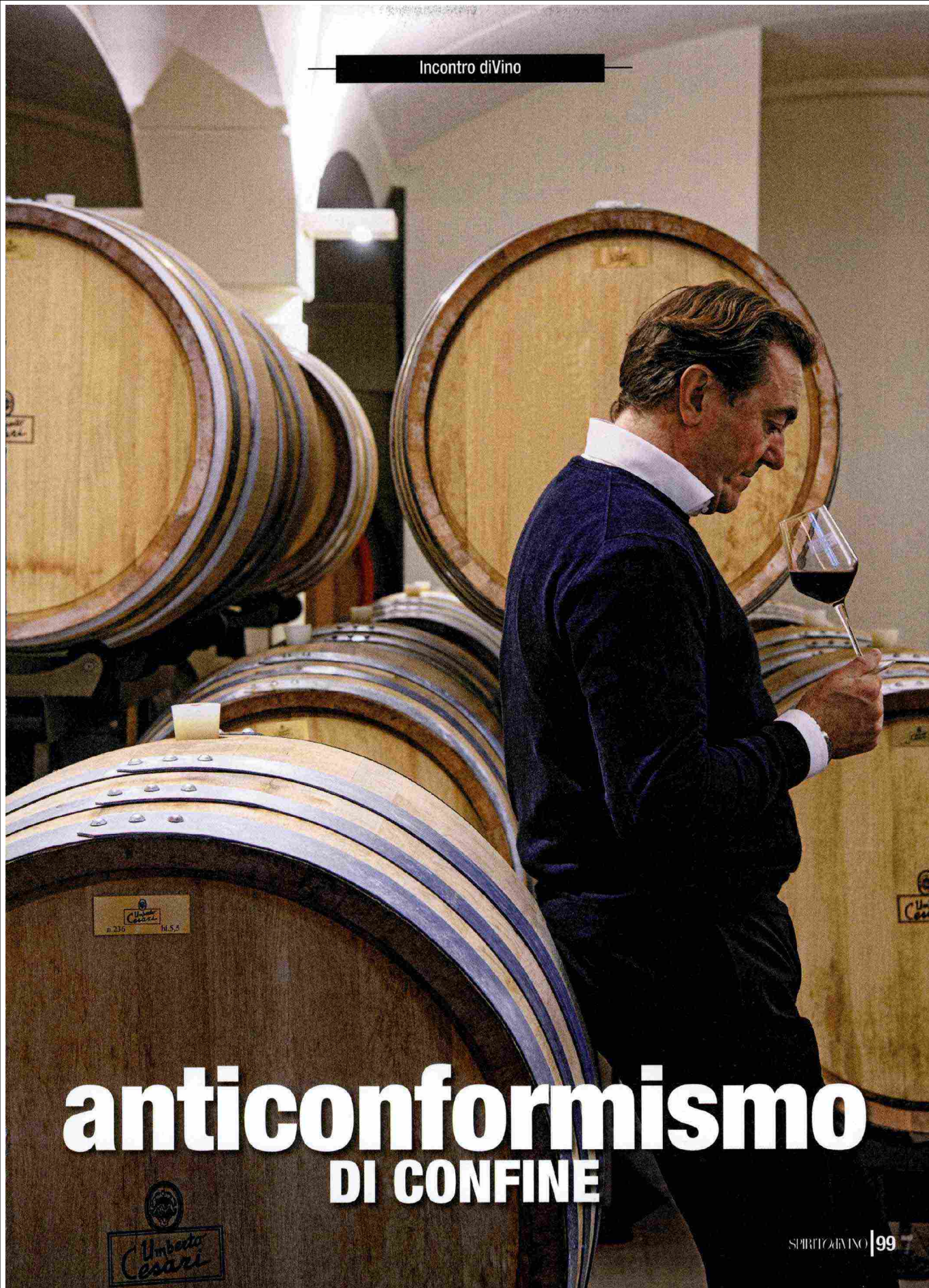
**TRA L'EMILIA E LA ROMAGNA NASCE NEGLI ANNI 70 UN PENSIERO DIVERSO
DI FARE VINO ESALTANDO IL TERRITORIO. CHE OGGI PORTA
LA **UMBERTO CESARI** A UNA DIMENSIONE INTERNAZIONALE. COME LA
CORREGIONALE DALLARA NELLE AUTO DA COMPETIZIONE**

di Marco Tonelli, foto di Stefano Scatà



Sopra, calici di **Umberto Cesari** Resultum sul vano che ospita il propulsore della Dallara Stradale, un quattro cilindri turbo di 2,3 litri da 400 cv montato centralmente, protetti dall'ala posteriore. A fianco, Gianmaria Cesari, alla guida della cantina di famiglia, e il suo vino nella bottaia (umbertocesari.com).

Incontro diVino



anticonformismo DI CONFINE

SPIRITODIVINO | 99

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

067773

**IN ROSSO BENEFICIA DI 18 MESI
DI AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE.
MA C'È ANCHE IL LIANO BIANCO,
DIRETTO DISCENDENTE DELLO STORICO
LAURENTO BIANCO DEGLI ANNI 80**



Incontro diVino

Nome: Umberto. Cognome: Cesari. Professione: azienda vinicola. Domicilio: qui la cosa si complica. Certamente l'azienda si trova sulle colline di Castel San Pietro, la provincia è ancora quella di Bologna, quindi verrebbe da dire Emilia, se non fosse che Castel San Pietro è proprio al confine tra Emilia e Romagna. Definendolo graficamente, potremmo dire che questa località è proprio quel trattino che divide, ma al tempo stesso tiene unite, le due facce della stessa regione. La prima, l'Emilia, così dichiaratamente lambrusco-centrica, la seconda invece votata, e vocata, al Sangiovese, varietà che suscita molta competizione, con i grandi classici là davanti nelle preferenze, e gli altri territori, Romagna compresa, a cercare una propria dimensione. Per trovare la propria, da sempre, Umberto Cesari ha scelto di andare oltre, soprattutto oltre i cliché della Romagna, come luogo e come vino. Per cominciare un percorso come questo, è stato però necessario un pensiero differente, nato qui addirittura all'inizio degli anni 70. Prima di altri l'azienda ha infatti pensato al Sangiovese in assemblaggio con altri vitigni. Un esempio? Il Cabernet Sauvignon, uva a proprio agio su quelle colline di calcare e argilla, in gergo i calanchi, che disegnano il paesaggio sopra Castel San Pietro. Non si pensi però che la diversità di pensiero sia coincisa solamente come una voglia d'internazionalità. Lo ha dimostrato e lo dimostra ancora l'etichetta di punta dell'azienda: il Tauleto, basato sul Sangiovese e sull'uva Longanesi, varietà quasi dimenticata, ma recuperata anche grazie alla Umberto Cesari.

Le scelte varietali ed enologiche dell'azienda hanno sempre cercato d'indagare su quali potessero essere i confini, anche commerciali, del proprio territorio, per superarli e riscriverli. Un po' come la Dallara Stradale che ci ha accompagnato in questo viaggio tra calici di eccellenza: la casa automobilistica di Giampaolo Dallara nasce a Varano de' Melegari (Parma) ma il suo perimetro d'azione incontra il mondo, basti pensare alla Formula Uno o al cam-

pionato Nascar negli Usa. La Umberto Cesari senza progettualità sarebbe stata una realtà di dimensioni medie, forse medio-grandi, forse bella, magari buona, ma avrebbe avuto il respiro internazionale, di cui questa cantina gode da diverso tempo? Per rispondere alla domanda basterebbe pensare al fatto che, sul mercato canadese, il Liano rosso (prevalenza di Sangiovese e Cabernet Sauvignon con 18 mesi di botte grande in affinamento) è il vino italiano più venduto. Traguardi di questi tipo sono stati raggiunti grazie a una mentalità differente, che tuttavia non ha mai lasciato nulla al caso o nulla indietro: sperimentazione in vigna o nuove sfide digitali che fossero. I risultati



raccontano di una valorizzazione che passa da un allargamento di taglia e quindi di possibilità vitivinicole, toccando quota 335 ettari, di cui 180 di proprietà. I terreni più storici, in prevalenza composti dal già citato calanco, tipica conformazione di queste zone, sorgono attorno alla nuova cantina, un'elegante casale che domina la via Emilia, mentre le ultime acquisizioni sono situate nei pressi di Monte Catone, area dai terreni più sabbiosi e dalle altitudini più pronunciate. Si dice che le dimensioni continuo. Presso la Umberto Cesari contano a maggior



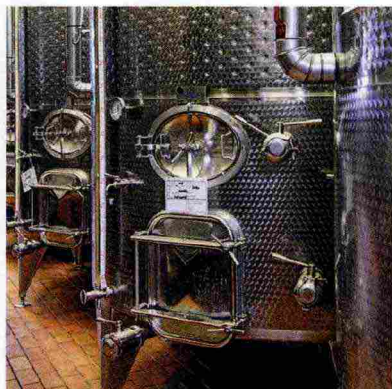
Dal basso, la cantina della Umberto Cesari con un messaggio di vita dal sapore calcistico; Gianmaria Cesari e Marco Tonelli in degustazione nella bottaia; Resultum 2012, 100% Sangiovese, 3mila bottiglie. A fianco, Liano rosso, Sangiovese e Cabernet Sauvignon: è il vino italiano più venduto in Canada.



Incontro diVino

ragione nella realizzazione di una nuova etichetta: «Il nostro ultimo vino è stato frutto di tante discussioni con mio padre, discussioni lunghe addirittura 10 anni». Le parole di Gianmaria Cesari, alla guida oggi della cantina di famiglia, esprimono come il processo che porta a una nuova referenza non è mai la risposta a una richiesta del mercato, ma espressione di un'esigenza che arriva da dentro. Resultum, ecco il nome della nuova etichetta, richiama la resilienza, ostinata e orgogliosa, non solo attribuibile alle piante (solo quelle più vecchie, circa 20 anni, entrano a far parte di questa etichetta) ma anche al credo di un'azienda che ha sempre avuto fiducia nel proprio territorio e nella propria idea di vino. La scelta che Gianmaria Cesari ha voluto prendere, dando vita a questa nuova referenza, è stata per certi versi quella di spogliare il vino da qualsiasi accessorio o paracadute enologico, per lasciare che si esprimesse in maniera nuda, ma vera. La ricetta del Resultum è perciò volutamente stringata. Vinificazione lineare, seguita da un breve passaggio in legno grande, prima del vero contenitore in cui questo vino resiliente affina: la bottiglia. La prima annata è la 2011 mentre quella attualmente sul

mercato è la 2012, prodotta in soli 3mila esemplari. L'assaggio mette in luce un vino in cui il frutto è fresco, nitido, pare quasi più giovane dell'età impressa in etichetta. Non gli mancano tuttavia dettagli da Sangiovese maturo, oltre che di razza, come terrosità, una delicata sapidità e un tannino estroverso, ma non invadente. L'aspetto più sorprendente di questo Resultum è tuttavia quello legato alla riscoperta di bere un vino già con alcuni anni sulle spalle, specie oggi in cui, per ragioni differenti, gusto o mancanza di cantine dove fare maturare i vini, le etichette si stappano sempre un po' troppo presto.



Sotto, Passito Colle del Re. Sopra, dal basso, le vasche in acciaio per l'affinamento; Franz Botré e Gianmaria Cesari all'ingresso della cantina Umberto Cesari di Castel San Pietro Terme, Bologna. A fianco, con vista sui poderi (355 ettari), la Dallara Stradale, essenza di sportività: due posti, 855 kg (dallara.it).



La cantina di Castel San Pietro ha applicato la propria indole anticonformista, ormai da anni, anche ai propri vini bianchi, in particolare modo a uno: il Liano bianco. Diretto discendente del Lauro bianco, vino storico dell'azienda negli anni 80. Il Liano bianco in versione 2018 mescola Chardonnay e Sauvignon blanc affinati in legno grande. Il risultato gustativo è un vino che non imita i vini di Borgogna o di altri territori, ma piuttosto apre alle varietà «pallide» quelle opportunità che il mercato spesso premiava, in rapporto alla regione, solo in versione dolce. Rispetto a questa tipologia, la scelta della Umberto Cesari è invece dichiaratamente autoctona grazie all'Albana e al vino che da essa deriva: il Colle del Re. Un raggio di sole al tramonto imprigionato in bottiglia con, all'interno, tutta la carica aromatica e gustativa dell'Albana fatta appassire sia in pianta sia in fruttajo dopo la raccolta. I due anni di affinamento in legno piccolo cui è sottoposto il Colle del Re Passito ne definiscono il sapore. Un gusto delicatamente speziato, cui si aggiunge quella parte di frutta essiccata e candita, determinata dal concorso di annata, varietà e appassimenti. La gamma di vini della Umberto Cesari non può dirsi mai del tutto ferma. Le prossime novità per la cantina riguarderanno nuovi materiali e un'importante novità in vigna. Aspetti che non faranno altro che ribadire l'indole anticonformista di questa realtà di confine, anche se collocata proprio nel mezzo di una regione che, rispetto al vino, ha ancora molto da dare. 🍷

CON ANNI DI CONOSCENZA DEL PROPRIO TERRITORIO, LA **UMBERTO CESARI** RIESCE OGGI A OTTENERE UN SANGIOVESE CHE RIMANE IMMACOLATO DA LUNGI INVECCHIAMENTI IN LEGNO, PERCHÉ MATURA SOLO IN BOTTIGLIA



SPIRITO di VINO | 103

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

067773