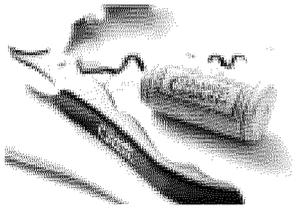




a cura di
Andrea Cuomo

**La vite è una cosa
 meravigliosa**

**Cesari,
 l'«altro»
 Sangiovese**



La Romagna è una terra enologicamente sottovalutata, capace però di dare grandi emozioni quando un produttore non si accontenta di restare sui sentieri più agili e pianeggianti. L'azienda **Umberto Cesari** va invece in un'altra direzione. Fu fondata all'inizio degli anni Sessanta dall'uomo che gli dà il nome (scomparso poco più di un anno fa), che si specializzò nei vitigni autoctoni quando nel territorio qualità e tipicità erano concetti poco frequentati e oggi è il suo nome è ambasciatore nel mondo dell'«altro» Sangiovese, fratello diverso di quello toscano.

Oggi l'azienda è una realtà solida e importante, con 355 ettari di vitigni sparsi in otto poderi, tutti baciati da un clima fatto di stagioni molto marcate e da un suolo argilloso che favoriscono una viticoltura selettiva. Qui vengono coltivati, oltre al Sangiovese, Albana, Pignoletto e Trebbiano, ma si trovano bene anche vitigni internazionali quali Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

La carta dei vini dell'azienda condotta da Gianmaria Cesari e che da poco si avvale di Marcella Logli come

Strategy and marketing director, è piuttosto vasta. Nel corso di una cena a Identità Golose a Milano nobilitata dai piatti dello chef Riccardo Agostini de «Il Piastrino» di Pennabilli, abbiamo assaggiato il Liano bianco, un Rubicone Igt da uve Chardonnay e Sauvignon con piacevoli note floreali e di erbe aromatiche davvero versatile. Il suo «fratello» rosso, blend di Sangiovese Grosso e Cabernet Sauvignon con 18 mesi in legno di Allier, elegante e intenso. L'austero e possente Tauleto, un Sangiovese Grosso quasi in purezza (il 10 per cento è Uva Longanesi) balsamico al naso e di grande potenza in bocca. E l'annata 2012 del risultato, Sangiovese in purezza, poderoso e longevo. Infine il passito Colle del Re, Albana in purezza con 24 mesi di barrique di Allier.

