

BERE

DIVINI

di **LUCIANO FERRARO**

IL MERLESE CREATO DA GIANMARIA LA ROMAGNA CHE NON T'ASPETTI

La felicità è una farfalla. Il poeta romagnolo Tonino Guerra, che venne rinchiuso in un lager, raccontò di essere stato «contento molte volte nella vita, ma più di tutte quando mi hanno liberato in Germania perché mi sono messo a guardare una farfalla senza la voglia di mangiarla». **Per un altro romagnolo, il produttore di vino Gianmaria Cesari, la felicità è una bottiglia che sarebbe piaciuta al padre Umberto, morto nel 2019 a 80 anni,** uno dei pionieri del Sangiovese romagnolo. Il nuovo vino si chiama Solo e contiene un'uva che unisce Sangiovese e Merlot. È il Merlese, incrocio sperimentale brevettato 30 anni fa dall'università di Bologna e ora messo in produzione.

Gianmaria Cesari racconta così la nascita di Solo: «Ora che mio padre non c'è più, continuo a seguire la sua linea: ogni innovazione deve partire dalla campagna. **Dopo 56 vendemmie abbiamo deciso che si poteva uscire nella comfort zone del Sangiovese.** Sei anni fa abbiamo iniziato a studiare con l'università di Bologna possibili incroci, anche con Albana e Pignoletto. Mio padre è sempre stato innamorato del Merlot (ho ereditato bottiglie pazzesche che stapperò nei prossimi 30 anni). Alla fine abbiamo messo a punto un vitigno che enfatizza Sangiovese e Merlot. **Non si tratta di una modifica genetica, ma dell'incrocio di due varietà, come avviene per le piante da frutto.** Così è nato il Merlese».

Sono seguiti anni di test in vigna. Fra pochi giorni il vino sarà messo in




MAX RAMEZZINA

commercio, a circa 50 euro. Le bottiglie dell'annata 2019 sono 3.000. Il vigneto è di quattro ettari. **Coniuga i profumi di frutti rossi e di spezie del Sangiovese con la morbidezza del Merlot.** Servirà ancora qualche tempo perché il Merlese si esprima al meglio.

«È già piacevole anche se giovane. E non è un vino scontato, in una terra conosciuta in passato per la velocità in cui si fermenta, si imbottiglia, si vende. Solo contiene una forza sfumata. Un purista del Sangiovese avrà bisogno di tempo per metabolizzarlo, ma chi ama vini più rotondi troverà gioia. **Un vino moderno che nasce dalla passione: costa molto produrlo, non andremo mai a pareggio.** Con concretezza e schiettezza romagnola», dice Cesari, «volevamo sfatare il mito della Romagna dei vini base. E rendere omaggio a mio padre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera



067773