

SAPORI La recensione di oggi ci parla di un Pagadebit e di un Sangiovese Superiore, entrambi del 2013

Colombarda: prezzo basso, qualità ottima

Per la rubricetta settimanale dedicata al vino, nella puntata che state leggendo ora, avevo pensato di scrivere le note di un vino che ho assaggiato da poco grazie alla generosità di un collega che, prodigo di attenzioni nei miei confronti (quasi una specie di badante) me lo aveva sottoposto. Non credo certo per avere conforto da me sulle sue impressioni, ma piuttosto per condividere con altri la gioia procurata da quell'assaggio che per ora terrò segreto salvo anticiparvi essere un meraviglioso vermentino ligure. Procederò quindi per l'altro sentiero, anticipando un pezzo programmato per il 2025. Confesso che l'azienda è di proprietà di un mio ex-collega di lavoro, Dionigio Dionigi, che considero tuttora persona cara anche se le frequentazioni sono piuttosto divenute "diradazioni", e confido anche che i lettori sapranno valutare appieno l'eventuale riscontro di

un certo occhio benevolo. L'azienda si chiama Colombarda (0547-663688) ed è situata nel comune di Cesena, più esattamente frazione di San Vittore ove conta su una cinquantina di ettari ma, e qui viene il bello, cercando sul sito aziendale i contatti telefonici, mi sono imbattuto

Il quadro tannico mette in luce un vino vivace

in qualcosa di inedito che strabilierà gli appassionati di giardini, parcelle, terreni, suoli, vigne e geologia in generale. E credetemi, è veramente difficile non navigare all'interno del sito per ammirare la profondità dell'indagine geologica condotta, la precisione millimetrica e l'enor-

me lavoro di ricerca condotto per arrivare a un tale risultato. Detto questo, passiamo ai vini: il primo è un Pagadebit con indicazione Bertinoro annata 2013 vinificato in acciaio e ivi maturato per alcuni mesi sulle proprie fecce fini. Colore giallo paglierino luminoso, quadro aromatico piuttosto fine e di stampo agrumate con qualche note verde qua e là. Trattasi di vino di struttura essenziale ma ben imperniata sulla freschezza acida che sorregge il vino e lo porta fino al finale che ha un gradevole tonalità amarognola. Il tutto per circa 8/9 euro. Al momento passo sul Rosato da uve sangiovese per lasciare a voi il piacere della scoperta e atterro direttamente sul Sangiovese Superiore 2013. Un classico sangiovese di beva facile e agevole che si potrebbe accompagnare anche ad una certa cucina di mare. Colore rosso porpora brillante. Aromi che invitano a soggiornarvi sopra, sicuramente di poca



spinta ma di apprezzabile pulizia e nitidezza con ancora tracce di vinosità e un composito bouquet di frutti rossi del tipo lampone e fragoline di bosco. Il quadro tannico mette in luce un vino giovane e vivace. E anche qui siamo sulla stessa fascia di prezzo.

Giovanni Solaroli

Per circa 9 euro abbiamo due vini di gradevole freschezza e di un rosso che sta bene anche con il pesce. Aromi che invitano a soggiornarvi sopra