

LA VIGNA, IL LUPO ROSSO E LE STELLE FAVOLOSA ROMAGNA NEL CRU "VIGNA DEL GENERALE"

◆ Colline trapunte di vigne, ammantellate in una notte stellata con luna. E un lupo. Un lupo rosso. In questi elementi raffigurati nell'etichetta del "Predappio di Predappio" delle Fattorie Nicolucci, superbo Sangiovese Doc superiore riserva realizzato in purezza con uve Sangiovese ad acino piccolo, vendemmia manuale, affinamento per due anni in botti di rovere e successivi 3 mesi in bottiglia, è racchiusa la storia di un cru, che nasce nella "Vigna del Generale".

Ecco i fatti. Il bisnonno di Alessandro Nicolucci – il titolare dell'azienda vitivinicola, sorta nel 1885, che vanta 10 ettari in proprietà a Predappio Alta, nel Forlivese – che si chiamava Giuseppe, quando si trovò a combattere in trincea, sul Carso, nel corso della Grande Guerra, era agli ordini di un generale che possedeva questa vigna in Romagna. Promise al soldato Nicolucci Giuseppe che se avessero avuto la ventura di tornare sani e salvi dalle ostilità, gli avrebbe venduto il prezioso vigneto, dove, raccontava l'ufficiale, era spesso avvistato,

durante la notte, un lupo che si cibava di quegli acini sanguigni di Sangiovese, macchiandosi il manto di rosso. È una vicenda di quelle che piacerebbero a Francesco De Gregori, autore della celebre canzone, Generale.

Il graduato e il soldato tornarono incolumi dal conflitto e la promessa fu mantenuta. La vigna fu acquistata, attorno al 1921, da Giuseppe Nicolucci e trasmessa al figlio Amedeo, e da questi al figlio Giuseppe, fino ad Alessandro, quarta generazione. Il "Predappio di Predappio-Vigna del Generale" ha ottenuto numerosi premi ed è un vino straordinario, con fitta trama tannica, longevo, morbido, con note di viola, melograno, spezie, caffè e cioccolato. È adatto ad arrosti ma ben si sposa con la tipica tagliatella al ragù romagnolo, magari gustata d'inverno in una di quelle osterie che spuntano nella nebbia magica dei vicoli stretti di Predappio Alta. Tuttavia, in questi terreni solfurei, che risentono, con venature di zolfo in grado di conferire mineralità ai vini, della presenza di



ormai dismesse miniere, in area collinare a un'altitudine tra i 300 e i 400 metri, nascono anche altri due rossi che lasciano gratificazioni e nostalgici ricordi. Come il "Tre Rocche", Romagna Sangiovese Doc Superiore, da uve Sangiovese ad acino grosso e ovale, rotondo e vellutato, adatto a molti abbinamenti come una mortadella grigliata su letto d'insalatina o una zuppa di pesce. E il "Nero di Predappio Forlì Igp", con mix di uvaggi Sangiovese grosso e Terrano, dal profumo di prugna secca, ciclamino, la cui celebrazione può avvenire, solo per fare un esempio, con un maccherone con ragù, un cannellone al forno o un Parmigiano Reggiano invecchiato. «Esportiamo il 35 per cento in Stati Uniti, Canada, Giappone, Hong Kong, Svizzera e nord Europa» spiega Alessandro Nicolucci. Il quale, produce anche bianchi, come lo spumante "Grigio Brut", da uve Trebbiano e Pinot, e un delicato rosato di Sangiovese, "Solero-sa". Nella colonna sonora non può mancare Son passator cortese, di Massimo Bubola.

PESCHERIA FRIGGITORIA STELLA MARINA

di Leandro e Consuelo
telefono 333.4248105 / 320.7874606

**Fornitura pesce crudo
per fiere, sagre e banchetti**

Presente a:

Ostiglia **il martedì**

Sermide **il venerdì**

Villa Bartolomea

il giovedì



Si garantisce l'origine Italiana
delle nostre carni suine perchè
provengono da suini
nati, allevati
e macellati
in ITALIA



**Prenota
le tue grigliate
di carne!**

GIOVANNINI ITALO

di Giovanni Lorena e C.

**Salame mantovano
Salsiccia e Pesto
Cotechino, Pancetta e Coppe**

VIENI A TROVARCI NEL NOSTRO SPACCIO

SANTA CROCE Via Milazzo 107/109
tel e fax 0386/915261 mail: salumi.giovannini@libero.it
www.salumigiovannini.it