

**RIOLO TERME****LAURA GIORGI**

# BOLLICINE DALLE TERRE DELLA ROCCA

**Dai sei ettari di albana reimpiantata nel 2020 due nuovi “metodo classico” che raccontano la versatilità del vitigno**

**C**i sono progetti agricoli che a volte migliorano, se non addirittura salvano, il paesaggio. A quasi quattro anni di distanza la casa rosso mattone di Terre della Rocca svetta all’imbocco della vallata del Senio , nella località chiamata Isola, laddove un tempo il verde disordinato di una campagna rimasta abbandonata si confondeva con il crinale selvaggio.





Ora i filari ordinati di un vigneto di oltre venti ettari incorniciano il casolare contrassegnato dallo stemma che altro non è che la stilizzazione della pianta della Rocca sforzesca di Riolo Terme. Il progetto nato sotto l'egida di un istituto di credito, la Banca di Bologna Real Estate, ha portato una produzione enologica di pregio in una fetta di Romagna che da questo punto di vista era rimasta a lungo un passo indietro, fra l'altro una delle pochissime realtà vinicole in fregio al Parco della Vena del Gesso, oggi patrimonio Unesco. Presentato nel 2021, il progetto nasce con l'acquisizione dei terreni alcuni anni prima; oggi la novità è che dai 12 ettari di vigneto reimpiantati nel 2020 e in particolare dai 6 di Albana arrivano due nuovi vini metodo classico interamente frutto delle uve della tenuta. All'autoctono per eccellenza della Romagna, l'Albana, sono stati dedicati oltre ai 6 ettari, anche una vigna sperimentale con il recupero dei diversi cloni del vitigno e della coltivazione a pergola romagnola con la vite spostata all'albero di cui ormai restano pochissime testimonianze. «E dire che ci consigliavano di piantare pignoletto», dice Eugenio





Pellegrino, direttore del progetto Terre della Rocca per la Banca di Bologna. Vitigno che attesta l'anima anarchica delle terre di Romagna, l'Albana si fa in molti modi, la spumantizzazione fa parte delle origini ma partiva da una base dolce, oggi assente nel disciplinare Docg. In questo caso invece si parla di metodo classico tout court, a sua volta non previsto dal disciplinare attuale. Nello sperimentarla, la cantina in terra di Riolo ha compiuto una scelta innovatrice e al passo con il mercato che però non stravolge anzi valorizza le peculiarità di queste uve. Allo spumante base Ysola si aggiungono dunque due nuove etichette, Vox Terrae e Rhiza, il primo floreale e fragrante che sosta sui lieviti 24 mesi e il secondo con base il cui 20% passa in legno e un anno in più sui lieviti che unisce al morso di mela acerba una finissima tostatura capace di allungarne la persistenza. Entrambi, da uve solo dalle terre di Isola e affinamento nella nuova sala





ricavata dal fienile della casa padronale, dove oggi possono riposare in perfette condizioni di clima e luce circa seimila bottiglie.





► 24 maggio 2024



L'INGRESSO DELLA TENUTA TERRE DELLA ROCCA A ISOLA DI RIOLO TERME E SOTTO LA SALA DI AFFINAMENTO E IL DIRETTORE DEL PROGETTO EUGENIO PELLEGRINO

