

# I gradi alcolici salgono se l'uva è Bursôn

FRANCESCO DIOLAITI

*Di colore rosso, possiede una quantità di zuccheri sorprendente per un territorio di pianura. Circa 80 mila le bottiglie prodotte all'anno e valorizzate dal consorzio romagnolo "Il Bagnacavallo".*

Nell'agricoltura romagnola è quasi una leggenda, al pari della Mora: spesso si accompagna ai suoi salumi, spodestando vini ben più blasonati. Il Bursôn è un vitigno tosto e resistente, che ha attraversato tutto il secolo scorso prima di uscire dall'anonimato e arrivare ad essere iscritto nel registro nazionale dei vitigni.

La sua storia inizia prima della grande guerra, nel 1913, quando tale Antonio Longanesi, soprannominato Bursôn, compra un podere a Bagnacavallo in via Boncellino. Lì, ai margini del podere, in un roccolo (boschetto di alberi che nasconde un capanno da caccia) abbarbicata ad una quercia c'è una vite, la cui uva serve da richiamo per gli uccelli. Si tratta di uva rossa, un'anomalia in una zona dove si beve di preferenza vino bianco. Prima Antonio e, poi, suo figlio Aldo conservano quella vite particolare, dotata di grande resistenza alle avversità.

Attraversa così due guerre e arriva alla metà degli anni Cinquanta, quando a fianco di Aldo nel pode-

re lavora la terza generazione dei Bursôn, Pietro e Antonio. Sono loro che decidono di rinnovare l'impianto delle viti, passando dalle piantate, in cui le viti si sposavano con gli alberi, ai filari con pali di cemento. Antonio, colpito da quella vite che aveva resistito alle intemperie e agli attacchi di parassiti e funghi, chiese al fratello, esperto innestatore, di impiantarne alcuni filari. Dall'intuizione di Antonio e dall'abilità di Pietro comincia a prendere quota la fama del vitigno che intanto era stato ribattezzato con i nomi della famiglia che l'aveva scoperta: uva Longanesi o Bursôna.

## DÀ "FORZA" A CANINA E TREBBIANO

Alla prima vinificazione Antonio non crede ai suoi occhi quando il contenuto di alcool del Bursôn raggiunge i 14 gradi. Quell'uva si rivela una macchina per produrre zuccheri e gradi alcolici, per di più in una zona di pianura dove la gradazione degli altri vini, quando va bene, si aggira sui 7-8 gradi. Le quo-



Foto Dell'Aquila

*Da destra: Daniele Longanesi con il figlio Lorenzo; poi la mamma Anna Maria e lo zio Antonio.*

tazioni del Bursòn salgono perché viene usato per dare forza a Trebbiano, Uva d'Oro e Canina. Poiché i Longanesi non sono gelosi del loro vitigno, ne distribuiscono volentieri le talee ad altri viticoltori. Così dagli anni Sessanta in avanti diversi viticoltori, e anche qualche vivaista, lo impiantano nelle loro vigne.

Bisognerà però attendere la metà degli anni Novanta per vedere l'uva Longanesi prendere la strada che, dopo quasi un secolo dalla sua scoperta nel roccolo di via Boncellino, porta fino al registro nazionale dei vitigni. È un percorso coronato dal successo grazie all'impegno dell'Esave, oggi confluito nel Crpv, e di ricercatori come Antonio Venturi e Marisa Fontana, di docenti come il professor Bruno Maran-

Daniele conferma l'intuizione di suo zio sulla forza di questo vitigno. «Quando poto, lascio una, al massimo due gemme e dirado pesantemente per contenere la produzione. Il terreno è molto fertile e il vitigno ha una grande potenza: potrebbe arrivare facilmente a 3-400 quintali ad ettaro, mentre oggi chi produce il Bursòn lo mantiene sotto i cento quintali». Un'uva rossa di questa forza in pianura per gli esperti è quasi una bestemmia, eppure il Bursòn è stata avviata una produzione di 70-80 mila bottiglie l'anno (di cui circa 15 mila solo di Daniele Longanesi) che stanno ricevendo riconoscimenti in tutta Italia, dalla guida *Veronelli* al *Gambero Rosso*, da *Duemilavini* dell'Ais alla *Romagna da bere*.

### DUE TIPOLOGIE: ETICHETTA BLU E NERA

Due sono le tipologie di Bursòn prodotte: etichetta Blu ed etichetta Nera. «La prima - ci spiega Daniele - è prodotta con almeno il 40% delle uve sottoposte a macerazione carbonica, invecchiata 10-12 mesi in botte di rovere da 500 litri, imbottigliata e commercializzata dopo almeno sei mesi. La seconda etichetta deriva da almeno il 50% delle uve passite per circa un mese in un capannone ventilato e passato 12 mesi in botti di rovere da 500 litri e altrettanti in una botte da 30 quintali. Viene imbottigliata e commercializzata dopo minimo 6 mesi». Il passaggio nel legno - ci tiene a precisare Daniele - viene fatto non per aumentare la robustezza e la forza, ma per cercare morbidezza. Entrambi i vini si abbinano a piatti saporiti, carni, formaggi. L'etichetta Nera, in particolare, è ottimo con la selvaggina. «Per fare il brasato - dice orgoglioso Daniele - fa concorrenza al Barolo».

Per un prodotto di qualità e di nicchia, la via commerciale non poteva che essere la più breve possibile. «Vendiamo ad enoteche, ristoranti, negozi specializzati - continua il penultimo dei Longanesi - e abbiamo cominciato ad esportare: io invio vino in Giappone, Germania, Repubblica Ceca; altri produttori lo commercializzano in Usa e Gran Bretagna». Nella sua azienda Daniele ha attrezzato anche una sala per la vendita diretta frequentata dagli intenditori che vogliono risalire alla fonte del Bursòn. In distribuzione, oltre al vino principale, c'è anche l'Anemo (nome antico del vicino fiume Lamone), un rosso passito con l'80% di uve Longanesi e altre uve aromatiche locali; il Decimello (nome di una fortificazione del XII secolo in via Boncellino), vino passito di Trebbiano e Albana; il Tiberiacum, spumante *demi-sec* e la grappa di Bursòn, questi ultimi entrambi prodotti con le uve e le vinacce dei soci del consorzio "Il Bagnacavallo". ■



Foto Dell'Aquila

goni dell'Università di Bologna, dell'enologo Sergio Ragazzini e di tanti altri conquistati dalla passione per questo vino.

Oggi la bandiera del Bursòn viene tenuta alta, tra gli altri, dal consorzio "Il Bagnacavallo", fondato negli anni Novanta per valorizzare i prodotti locali (aceto, miele, dolce di san Michele, vino, distillati, saba e carne). Il presidente è **Daniele Longanesi**, figlio di Pietro, quarta generazione dei Bursòn. È lui che nel '95 ha raccolto l'eredità dell'azienda di via Boncellino, affiancato dalla zio Antonio, che nonostante i suoi 88 anni è ancora tra i filari a vendemmiare.

Scherzosamente, Daniele dice che il suo compito è allevare la quinta generazione di Bursòn. Non si riferisce al vitigno, ma al piccolo Lorenzo, cinque anni, che pedala vivace tra le viti. Daniele coltiva 4,5 ettari di vigna, il 90% con l'uva della sua famiglia. La vitivinicoltura è la sua passione. «Qui tutto viene fatto a mano», dice con orgoglio, intendendo che dalla vigna alla cantina la vendemmia avviene secondo tradizione.