

EXCELLENCE

Il Godenza di Noelia Ricci // Vino del Mese

Valerio Salvi | 21 aprile 2017



A sorprendermi stavolta è la partenza. Un colpo di pistola e il figlio del vento della produzione vinicola italiana schizza sulla pista con grazia e bellezza. E conquista tutti.

2013, prima annata. Non so nulla. Mi dicono solo che a Predappio c'è un'azienda che fa sangiovese in maniera diversa. Non concentra, non estrae, bensì riduce, macera a lungo, senza smuovere. E mentre me lo dicono mi versano nel bicchiere un rubino lucentissimo e trasparente. Sì, trasparente. In Romagna.

Piccoli cenni di sorriso. Lo porto al naso e in un attimo mi sovviene di tutto: Montalcino, il Chiantigiano, il nebbiolo, fino ai cugini borgognoni. Ma è un sangiovese di Romagna e non uno qualsiasi, ma uno a cui si è deciso di dare un'identità territoriale importante, quindi niente paragoni, è lui nella sua essenza. D'altronde siamo nel cuore delle colline romagnole, su terreni argillosi e marnosi/calcarei, dove cresce sangiovese da una vita.

Per farla breve: bouquet meraviglioso. Rosa, polline, violetta, frutti rossi croccanti e poco maturi, agrume, aria, vento, mare, cioccolato dolce e qualche spezzetta, sempre dolce. Un naso che già si assapora, che pregusta senza ancora averlo bevuto. Di quei nasi che non resisti e subito l'assaggi, perché lo sai. E infatti: lento e inesorabile. Sorso fluido e succoso, largo e lungo, acido e minerale, sapido e verticale. Persistente, deciso. Torna soprattutto la florealità, il frutto e nel finale la componente rocciosa che si attacca alle gote e saliva. Un effluvio di liquidi inondano la bocca fino a che non sei costretto, ripeto: costretto, a berlo di nuovo.



Tra le bottiglie più rapide che abbia mai bevuto. Un succo di frutta richiedeva più impegno, giuro!

E allora sono andato a trovarli.

**NOELIA
RICCI**
Est. 1941

Filippo Gimelli, factotum dell'azienda, ci accompagna con la jeep sui pendii collinari dove sono situate le vigne. Tutte molto in alto, piuttosto scoscese per essere collinari. Pochi ettari, tutti a sangiovese, fino al crinale, dove piccolo e raccolto dal bosco, sguardo sul mare, c'è il Godenza, il cru da cui viene prodotto il vino di cui vi sto parlando. Da Filippo, dalla cura per il vigneto, dalla filosofia molto poco interventista e dall'amore in generale per il progetto

Noelia Ricci, ora capisco come hanno fatto a racchiudere in una prima annata tutto "un futuro". Poi vengo a sapere dei premi, delle acclamazioni per una partenza inaspettata e folgorante. Ma non avevo dubbi, il vino è davvero buono. Una ventata di goduria e buon umore per una Predappio che, si voglia o no, mi suona sempre piuttosto fastidiosa. Complimenti veri.

P.S. L'azienda fa altri 2 vini. Un sangiovese da vigne più basse e più giovani. Vino d'entrata, anch'esso dalla beva irresistibile, vino che potrebbe sostituire l'acqua se solo non ne avessimo così bisogno. E un bianco da uve trebbiano dove invece la componente acquifera (ma quella di mare) è direttamente nel liquido. Sale e sole. Con un vino così, d'estate, si rischia davvero grosso. Buonissimo. Ancora tanti complimenti!

Sangiovese superiore "Godenza" 2013

Uve: sangiovese 100% Azienda: Noelia Ricci Alc: 13%