

CASTELLUCCIO: COME IL CLIMA CAMBIA UN SANGIOVESE

Il Ronco dei Ciliegi è un Sangiovese che racchiude in perfetta armonia eleganza, velluto e struttura. Era stato pensato così nel progetto originale alla fine del 1970 e che è venuto alla luce con la vendemmia del 1980. «Mi sento un po' legato alla scuola francese del Bordeaux», racconta Vittorio Fiore, allora enologo consulente e oggi presidente del Consiglio di amministrazione di Castelluccio, «una filosofia produttiva per la quale un vino nasce da un progetto pensato ad hoc e in cui quasi niente è lasciato al caso». Ronco dei Ciliegi è frutto di una sola vigna, da uve che raggiungono pienamente la maturazione e in cui i tannini perdono la loro astringenza dando origine a un rosso che ha lunghissima vita ma che è già apprezzato alla sua uscita sul mercato. Lo schema di lavoro

IL RONCO DEI CILIEGI È IL VINO DI PUNTA. UNA PRECISA FILOSOFIA PRODUTTIVA IMPOSTATA DA VITTORIO FIORE. UN PROGETTO NATO A FINE ANNI SETTANTA MA ANCORA OGGI ATTUALE E MODERNO

è stato studiato talmente nei dettagli che in tanti anni non vi sono state modifiche significative, a parte l'uso di tecnologie più raffinate. Oggi come allora il Ronco dei Ciliegi fermenta in acciaio e prosegue la sua evoluzione in barrique e tonneau di primo e di secondo passaggio ed è pronto a tre anni dalla vendemmia.

Vittorio Fiore iniziò a occuparsi dell'azienda di Modigliana situata a 450 metri nel cuore dell'Appennino romagnolo, in provincia di Forlì-Cesena e quasi al confine con la Toscana, nel 1979, su ri-

chiesta del proprietario di allora, il regista Gian Vittorio Baldi. Le viti erano state sistemate in modo innovativo per l'epoca da un giovanissimo agronomo, Remigio Bordini, il quale aveva impiantato nel 1975, otto ettari (oggi sono 14) tra Sangiovese e Sauvignon blanc con sesti d'impianto ad alta densità. Ci fu poi un altro passo: suddividere i vari territori aziendali per zone, identificandole con il nome di Ronchi. L'ultima novità venne dall'uso di barrique e tonneau, quasi impensabile in quegli anni. In questa fascia appenninica caratterizzata da un clima continentale il Sangiovese riesce a portare i tannini a maturazione ottimale beneficiando di quelle due-tre settimane di caldo prima della vendemmia. «È mia opinione che sia il clima a incidere maggiormente sul vino», tiene a precisare Vittorio Fiore, «il terreno è fondamentale ma lo ritengo un supporto».

L'altro rosso di punta dell'azienda Castelluccio, in cui il Sangiovese esprime la sua importanza, è il Ronco delle Ginestre; chiude la piramide dei rossi il Massicone, da Sangiovese e Cabernet Sauvignon, mentre la versione giovane del Sangiovese è rappresentata da Le More.

AZIENDA AGRICOLA CASTELLUCCIO
Via Tramonto, 15
47015 Modigliana
(Forlì-Cesena)
☎ 0546.94.24.86
✉ info@ronchidicastelluccio.it
www.ronchidicastelluccio.it

L'enologo Vittorio Fiore. A sinistra, il Ronco dei Ciliegi e, sotto, i filari di Sangiovese a Modigliana



CASTELLUCCIO: HOW CLIMATE CHANGES A SANGIOVESE"

RONCO DEI CILIEGI IS A FRONT-RANK WINE. A PRECISE PRODUCTION PHILOSOPHY DEFINED BY VITTORIO FIORE. A PROJECT BORN IN THE END OF THE SEVENTIES AND STILL TOPICAL AND MODERN TODAY.

Ronco dei Ciliegi is a Sangiovese containing elegance, velvet and structure in perfect harmony. It was so that was ideated in the original project in the end of 1970 and so was born with 1980 harvest. «I feel a bit linked to Bordeaux French School», tells Vittorio Fiore, the consulting oenologist at the time and today's President of Castelluccio Directive Board, «a production philosophy according to which a wine is born from a accurately planned project and where nearly anything is left to chance».

Ronco dei Ciliegi is a Single Vineyard wine, made from completely ripe grapes where tannins lose their sour taste originating a red wine suited for ageing but at the same time very appreciated since its release. Winemaking process outline has been studied in details so much that in many years there have been no significant changes, apart from using more sophisticated technologies.

Today as then, Ronco dei Ciliegi ferments in stainless steel tanks and continues its evolution in both barriques and tonneau of first and second passage, ready three years after harvest. In 1979 - at the request of the owner of the time, the filmmaker Gian Vittorio Baldi - Vittorio Fiore began taking care of this Estate: situated in Modigliana, at an altitude of 450 meters, in the heart of Romagna Apennines, in Forlì-Cesena province, near the border with Tuscany. Vines were settled in an way innovative for the time by a very young agronomist, Remigio Bordini, who in 1975 implanted eight hectares (today there are 14) of Sangiovese and Sauvignon Blanc with high density implants. Then there came another important step: to divide the Estate's various territories in areas, identifying them as the Ronchi.

The latest addition was the introduction of barrique and tonneau, nearly unthinkable in those years. In this Apennines area, characterized by a continental climate, Sangiovese tannins can reach optimum maturity benefiting from those two-three weeks of hot weather before harvest. «It is my opinion that it is the climate that has a greater impact on the wine», Vittorio Fiore points out, «ground is essential, but I find it a support». The other leading red wine by Castelluccio, where Sangiovese expresses its importance, is Ronco delle Ginestre; while closing the pyramid made by the red wines is Massicone, made from Sangiovese and Cabernet Sauvignon, while Sangiovese younger version is represented by Le More.