

COLLARINO E LA SFIDA DEL "TORRE ROSANO",

Un rosso rubino con riflessi violacei dal sapore intenso e persistente, con sfumature di ciliegio e frutti di sottobosco, che si abbina soavemente ad arrostiti, formaggi e selvaggina. Queste le caratteristiche del **Grottino di Roccanova "Torre Rosano"** prodotto dall'azienda agricola e vitivinicola **Collarino di Roccanova**.

Il Grottino "Torre Rosano" viene realizzato miscelando almeno due varietà. La base (circa 70%) è di uva **Sangiovese** rossa. **Montepulciano**, **Malvasia nera**, **Cabernet** e **Sauvignon** sono le altre varietà che contribuiscono a conferire il tipico sapore fruttato.

"Le aziende che oggi producono il Grottino - sostiene **Francesco Collarino** titolare dell'azienda "Torre Rosano" - si muovono in comunione di intenti convinte

IL "TORRE ROSANO",
 PRODOTTO DALL'AZIENDA
 VITIVINICOLA COLLARINO,
 È UNO DELLE ETICHETTE
 PIÙ APPREZZATE DELLA
 CATEGORIA E, COME LE
 ALTRE, ASPIRA DA GRANDE
 A FARE LA DOC.

che dalla collaborazione potranno nascere le sinergie utili alla crescita del prodotto".

Torre Rosano si avvale di vigneti quasi tutti di proprietà e a conduzione familiare per tutte le fasi della produzione. Pochi sono gli addetti fissi. Per la gestione del vigneto si ricorre a mano d'opera occasionale o a tempo determinato.

La carenza di braccianti specializzati dovuta principalmente al contempo-

aneo avvio dei cantieri forestali ha spinto l'azienda a procedere alla meccanizzazione delle produzioni, passando dal sistema **Guyot** al **cordone speronato**. I vigneti hanno una età media di circa 25 anni.

Francesco Collarino non nasconde le aspirazioni dei produttori di Grottino che è quella di ottenere la certificazione Doc. Tale riconoscimento rappresenterebbe un salto di qualità soprattutto per l'omogeneizzazione del prodotto. Si passerebbe, infatti, dagli attuali vincoli produttivi piuttosto blandi a un rigoroso protocollo da applicare in tutte le fasi dalla raccolta alla trasformazione dell'uva. La Doc prevede che tutti i processi devono svilupparsi nella zona di origine del vino. Attualmente "Torre Rosano" è più diffuso nel mercato



ILARIA CHARADIA

GIUSEPPE FIORELLINI

The Grottino 'Torre Rosano' from Roccanova is produced from the farming and wine company Collarino in Roccanova.

As Francesco Collarino, the owner of 'Torre Rosano', says, the companies producing the Grottino at the moment aim at collaborating because they believe that the necessary synergies to improve their products can only stem from their cooperation.

Almost all the vineyards of Torre Rosano belong to the owners of the company, which is a family business.

The regular employees are few, thus, for the management of the vineyard occasional or part-time labourers are employed. The shortage in specialised farm hands, mainly due to the contemporary opening of forest yards has forced the company to mechanize the production by

extra regionale in Toscana, Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna. Viene venduto prevalentemente ad enoteche e ristoranti. Settantacinque centilitri di prodotto hanno un prezzo medio di sette euro.

La volontà dell'azienda di allargare la produzione si scontra però con l'attuale regime europeo per l'impianto di nuovi vigneti. Sono consentite infatti le sole operazioni di reimpianto o di acquisizione di quote preesistenti. Le nuove quote, recentemente attestate a tutti i produttori di Grottino, ammontano solo a undici ettari.

Marketing su riviste specializzate, allestimento di stand in occasione di mostre e sagre, etichettatura e imballaggio sono le principali voci che contribuiscono a determinare il prezzo della bottiglia. La temperatura di servizio di questo nettare si aggira tra i 16 e i 18 gradi (temperatura ambiente).

È un vino da bere almeno dopo un anno di invecchiamento e fino a cinque. Nel 2006 "Torre Rosano" commercializzerà per la prima volta 2000 bottiglie di riserva invecchiata in botte per cinque anni.

"Torre Rosano" insieme alle altre aziende che producono il Grottino ha una speranza: quella della riscoperta della vecchia cultivar del vino di Roccanova che è affidata all'azione congiunta di Regione, Alsia e Istituto Sperimentale di Vitivinicoltura di Conegliano (sedi di Arezzo e Turi). Attraverso campioni di dna rinvenuti in vecchi vigneti si tenterà di risalire alle caratteristiche dell'antico vitigno.

La Regione e l'Alsia inoltre hanno finanziato un progetto per lo studio dei suoli occupati dai vigneti al fine di cam-

pinarne le caratteristiche e studiarne le peculiarità.

"Torre Rosano" e gli altri Grottini possono godere di una speciale protezione. La tradizione vuole che l'otto dicembre il giorno dell'Immacolata la Madonna spilla la botte ed assaggia il nuovo vino. A questa ricorrenza coincide la Sagra del Grottino di Roccanova giunta ormai alla ventiduesima edizione.

La manifestazione è stata una rampa di lancio per l'ottenimento dell'Igt e sarà sicuramente importante per l'ottenimento della Doc. ●



Grotte che risalgono al medioevo dove temperatura ed umidità si mantengono costanti per tutto l'anno.

Senza questo particolare ed irripetibile *habitat* quella miscela di **Sangiovese, Montepulciano, Malvasia nera, Cabernet e Sauvignon**, che va sotto il nome di "**Grottino di Roccanova**", non sarebbe mai assurdo al rango di vino Igt.

Il vino viene conservato in grotte ricavate in terreni stratificati di sabbia, ghiaia e pietre. Si tratta di veri e propri cunicoli scavati nelle "tempe" e chiuse con portali in legno. Qui l'umidità si attesta al 75% e la temperatura a 14-

16°, condizioni che permettono al vino di non subire sbalzi termici e arrivare a una completa maturazione in modo assolutamente naturale.

A **Roccanova** sono oltre trecento le grotte adibite alla produzione di vino. Alcune di queste risalgono al periodo medievale. Le caratteristiche grotte-cantine sono il fiore all'occhiello dei viticoltori del posto.

Sono il posto ideale per conservare il vino, ma anche il luogo dove ci si ritrova davanti ad un bicchiere di "**rosso di Roccanova**" e dove si rinsaldano i legami di amicizia e si ricordano i momenti più belli. (L. C.)

abandoning the Guyot system in favour of the spurred cord.

The vineyards have an average age of 25. Mr Collarino clearly affirms that the Grottino producers' aspiration is to gain the D.O.C. certification. This recognition will represent a leap, especially in the homogenisation of the product. At the moment the presence of 'Torre Rosano' on the market is higher in Tuscany, Lombar-

dia, Piemonte and Emilia Romagna. It is mainly sold to wine-shops and restaurants and on average 75 centilitres of the product cost € 7. Its serving temperature ranges between 16 and 18 degrees (environment service).

'Torre Rosano' must be drunk at least after one year's ageing or after five years. In 2006 'Torre Rosano' will commercialise for the first time 2000 bottles of a re-

serve aged in casks for five years. Together with all the other companies producing the Grottino, Torre Rosano hopes that the Regione, the Alsia and the Superior Institute of Viticulture (the branches of Arezzo and Turi) help to re-discover the old 'cultivar' of the wine from Roccanova.

By using DNA samples found in old vineyards they will try to trace back the characteristics of the old vine.