



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE

Sangiovese

2015





Sangiovese

CAVEJA

2014



La diffusione della viticoltura in Romagna va certamente fatta risalire all'**epoca romana** quando, dopo la fondazione dei *Forum Cornelii* (l'odierna Imola) tutti i territori circostanti furono destinati all'agricoltura. Oltre alla produzione delle derrate alimentari necessarie al sostentamento della popolazione del nuovo centro urbano, **la produzione vitivinicola occupava infatti una posizione di assoluto rilievo** in quanto, oltre al tentativo di estendere il consumo di vino anche alle classi sociali urbane più umili e agli schiavi, la bevanda trovava anche **altri impieghi nella vita quotidiana** sotto forma di antidolorifico, disinfettan-

te oltre che naturalmente come offerta gradita agli dei. In questo contesto venne a svilupparsi una produzione più orientata alle grandi quantità che alla qualità del prodotto finale, con rese che sfioravano i 300 Hl per ettaro.

In seguito a un periodo di crisi, durante il quale venne sostituito con surrogati della più varia fattura, nel **Medioevo** il vino tornò velocemente in auge – e riprese la propria diffusione come bevanda comune nella quotidianità della popolazione rurale – grazie soprattutto al proprio significato liturgico. È del resto da attribuire proprio alle gerarchie ecclesiastiche alto-me-



dioevali – che in Romagna esercitavano un significativo potere - un prezioso contributo alla conservazione e propagazione della viticoltura: numerosi furono gli incentivi ad estendere i vigneti nelle zone bonificate, e anche le imposte potevano essere alleggerite per chi vinificava e metteva a coltura vigneti. Dal 1259 una disposizione statutaria bolognese introdusse addirittura **l'obbligo di garantire la presenza di due tornature di vigneto** (circa 2/5 di ettaro) sostenuti da almeno dieci alberi da frutto in ogni tenuta agricola.

Sebbene non con la stessa intensità dell'Alto Medioevo, il vino in Romagna continuò nei secoli a ricoprire un ruolo di assoluto primo piano all'interno della quotidianità rurale, venendo utilizzato tanto dai monaci come offerta di ospitalità ai pellegrini quanto dalle signorie locali come importante fonte di reddito, ma giocando anche un **ruolo da assoluto protagonista nel sistema simbolico popolare, in permanente equilibrio tra sfera sacra e pagana.**

Ne sono un esempio le cosiddette “**sagre**”, feste popolari celebrate originariamente davanti alle Chiese (da cui il termine “sagrato”) che celebravano, a intervalli più o meno regolari, la comunione tra uomini e sacro, ma anche per festeggiare un raccolto o promuovere un prodotto locale. In tali occasioni la **dimensione eno-gastronomica** ricopriva un ruolo di primo piano e **il vino in particolare era parte fondamentale del festeggiamento.**

Di queste tradizioni resta ancora oggi più di una testimonianza, con usanze e simbologie che sono entrate saldamente a far parte del bagaglio culturale delle popolazioni di ogni specifico territorio. La Romagna, territorio con un'identità tanto fortemente quanto fieramente custodita e tramandata, non fa certamente eccezione, e **continua ad assegnare al vino un ruolo cardine all'interno del proprio apparato simbolico.**

Se la Romagna, dunque, rappresenta un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, essa trova tuttavia nella propria storia e nel carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lo storico **Lucio Gambi** scrisse che “*la romagnolità è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi*”, **da definire non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua.**





IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍇 85% Sangiovese - 15% Syrah

🍷 Medio impasto

🍷 Tonneaux

Sapiente agg. e s. m. e f. [dal lat. sapiens -entis, propr. part. pres. di sapere «aver sapore; esser saggio»]. – 1. a. Detto di persona, che è ricco di sapienza, che ha molte e profonde cognizioni, acquisite non soltanto con lo studio, ma anche attraverso l'esperienza, la meditazione, la riflessione: un uomo s., molto s.; un s. studioso; il sapientissimo re Salomone.

Pensiamo che nulla più della semplice definizione della parola "sapiente" - tratta dall'illustre dizionario della lingua italiana Treccani - possa descrivere la decisione di sceglierla come nome per un vino che intende proporsi come vero e proprio sunto di quell'ampissimo spettro di colori, sapori e sensazioni che compongono la più autentica tradizione romagnola: ogni singola caratteristica di questo Sangiovese è infatti in grado di rimandare l'immaginazione del degustatore a quella dimensione, tanto geografica quanto spirituale, che storicamente è la Romagna.

Ancora più che ad una degustazione, ciò a cui Il Sapiente invita è quindi un viaggio, un'occasione per farsi completamente coinvolgere da suggestioni sensoriali senza tempo: esse, oltre a colpire e invitare a un altro assaggio, evocano con forza la dimensione gastronomica, essenziale per il perfezionamento dell'esperienza de Il Sapiente, non soltanto sul piano sensoriale, ma soprattutto per il richiamo alla vivace, affettuosa e allegramente chiasiosa dimensione conviviale che naturalmente si sviluppa attorno alle tavole di Romagna.

Questo impetuoso Sangiovese, perfezionato dalle stuzzicanti note speziate apportate da una piccola percentuale di Syrah che ne completa l'uvaggio, offre infatti ampio spazio per l'elaborazione dei più diversi abbinamenti, stimolando la fantasia e la ricerca di sempre nuove combinazioni con paste fatte in casa, carni grigliate, pesci saporiti, ma anche taglieri di salumi, e formaggi di media-lunga stagionatura.

Tra le meravigliose le opportunità offerte dalla diversa modulazione della temperatura di servizio, da non perdere la versione leggermente fresca in accompagnamento a un semplice panino al prosciutto crudo, per un'indimenticabile merenda estiva.

IL SAPIENTE LTD.ED.

Barbera Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍇 60% Barbera - 40% Sangiovese

🍷 Medio impasto

🍷 Tonneaux



Suntuosamente fruttato, con la sua magnifica struttura questa nuova versione de Il Sapiente racchiude in sé tutte le qualità che rendono un vino veramente unico e speciale.

Il suo corpo vigoroso, nutrito da un piacevole calore alcolico e un vellutato tannino, è perfettamente bilanciato e sorretto da una sorprendente freschezza, mentre stuzzicanti note speziate solleticano i sensi, ai quali il nobile frutto nato dall'unione di due sensazionali vitigni si offre in tutta la propria ricchezza e complessità.

Questa speciale edizione de Il Sapiente fa compiere al brand Conte Zardi un ulteriore passo sull'audace sentiero che conduce i migliori uvaggi della tradizione vitivinicola romagnola al centro del palcoscenico del mercato internazionale, rivelando a pieno le potenzialità di una tradizione tanto antica quanto ancora più che mai piena di vita.



CAVEJA

Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍇 85% Sangiovese - 15% Malbo Gentile

🍷 Medio impasto

🍷 Tonneaux

Prima che la tecnologia rivoluzionasse il mondo agricolo introducendo i moderni macchinari, ad aiutare l'uomo nel lavoro della terra erano gli animali: per unire le bestie ai carri veniva utilizzato il cosiddetto giogo, al quale era assicurato un timone che permetteva il governo del mezzo.

Inizialmente in legno, in breve tempo esso venne rimpiazzato da una ben più robusta asta di metallo: la caveja.

Pur essendo uno strumento rudimentale e spesso di grossolana fattura, la caveja divenne presto un elemento decorativo-allegorico molto importante nel contesto della cultura contadina romagnola, tanto da trasformarsi esso stesso in un simbolo.

La decisione di assegnare un nome tanto evocativo a questo Sangiovese non è casuale: Caveja offre infatti al proprio degustatore la possibilità di esperire tramite i sensi la vera e propria storia e tradizione della Romagna, diventandone parte. In questo vino la suadente intensità del Sangiovese trova perfetto equilibrio nell'incontro con le note aromatiche pressoché uniche di due vitigni autoctoni straordinari: il Malbo Gentile, con la sua grande struttura e le evolute note fruttate, e il Centesimino, caratterizzato da una piacevole acidità e da una considerevole persistenza aromatica. Il risultato è un trionfo di profumi e sapori, in cui le note fruttate emergono in tutta la propria succulenza, supportate da una intrigante nota speziata di pepe e chiodo di garofano.

IL FASCINOSO

Chardonnay Trebbiano Rubicone I.G.T.

🍇 80% Chardonnay - 20% Trebbiano

🍷 Medio impasto

🍷 Tonneaux

SEMI-DRY

L'impetuosa freschezza dello Chardonnay si completa in questa bottiglia con la ricchezza aromatica del Trebbiano, principe indiscusso della viticoltura romagnola. Le note agrumate che dominano il profilo olfattivo si ripropongono, con perfetta coerenza, all'assaggio, sostenute da un piacevole calore e nobilitate da un processo di affinamento di sei mesi in tonneaux che dona a Il Fascinoso un corpo ricco e pieno. Da servire fresco, Il Fascinoso si abbina con eleganza risotti e paste al ragu bianco; semplicemente straordinario per accompagnare selezioni di formaggi di media stagionatura.



IL RAFFINATO

Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍇 100% Albana

🍷 Medio impasto

🍷 Tonneaux

Suadente, nobile, elegante: questa Albana racchiude e racconta la straordinaria ricchezza della terra da cui trae vita, la Romagna. Dorata e corposa, Raffinato regala al naso uno straordinario bouquet fruttato, i cui aromi di pesche nettarine e succose albicocche trovano perfetta armonia con delicate note floreali. Al palato si offre intensa, piacevolmente fresca e armoniosa, senza dubbio intrigante grazie alla gentile e persistente suggestione speziata.

Da servire fresca, si propone come ottimo abbinato per risotti e primi piatti a base di pesce.





CONTE ZARDI



TENUTE D'ITALIA

Eccellenze Enogastronomiche Italiane

Tenute D'Italia

is a trade mark of **Morini s.r.l.**

Via Buozzi, 6 · 40026 Imola (Bo) Italy
Ph. +39 0542 641194 · info@tenuteditalia.com
www.tenuteditalia.com