

ENOLOGIA | Intervista a Massimo Randi, vincitore del concorso

«Il miglior Bursòn 2011 viene da uve alfonsinesi»



PREMIAZIONE MIGLIOR BURSON 2011 AL RISTORANTE «LA SCOTTONA»

Marino Forcellini

Torniamo dopo un anno da Massimo Randi, in via Stropata, nell'azienda agricola che gestisce assieme al fratello Denis. Quando ci eravamo lasciati lo scorso anno era appena terminato il concorso del Bursòn e il suo Bursòn era arrivato secondo, che era già un ottimo risultato, ma in questa edizione del premio è andata ancora meglio, infatti il Bursòn di Randi ha vinto il concorso dell'anno 2011.

Randi, come si svolge il concorso che ha appena vinto?

«Il concorso è organizzato dal Consorzio «Il Bagnacavallo» e gestito dall'enologo Sergio Ragazzini, che è l'enologo di molti produttori di Bursòn. Il concorso si sviluppa su quattro semifinali e una finale. Ad ogni semifinale partecipano tre produttori e il vincitore della semifinale partecipa alla finale. Ogni semifinale si svolge in un ristorante diverso e durante la cena vengono degustati alla cieca tre Bursòn. Tutti i commensali danno un punteggio ai vini degustati e determinano il vincitore. I quattro vincitori di semifinale partecipano alla cena della finale e con la stessa modalità delle semifinali viene stilata la graduatoria».

Con quale vino ha vinto il premio?

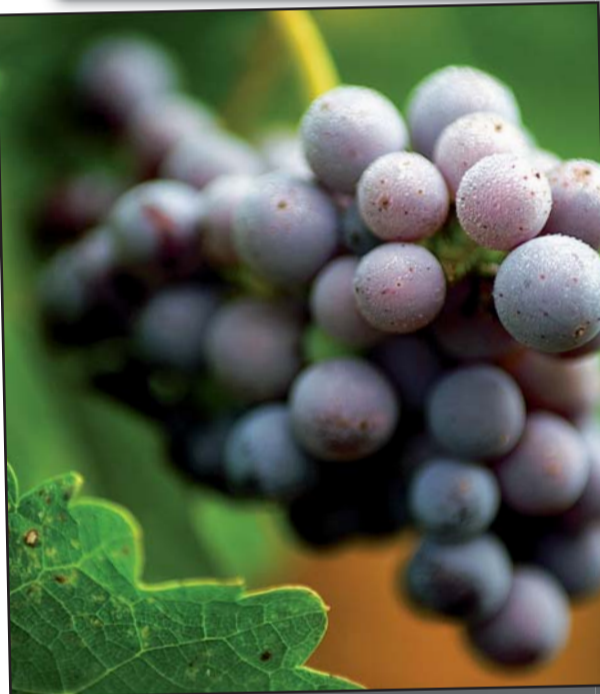
«Con il «Bursòn etichetta nera» anno 2006».

I locali in cui si sono tenute le cene del concorso sono tutti di Bagnacavallo?

«No, per le semifinali vi erano due locali di Bagnacavallo: «Casa Conti Guidi» e «Osteria di Piazza Nuova» e due al di fuori di Bagnacavallo: la «Ca' de ven» di Ravenna e il ristorante «Terantiga» di Varignana in provincia di Bologna. La finale invece si è tenuta a Bagnacavallo al ristorante «La Scottona». Io ho vinto la semifinale che si è svolta all'Osteria di Piazza Nuova».

Quali erano le altre cantine che hanno partecipato alla sua semifinale?

«Come siano composte le semifinali non lo sa nessun produttore. Le dodici aziende partecipanti inviano le bottiglie per la degustazione a Sergio Ragazzini che decide come suddividere le cantine ed è la sola persona che conosce le diverse composizioni delle serate. Naturalmente questo non è vero per la fi-



nale in quanto i partecipanti sono i quattro vincitori delle semifinali. Poi vi è un'ultima serata che è quella della premiazione che è avvenuta in piazza a Bagnacavallo sabato 28 maggio, all'interno della manifestazione «Alla Corte di Bacco» organizzata dal comune di Bagnacavallo, che comprende diverse eventi di carattere enogastronomico

che si tengono nei mesi di maggio e giugno. Quest'anno ha effettuato le premiazioni il Presidente della Provincia da cui ho ricevuto il trofeo: il «Cavallo Nero», un gioiello ideato dall'orefice Paolo Ponzini di Bagnacavallo».

Quindi questo non è un premio dato da tecnici del settore (enologi o sommelier), ma dato dal pubblico dei consu-

matori.

«E' sicuramente così, anche se nella serata finale fra i circa 140 partecipanti alla cena vi era anche un buon numero di tecnici. Vince il vino che viene maggiormente apprezzato dai partecipanti alla serata».

Quindi adesso fra i riconoscimenti che ha ricevuto vi è anche il «Cavallo Nero»?

«Sicuramente, anche se in

questo momento è itinerante. Ho voluto condividere questo premio con i miei migliori e più affezionati clienti e quindi sarà esposto assieme ad una bottiglia di Bursòn per una decina di giorni ognuno in diversi locali, partendo dal «Brindisi» di Ferrara poi la «Ca' de ven» e la «Vecchia Canala» a Ravenna quindi nelle Marche, a Pavia e Verona».

Quali sono le prime sensazioni che le ha dato vincere questo premio?

«Sicuramente è una cosa che fa molto piacere, perché si cerca di fare un prodotto di qualità e un riconoscimento è molto positivo. Poi mi fa piacere per i miei clienti, ristoratori o enoteche che mi hanno chiamato per complimentarsi e che ora avranno un motivo in più per proporre il mio vino».

Che effetto positivo pensa possa avere sulla sua azienda la vincita di questo premio?

«Non so se potrà avere degli effetti positivi la vincita del premio in sé. La cosa che io ritengo molto importante è che il vino Bursòn in generale sia sempre di migliore qualità e sia sempre più conosciuto e che quindi cresca il suo mercato. Ritengo importante

investire in questo senso e da parte mia sono presente alle più importanti fiere italiane del settore ed ho partecipato anche alla fiera tedesca di Dusseldorf. Relativamente al premio, più che la vincita mi sembra molto importante essere fra i quattro finalisti per più anni di seguito, per me questo è il terzo anno consecutivo».

Oltre al premio vi sono delle novità nella sua azienda?

«Sì entro la fine dell'anno uscirà un nuovo vino. Un blend di Longanesi etichetta nera e malbo gentile secco. La particolarità è quella di utilizzare il malbo gentile come vino secco».

Quindi possiamo dire che quest'anno le vigne del miglior Bursòn sono fra Fusignano ed Alfonsine?

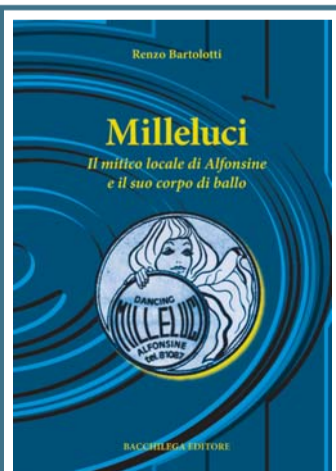
«Non è esatto. Le mie vigne sono in poderi in parte a Fusignano e in parte ad Alfonsine, ma i filari del Bursòn sono solo in un podere di Alfonsine. Quindi si può dire che il miglior Bursòn del 2011 viene da uve prodotte ad Alfonsine».

CARROZZERIA
FUSIGNANESE

di Trioschi Luciano & C. s.n.c.



Via Pero, 2/a
48010 FUSIGNANO (RA)
Tel. e Fax 0545 50.309



Tutti dovrebbero conoscere la storia del mitico locale e del suo corpo di ballo

lo trovi ad Alfonsine in libreria e in edicola



AGENZIA d'Affari
in mediazione

CONTARINI

Compravendite Perizie
Consulenze e Locazioni

ALFONSINE

Corso Matteotti 42

0544.80462

Info@agenziacontarini.it

MEZZANO

Via Reale 131/A

0544.520934

contarinidue@virgilio.it

www.agenziacontarini.it