

[A che punto siamo con il Bursôn? A Ravenna una delle tappe del concorso.](#)

scritto da Redazione | 26/03/2016

A che punto siamo con il Bursôn? A Ravenna il 31 marzo una cena-degustazione aperta al pubblico che potrà decretare la miglior Etichetta Nera, la riserva, della serata.

Arrivata alla sua 13a edizione, fa tappa alla **Cà de Vèn di Ravenna** la tradizionale manifestazione "**A che punto siamo?**", organizzata dal **Consorzio "Il Bagnacavallo"**. Si tratta di una "competizione", nata da un'idea dell'enologo **Sergio Ragazzini**, tra tutti i produttori di "Bursôn" aderenti al Consorzio che si contenderanno il titolo di miglior Bursôn Etichetta Nera (la riserva) in commercio in questo 2016.

L'appuntamento, organizzata in collaborazione con **ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino**, è fissato per giovedì 31 marzo alle ore 20.30 e sarà il pubblico a decretare il miglior vino della serata, nel corso di una cena-degustazione con assaggio dei vini ovviamente alla cieca, ossia senza conoscere l'azienda produttrice.

Quella di Ravenna è solo una delle tappe eliminatorie del concorso. Dopo le eliminatorie, alla finale parteciperanno tutti i vincitori delle singole serate che si contenderanno il titolo di miglior Bursôn del 2016 nel corso di una cena in programma a fine maggio (data ancora da fissare) ovviamente a Bagnacavallo, cuore della produzione di Bursôn.

Infine, nel mese di novembre il miglior Bursôn 2016 affronterà 5 fra i vini più famosi e blasonati d'Italia (dal Brunello all'Amarone, giusto per fare un paio di nomi importanti) nel corso di una degustazione alla cieca il cui scopo è proprio quello di valutare l'autoctono bagnacavallesi nei confronti dei migliori vini nazionali.

Il **Bursôn**, ottenute da Uva Longanesi, è un vino autoctono della provincia di Ravenna. Si presenta di un colore impenetrabile, si va dal rubino al granato intenso. La sua struttura consistente è evidente dopo poche rotazioni nel bicchiere, dalla forma ampia e panciuta per coglierne al massimo il bouquet di profumi che vuole offrirci: ciliegie, more, frutta di bosco con spezie tostate e note di tabacco e vaniglia.

Un vino di grande intensità e finezza. Il sorso è energico e carnoso, con un buon equilibrio tra il tannico e l'alcool e, nel finale persistente, resta a lungo in bocca il suo frutto dolce e concentrato, piacevolmente delicato. Per le sue caratteristiche, il **Bursôn Etichetta Nera** può sopportare l'invecchiamento, migliorando nel tempo.