

L'affermazione del Famoso

scritto da Alice Lombardi | 06/07/2016



Il vitigno autoctono recentemente riscoperto è stato oggetto del n concorso A che punto siamo?, indetto dal Consorzio “Il Bagnacavallo”.

La Romagna non è solo **Albana** e **Sangiovese**. Lo dimostra la riscoperta del **Burson**, ormai diventato uno dei tanti fiori all’occhiello dell’enologia della regione. Ma tra gli autoctoni di recente rinascita spicca l’uvaggio chiamato **Famoso**, che nella Bassa Romagna prende il nome di **Rambèla**. Il risultato è un prodotto dai ricordi di Moscato, con una spiccata personalità aromatica, già vinificato sia nella declinazione fermo che frizzante.

Sono una decina le aziende da Forlì a Bagnacavallo, passando per Bertinoro e Faenza, che hanno ormai deciso di investire in questa riscoperta, riuscendo nell’azzardato tentativo di addomesticare un’aromaticità che, se non ben calibrata, rischierebbe di diventare prepotente e preponderante tra le caratteristiche. E da qualche anno è il **Consorzio di tutela “Il Bagnacavallo”** ad aver ospitato sotto la sua ala protettrice il **Famoso**, proprio come fu per il fortunato Burson.

«Siamo partiti quattro anni fa con 3mila bottiglie ed un’azienda - spiega l’enologo del Consorzio,

Sergio Ragazzini - e ad oggi siamo orgogliosi di vantare una produzione di 60mila bottiglie in sette diverse cantine. Le potenzialità future ci portano a pensare che la soglia delle 100mila bottiglie, tra fermo e spumante, non sia così lontana in termini di tempo. Il lavoro di conoscenza e promozione non è facile ma grazie anche e soprattutto alla scelta di spumantizzare questo vino (Brut, Demi sec e Extra dry) sarà molto più semplice. Inoltre - conclude Ragazzini - ci sono tre cantine che da tre anni hanno deciso di investire anche nella versione passito».

Le caratteristiche del vino Famoso

Come detto, la caratteristica principe del Famoso risiede nella sua **elegante aromaticità**. Alla vista si presenta come di un giallo molto chiaro, dai riflessi verdognoli che a tratti ricordano i Verdicchio marchigiani.

All'**esame olfattivo** emergono note floreali, minerali e di frutta matura, in alcune versioni addirittura essiccata o candita pur senza celare profumi - in piena corrispondenza con il gusto - agrumati ed erbacei. I **sentori esotici e speziati** la fanno da padrone nella versione passita.

L'acidità risulta ben equilibrata, tanto da suggerire abbinamenti con i piatti della tradizione romagnola e soprattutto con il pesce azzurro, e in grado di sostituire un buon Prosecco nella versione frizzante grazie alla capacità di rinfrescare e preparare il palato.

A che punto siamo?: l'edizione zero del concorso sul Famoso

Il 2016 è un anno importante per il Famoso, in quanto il Consorzio "Il Bagnacavallo" ha organizzato la prima edizione del concorso «**A che punto siamo?**», ovvero una disfida alla cieca tra produttori sulla falsariga di quello che avviene per il cugino Bursòn. Le sette cantine hanno proposto i loro vini al giudizio di una giuria tecnica composta da enologi e giornalisti e del pubblico. L'**edizione zero del concorso**, concentratasi esclusivamente sulla categoria dei vini fermi, ha visto trionfare il "**Bianco delle Volture**" dell'**azienda agricola Fiorentini di Castrocaro**. Al secondo posto si è piazzato il **Rambela** della **Tenuta Uccellina di Russi** - già vincitrice come miglior Burson - mentre il terzo posto è di **Daniele Longanesi di Bagnacavallo**.