

# Diciannove vendemmie per Villa Papiano dalla Valle dell'Ibola

scritto da Riccardo Isola | 01/02/2019



**Sapidità, eleganza e quella nota verde, quasi balsamica, rappresentano l'imprinting organolettico di una cantina che sta facendo la storia di un terroir appenninico romagnolo.**

Sono sorsi di una **Romagna in continua evoluzione**. Sono pennellate in calice di **rosso vermiglio** che fanno dell'eleganza la virtù organolettica per eccellenza. Sono assaggi di territorialità autentica, rispettosa ed espressiva. Sono queste le firme e le forme enoiche di **Villa Papiano**. La cantina, nata nel 2001 su iniziativa della **famiglia Bordini**, oggi rappresenta una di quelle realtà vitivinicole che in questa parte di Romagna toscana si possono definire "eroiche".

Altitudini importanti e inedite, non a caso qui si produce l'**Albana** "più alta del mondo", terreni poveri (marne e arenarie), escursioni termiche presenti caratterizzano i vini in modo inequivocabile e tipicamente modiglianese.

## **Villa Papiano di Modigliana: tenuta, vigne e cantina**

La tenuta, circa 8 ettari di vigneto, si colloca ed estende sul **versante sud del Monte Chioda** a Modigliana (Fc), appunto, con un'**altitudine compresa dai 450 agli oltre 530 metri** sul livello del mare.

La verde e tagliente [valle dell'Ibola](#) fa da paesaggio a questo baluardo vitivinicolo che grazie alle competenze e alla dedizione dei fratelli Francesco, Giampaolo, Enrica e Maria Rosa Bordini, propone **autentiche gemme liquide**.

Le vigne, per lo più coltivate con Sangiovese, Albana, Centesimino, Negretto e Balsamina, si arrampicano a strapiombo nella stretta e fredda gola disegnata dallo scorrere del torrente Ibola. Qui, soprattutto le vigne vecchie, sono realizzate in **gradonate ristrutturate**, sono inerbite e circondate dal bosco. **L'allevamento è ad alberello e spalliere basse** al fine di permettere lo sfruttamento migliore del calore della terra. Tutto questo consente un basso utilizzo di rame.

**In cantina l'intervento umano è minimo**. Solo lieviti autoctoni, basso utilizzo di solfiti e nessun utilizzo di gas serra. Tutti approcci che hanno portato il riconoscimento biologico dell'azienda. Nasce così il terroir da bere nei [vini di Villa Papiano](#) che produce circa 40mila bottiglie l'anno con un export che raggiunge il 60%.

Lo spartiacque dell'impostazione aziendale prende il via nel 2005 quando Francesco inizia il percorso diretto e personale della gestione enologica dell'azienda affiancandosi al collega toscano **Lorenzo Landi**. Un'impostazione che ha portato il progressivo abbandono dell'identità romagnola tradizionale fatta di struttura, alcool e tanto corpo per virare più sull'unicità territoriale.

Nel giro di un lustro i vini hanno così iniziato a parlare un lessico nuovo diventando specchio autentico del territorio fatto di «prodotti che parlano di fiori e sottobosco, sottili, verticali, salati e longevi».

## **Connubi di Vini tra Rivera e Giacometti**

Assaggiare i vini che vanno dall'alba enologica dell'azienda fino al 2009 riporta la mente alla rappresentazione artistica di **Diego Rivera** nella sua «**La venditrice di fiori**» in cui il **bouquet organolettico è maestoso**, potente e fiero ma comunque mai troppo lezioso. Un corpo sorretto comunque da note fortemente dettate dalla grammatica delle botti ma sapientemente sorrette da alcool in un abbraccio simbiotico sempre e comunque appagante.

## **Villa Papiano: parliamo di vini**



La degustazione dei vini di Villa Papiano (Foto © Riccardo Isola).

## I probi di Papiano - Sangiovese Riserva

Per quanto riguarda il Riserva (**Sangiovese - I probi di Papiano**) qui ci troviamo di fronte ad una nobiltà, fierezza e possenza in liquido. Questo è un vino che “respira” in botte grande.

Il 2001 né è forse l'estremizzazione, in positivo, migliore. L'annata 2002, invece, denota sentori più fumè ma sorretta da una salinità spiccata. La 2003, annata calda, si rispecchia nel vino in cui c'è tanta liquirizia, in radice, cola e un tannino presente.

Saltando la 2004 arriviamo alla 2005, la prima con Francesco Bordini come enologo “solista”. Inizia forse già da qui il Rinascimento enoico con balsamicità, con più erba e snellezza complessiva nella beva.

Il 2007 segna note di bachelite in ingresso con una semplicità organolettica più “monocorde”. Il 2008 è il trionfo dell'eleganza con ancora note fumè e alcool presente. Il 2009 è un vino più schiacciato su se stesso così come il 2010.

Il 2011 è il trionfo del frutto con un tannino asciutto mentre il **2012 è stellare**. Beva stupefacente con frutta, gesso e grande eleganza complessiva. Il 2013 raggiunge forse la vetta con un naso sofisticato rispecchiato dal sorso in cui la verticalità si accompagna alle fresche note di agrumi, salinità ed elicriso. Stesse sensazioni che ritornano nel 2014 ma con un equilibrio forse un po' minore. Il 2015, infine, è un vino da acquistare e dimenticare in cantina per anni, sarà una sorprendente e gustosa emozione sorvegliarlo nel 2025...

## Le papesse di Papiano - Sangiovese Superiore

Per quanto riguarda il **Superiore (Sangiovese - Le papesse di Papiano)** bisogna dire che solo dal

2013 viene realizzato utilizzando uve provenienti da un stessa vigna; dal 2005 al 2009 altre contaminazioni, anche varietali (Merlot su tutti), conferiscono un'identità piaciona e forse un po' troppo "morbidoso".

La semantica del **Superiore di Villa Papiano**, che si sviluppa in solo acciaio e vetro, acquisisce sempre di più una dimensione "giacomettiana" dal 2013. Qui verticalità, sottigliezza, balsamicità e longevità fanno da padroni assoluti. Sono vini che ricordano l'opera del 1961 di Alberto Giacometti «**L'uomo che cammina 2**» (foto a sinistra).

Una tensione dinamica, asciutta, sospesa, leggera e leggiadra. Un'eleganza formale in dinamica tensione emotiva che vede le note verdi e minerali iniziare a predominare sul frutto. Per averne riprova basti provare le annate 2013, 2015 o la straordinaria 2017.

## **Terra - Albana in purezza**

Per chiudere un accenno a "**Terra!**" l'Albana prodotta in purezza dall'azienda dal 2013. Si tratta dell'Albana coltivata all'altitudine più alta del mondo con il vigneto distribuito tra i 480 e i 450 metri sul livello del mare con esposizione a sud.

Questo è un vino che **sposa eleganza, finezza, complessità**, forse nascondendo un poco la riconoscibilità immediata del varietale. Ma sono sorsi di grande emozione ed emotività. Siamo alti, e non solo dal punto di vista morfologico, siamo veramente alti.

Infine, da non dimenticare, tutti i vini vedono come materia prima **uve provenienti dalle vigne della stessa azienda**. Che non è poco... Salute!