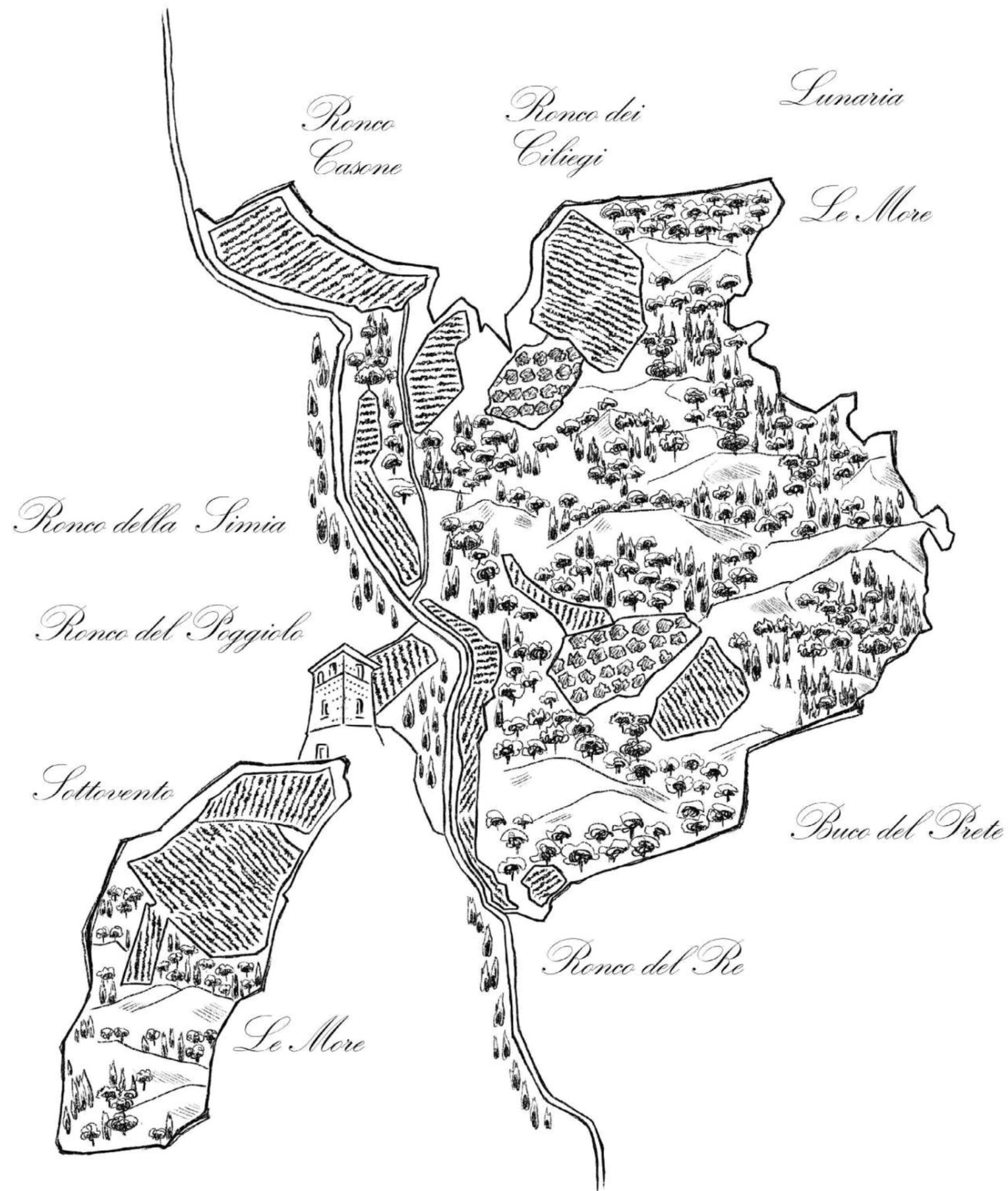


RONCHI DI CASTELLUCCIO

VITICOLTURA EROICA SULLE PENDICI DI MODIGLIANA



STORIA DI UN PROGETTO VISIONARIO

L'AZIENDA

Ronchi di Castelluccio è stata la prima esperienza di qualità della Romagna: un progetto visionario voluto dal fondatore, l'intellettuale regista Gian Vittorio Baldi, che immaginò di poter concretizzare sulle fredde e boschose pendici di Modigliana una azienda vinicola ambiziosa e territoriale.

Era il 1974, nacquero così i "Ronchi di Castelluccio", il progetto ed i vini amati da Veronelli ed affidati nella loro realizzazione a due giovanissimi professionisti: l'Enologo Vittorio Fiore e l'Agronomo Remigio Bordini, allora direttore della rinomata scuola di Tebano. Quest'ultimo è il padre dell'attuale enologo Francesco Bordini, che, dal 2020, assieme ai fratelli Rametta attuali proprietari dell'azienda, ha preso parte all'avventura per riportare alla gloria l'azienda tanto idolatrata.

Le visionarie intuizioni che tra gli anni '70 e '90 resero così importante questa azienda sono alla base del progetto di rilancio aziendale, ogni Ronco è tornato ad essere vinificato singolarmente, come in origine. I Ronchi sono situati su un'altitudine che varia tra i 253 mt. e i 411 mt. sul livello del mare da cui distano, in linea d'aria, 40 km circa. Hanno caratteristiche diverse tra loro, dovute alla posizione ed alla vegetazione che vi cresce intorno.

LE RADICI

Cercavo un territorio di grande bellezza,
che avesse storicamente una presenza
della vite e che fosse né troppo vicino al
mare, né troppo lontano



Baldi ebbe la grande intuizione che lo avvicinò alla viticoltura nel 1969. In quell'anno sposò l'attrice Macha Méril, con la quale fece il viaggio di nozze a Bordeaux dove, rimase folgorato dallo Château Lafite-Rothschild. Gli sembrava incredibile che il vino fosse concepito come prodotto intellettuale, anzi, come opera estetica. Inizia così la ricerca di un territorio italiano idoneo alla realizzazione di un progetto ancora rivoluzionario. Eredita un terreno sulle cime di Modigliana e se ne innamora! Proprio lì, in quella che è la sua terra di origine, ha inizio il progetto che cambiò per sempre il modo di fare vino in Romagna!

Istantaneamente capisce quello che non funziona nei vini italiani, e di conseguenza nei vini romagnoli, regolarmente snobbati dalle carte dei ristoranti che contano. È un problema di prospettive, in Italia vige ancora una logica contadina: non si tratta di prodotti

realizzati secondo idee originali o ambiziose, sono vini senza pretese, in gran parte pensati per l'autoconsumo. In sintesi, troppa quantità e poca visione. Realizza che i grandi vini non sono mai prodotti del caso, anzi, sono figli di una programmazione scientifica, stilistica e idee rigorose, spesso radicali, scelte che riguardano territorio e vitigni.

Decise di approfondire: con il supporto di Luigi Veronelli, suo grande amico, si convinse che la vocazione del territorio doveva esprimersi attraverso la zonazione, cui dedicò molto del lavoro preparatorio di Castelluccio. A parcella diverse attribuì cloni diversi, come già succedeva in Francia, dal 1800. A Castelluccio i cru diventarono i Ronchi.

Con l'idea di puntare alla migliore qualità stilistica, senza imposizioni creative, si affiancò di giovani professionisti che in quel momento si resero famosi per le sperimentazioni sulla vite,

in particolare l'agronomo Remigio Bordini, direttore dell'azienda Sperimentale Naldi a Tebano, con il quale studiò le barbatelle dei diversi cloni più adatte alle rese qualitative.

Vennero piantumati nel 1974 vitigni tra loro molto diversi: Il Cabernet Sauvignon, e il Sauvignon Blanc, d'ispirazione Bordolese e il Sangiovese che in Romagna avrebbe avuto la sua grande potenzialità espressiva. Allevati a Guyot e Cordone Speronato, molto bassi per poter sopravvivere alle basse temperature acquisendo calore dal suolo, trattati con cura esclusivamente manuale, artigianale.

La vinificazione divenne storia! Rigorosamente separata con lunghi affinamenti in acciaio e botti di rovere selezionate. Nacquerò così i primi cru in Romagna, di alta qualità e incredibile longevità capaci di resistere al tempo e alla fama!

1974



BOSCO

MACCHIA RICCA DI GINESTRE, SORBI, GIUGGIOLI,
CILIEGI, MELOGRANI E OLIVI SECOLARI

LE COLLINE DI MODIGLIANA

TERRITORIO

Ronchi di Castelluccio si erge fiera sulle colline di Modigliana, in Romagna, tra Faenza e Forlì, 50 km. da Bologna e 90 da Firenze.

La posizione della cantina è strategica. Infatti quando tutta la bassa è sommersa da una densa coltre di nebbia, si vedono spuntare come isolotti sul mare, le cime delle colline più alte, così come quando il vento forte dell'Appennino, presagendo burrasca, spinge lontano la foschia e le nubi, si vedono il mare e, più oltre, le rosate montagne delle prealpi venete.

Le colline fanno parte di un fenomeno unico in Italia e nel mondo che si chiama «Vena del Gesso». Comprende venticinque chilometri di una catena collinare che va dalla Valle del Lamone, fiume che più in basso lambisce Brisighella fino a bagnare Faenza, alla Valle del Sillaro e che ha origine dalla precipitazione dei sali di potassio quando, all'incirca sei milioni di anni fa, in questo territorio, c'era l'Oceano. Lo testimoniano i sedimenti fossili di iene, canidi, rinoceronti, antilopi, scimmie.

Su questa grande area di Calanchi formati da un compatto strato di

marne e calcare coperto spesso soltanto da pochi centimetri di terra argillosa, sono state individuate delle microzone particolarmente felici per la produzione di vino di qualità. L'idea semplice quanto audace e raffinata era quella di coltivare a vigneto i piccoli campi strappati al bosco dell'Appennino, localmente chiamati Ronchi, (perché strappati manualmente con un attrezzo arcaico chiamato roncola) per produrre da ognuno di essi vini da singola vigna.

I Ronchi hanno caratteristiche diverse tra loro dovute alla posizione ed alla vegetazione che vi cresce intorno.

ETICHETTE

I mitici Ronchi, vini sottili e pieni di energia hanno attraversato il tempo senza subirne mai l'usura. Erano vini fuori dalle mode, coraggiosi, vestiti con delle etichette bellissime firmate dal pittore Tano Dal Monte. In Romagna nulla sarebbe più stato come prima.

TIRATURA LIMITATA
ESCLUSIVA SU ASSEGNAZIONE

Ronco del Re

Ronco del Re è il principe dei vini di Castelluccio. La vigna, è formata da un sottile lembo di terra che affianca via tramonto in bilico tra la strada ed il grande dirupo che la separa dal rio (in dialetto re), si affaccia sulla Val Lamone guardando la Pieve del Tho'. La Pieve dell'800 sorge sui resti di terme romane.

Per la sua posizione, il ronco, inghiotte il calore del sole durante il giorno e quello della terra insieme ai suoi profumi, durante la notte. La particolare posizione e l'accurata lavorazione fanno sì che il vino rispecchi l'andamento della stagione e del clima. Ogni anno, le bottiglie di Ronco del Re si riempiono di un vino profumato, di un colore dorato tenue che esprime l'unione eccezionale di virtù naturali, di tradizione, di scienza al servizio di un'arte.



Ronco Casone

Ronco Casone è il primo vigneto che si può ammirare costeggiando la strada di cipressi che, sulla sua sommità, porta a Modigliana nel tratto che precede Poggiolo. È un toponimo acquisito che corrisponde al soprannome della famiglia che per diverse generazioni l'ha avuto a mezzadria. Il vino di questa vigna esposta a nord ovest nelle sue annate storiche privilegiava le annate più calde, il '79, per esempio, è stato un anno indimenticabile, ma 1983 e 1984 non hanno voluto esprimersi. Nell'85 il Ronco Casone ritorna superbo. In epoca moderna il riscaldamento globale ha notevolmente avvantaggiato questa vigna che parla di sottigliezze, sale e incredibile longevità.

Ronco della Simia

Ronco della Simia è un Sangiovese carnoso, dalla buccia spessa e ricchissima, estremamente dotato «fisicamente», ha poi dato nel vino delle caratteristiche totalmente diverse dagli altri, aggiungendo alle naturali doti di finezza e eleganza, una potenza insolita, che ha bisogno di essere contenuta, estemperata, da una lunga maturazione in bottiglia. Il Ronco della Simia ha una singolare etichetta che deriva direttamente dal Corpus Aldrovandino conservato nella Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna.



Ronco dei Ciliegi

Ronco dei Ciliegi è un Vitigno Sangiovese (cloni romagnoli) piantumato nel 1975 e allevato a cordone speronato, prende il nome da due splendidi alberi di ciliegio che, da sempre, dopo l'allegria vivacità primaverile dei loro fiori, si riempiono di stupendi frutti di colore rosso carico.

Buona parte della vigna storica è stata "restaurata", nessuna pianta è stata abbattuta e le vecchie forme di allevamento sono state ripristinate e le fallanze ripiantumate utilizzando i vecchi ecotipi, rinvenuti dagli appunti di Remigio Bordini e ceduti al figlio Francesco che ne porta avanti il verbo.

L'incredibile longevità, fragranza e sapore dei Ronchi sono testimonianza di questo unico terroir e rappresentano un grande omaggio alla storia della del vino italiano.

L'etichetta è stata ridisegnata seguendo lo spirito delle prime annate, con la decentrata a destra divenuta firma stilistica della Cantina e il font Italicò tipico delle origini.

La valorizzazione dello splendido tratto del pittore Tano dal Monte, che riporta il colore al rosso rinascimentale, è stato ripristinato ripercorrendo le indicazioni storiche aziendali.



Il Poggiolo

Il Poggiolo è un Cabernet Sauvignon che deve il suo nome al monte Poggiolo, proprio la vetta su cui si erge l'azienda, anche nome storico della cantina ora adibita ad accoglienza. Piantumare nel 1974 la vite di Cabernet Sauvignon è stato un omaggio, voluto da Baldi e l'agronomo Remigio Bordini, ai grandi cru di Bordeaux dove, proprio negli Château di Francia, il Cabernet Sauvignon era vitigno d'eccellenza.

L'esposizione della parcella a Nord-Ovest, rivolge il suo sguardo alle Alpi, determinandone quindi l'ubicazione più fresca della collina.

Per la prima volta, dalla vendemmia 2020, nasce la decisione di vinificare la vite in purezza, elevando anch'essa alla filosofia aziendale dei primi anni '70.

L'idea dunque volge all'interpretazione di un Cabernet Sauvignon che, con il suo sguardo rivolto verso nord, ricerca la valorizzazione della macchia boschiva, di spezie e erbe dell'Appennino.

PROGETTO AZIENDALE

RILANCIO

Le visionarie intuizioni che tra gli anni '70 e '90 resero così importante questa azienda sono alla base del progetto di rilancio aziendale.

L'azienda dopo quindici anni di guida della famiglia Baldi fu acquisita in maggioranza dalla famiglia di Vittorio Fiore che reinterpretò in chiave più estrattiva le vendemmie degli anni duemila.

Ad oltre 40 anni dalle prime vendemmie i fratelli Paolo ed Aldo Rametta hanno acquisito la proprietà di Castelluccio dalla famiglia Fiore.

Già dal 2020 Ronchi di Castelluccio ha affrontato scelte coraggiose riprendendo tutti i capisaldi del

progetto originale:

per ogni "Ronco" è stato prodotto un vino ottenuto con meticoloso rispetto della vigna di provenienza. Le vigne storiche sono in corso di restauro, nessuna pianta è stata abbattuta, le vecchie forme di allevamento sono state ripristinate e le fallanze ripiantumate utilizzando i vecchi ecotipi, rinvenuti dagli appunti di Remigio Fiore e ceduti al figlio Francesco che ne porta avanti il verbo.

Dalla vendemmia 2020 è stato

possibile vinificare separatamente 4 ronchi, con tirature limitate: il "Ronco Casone" ed il "Ronco della Simia" la cui produzione mancava ormai da oltre 25 anni, il "Ronco Ciliegi" ed il "Ronco del Re" che ritornerà ad essere l'eccezione alle regole e prodotto solo nelle annate più convincenti.

La proprietà si ritiene molto soddisfatta della prima vendemmia, qualitativamente riconfermata nella vendemmia 2021.



Lunaria

Lunaria è un Sauvignon blanc in purezza, ottenuto dalla raccolta a mano di uve Sauvignon Blanc a Modigliana. Un vitigno che sempre più sta caratterizzando il nostro territorio. I filari, allevati a cordone speronato, sono i più giovani di tutta l'azienda, piantumati nel 2002. Dal 2020, con la prima vendemmia della nuova gestione, la meticolosa cura sulla scelta delle migliori uve, ha permesso a questo vino di innalzare la sua qualità e raffinatezza. Si contraddistingue per le spiccate note varietali e l'allungo salino preponderante, firma stilistica del terreno di Modigliana. L'etichetta riporta il fiore botanico del fiore di Lunaria, brillante del suo tono magenta.

Le More

Le More è un Sangiovese Superiore proveniente dalla raccolta a mano di uve Sangiovese, allevate a cordone speronato a quota 350m s.l.m, da vitigni piantumati nel 2002. Nonostante sia il vino di entrata dell'azienda, armonia ed eleganza lo caratterizzano, innalzandolo a dominare la scena viticola locale. Frutta rossa e fiori delicati raffigurati nell'etichetta, bene rappresentano lo spazio gustativo di un vino di certo gastronomico. Ritrova in queste ultime due vendemmie una grande attenzione, rivolta alla cura di questo incredibile vino che, ha segnato la storia enologica della Romagna.



I NUOVI CLASSICI

A Marzo 2022 sono uscite nel mercato le prime due novità volute dalla conduzione dei fratelli Rametta, il Sangiovese "Buco del Prete" e il blend di Sauvignon Blanc e Trebbiano chiamato "Sottovento" con l'obiettivo di valorizzare i vigneti piantumati nel 1989, proprio negli appezzamenti di terra dai quali i vini prendono il nome. La vendemmia viene

rigorosamente trattata come i più prestigiosi "fratelli maggiori", raccolta a mano dai singoli appezzamenti. I due vini si inseriscono commercialmente in un range di prezzo intermedio rispetto ai due vini di entrata (Le More e Lunaria) e la gamma lusso dettata dai Ronchi.



Sottovento

Sottovento è la valorizzazione aziendale del territorio di Modigliana, composto da un blend di Trebbiano e Sauvignon Blanc, entra a gran voce nella categoria di Bianco di Modigliana. Peculiare è la cura con cui entrambe le uve dei due vitigni vengono raccolti a mano, minuziosamente e bilanciati assieme in cantina dalle esperte mani dell'enologo Francesco Bordini.

In modo tale da permettere il giusto bilanciamento di sentori che rende questo vino incredibilmente raffinato. L'etichetta è un omaggio, voluto dai fratelli Rametta, all'appezzamento di terreno in cui entrambi i vitigni sono stati piantumati nel 1989, rappresenta, in versione onirica, la forte brezza di vento che dal Mediterraneo arriva ad abbracciare quell'appezzamento di terreno.



Buco del Prete

Buco del Prete è un cru ottenuto dalla raccolta a mano di uve Sangiovese, con meticoloso rispetto della vigna di provenienza da cui prende il nome.

La vigna, piantumata nel 1989 è stata valorizzata con attenti accorgimenti a seguito dell'acquisizione della nuova proprietà nel 2020. Ha dimostrato un frutto potente e ricco, degno di esprimere un grande Sangiovese di Modigliana. La struttura dell'etichetta riporta alle storiche etichette dei Ronchi, dei primi anni '80. Il disegno riporta il bosco che circonda il vigneto del buco del prete, raffigurato con la vista dal basso verso l'alto proprio per stimolare la sensazione di trovarci all'interno di un buco, inoltre i colori sono volutamente astratti per riportare in una atmosfera immaginifica, accompagna l'osservatore in un incredibile viaggio sensoriale.

Non vi è futuro senza rispetto della storia: saremo coraggiosi e ci faremo guidare da sogni ed emozioni.



RONCHI DI CASTELLUCCIO

VIA TRAMONTO 15, MODIGLIANA, ITALIA