

Il Maramia di Tenuta Mara ottiene tre bicchieri sulla guida del Gambero Rosso

Attualità - 28 settembre 2020 - 13:29



La 2018 è stata un'annata sfavillante per la famiglia Emendatori che, **dopo i Tre Bicchieri conferiti al Vermentino di Gallura Costarenas DOCG 2018** prodotto dall'azienda agricola sarda Masone Mannu, ha raggiunto l'ambito punteggio anche con il **MaraMia 2018, Sangiovese biodinamico prodotto sulle colline di Rimini** nella splendida Tenuta Mara. Nata dieci anni fa, certificata biodinamica Demeter, in poco tempo, grazie ad un lavoro paziente, a tanta passione e tanta determinazione, la tenuta è riuscita a conquistare il massimo punteggio attribuito da una pubblicazione illustre quale 'La Guida Vini d'Italia' di Gambero Rosso.

Prodotto a San Clemente, sulle dolci colline dell'entroterra riminese, il MaraMia 2018, con un quantitativo che si aggira intorno alle 24mila bottiglie, è un vino rosso unico nel suo genere che, rispettando l'ambiente, rispetta anche l'uomo. L'agricoltura biodinamica bandisce infatti l'utilizzo di qualsiasi sostanza chimica impiegata nella vinificazione convenzionale. Le uve raccolte a mano, con pazienza certosina, vengono selezionate con criteri severissimi, ispezionate da una sofisticata selezionatrice ottica. Nei tini il vino fermenta con i suoi lieviti naturali, presenti nella buccia dei chicchi, senza alterare la temperatura normale dei mosti, in seguito approda nella bottaia dove affina dodici mesi in botti di grandi dimensioni di rovere francese, segue un ulteriore affinamento in bottiglia di circa dodici mesi. Di colore rosso brillante, con aromi netti di ribes rosso, cannella e violetta. Fresco, brillante e succoso, con frutta rossa pura e sapori speziati di prugna, il MaraMia 2018 è un vino molto pulito, di buona acidità e persistenza. Ottimo da abbinare a cotolette d'agnello panate alle mandorle, Risotto alla Milanese e Ossobuco, formaggi erborinati e, volendo sperimentare, servito leggermente fresco, in abbinamento a Nigiri di Salmone.

“La 2018 è stata un'annata incredibile in cui gli eventi climatici sembravano avvicinarsi a comando, assecondando le necessità della vigna e delle uve – racconta **Leonardo Pironi**, vigneron di Tenuta Mara -. Piogge leggere a primavera, un temporale prima della invaiatura (il momento in cui l'uva cambia colore passando dal verde al rosso), un caldo mai eccessivo, la giusta quantità di luce, una misurata brezza di mare: tutti questi fattori, uniti in una esemplare

armonia, hanno contribuito a dare vita ad un vino che ha caratteristiche eccezionali. Ricevere i Tre Bicchieri è per me una grandissima soddisfazione, il traguardo più importante per un vigneron e, oserei dire, che vale 'doppio' poiché arriva ad un vino biodinamico il cui unico ingrediente è l'uva". La salute dei vigneti – 11 ettari vitati esclusivamente a Sangiovese – conferma la qualità delle scelte colturali fatte. Ogni pianta viene curata individualmente in modo impeccabile, cullata dalla musica di Mozart, e cresce in un ambiente ricco di biodiversità. Ogni anno la natura "scrive" una storia diversa, a partire dalle condizioni del clima, della luce, dei delicati equilibri dell'ecosistema: "Il tempo è stato favorevole anche durante la vendemmia: le poche piogge ci hanno permesso di attendere fino ai primi di ottobre e questo ha comportato una evoluzione di tannini morbidi e setosi che hanno dato vita ad un MaraMia completo ed equilibrato" spiega Leonardo Pironi.