

IL RAVENNA IGP BURSON

Il Bursôn è un vitigno antico, unico e autoctono del territorio di Bagnacavallo. Il nome deriva dal soprannome dato alla famiglia Longanesi che negli anni Cinquanta ebbero il merito di salvare quest'uva dall'estinzione.

La storia

Quando nel 1913 Longanesi Antonio comprò quella che diventerà la proprietà della famiglia Longanesi, in un "roccolo" (area boscosa al limite dei fondi dove veniva praticata la caccia dal capanno), venne trovata una vecchia vite, abbarbicata a una quercia utilizzata come richiamo per gli uccelli. Viste la rusticità della pianta e la notevole resistenza alle malattie fungine dei grappoli, la famiglia provò a produrre vino in casa ottenendo un buon prodotto che ebbe successo anche fra gli amici, favorendo la diffusione del vitigno.

Nel 1956 viene piantato il primo vigneto di Uva Longanesi soprattutto per aumentare il grado alcolico degli altri vitigni aziendali (Uva d'Ora e Canina). Dopo un lungo iter burocratico, nel 1999 è stato iscritto nell'albo dei vigneti come Uva Longanesi e dalla vendemmia 2007 può fregiarsi dell'attributo IGT (indicazione geografica tipica). Dal 1998 viene prodotto il Bursôn.

Le caratteristiche del vino

Il vino è di color rosso granato e completa la sua grande personalità in bottiglia dove riaffiorano i sapori e i profumi del sottobosco delle pinete ravennati in cui il vitigno è sopravvissuto per anni. Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante.

Attualmente il Bursôn viene prodotto in due versioni: Bursôn etichetta blu e Bursôn etichetta nera. In entrambe le versioni si prevede il passaggio in legno, nella seconda il 50% delle uve raccolte viene passito.

A tavola

Asciutto, di inconfondibile aroma e corposità, si lega magnificamente ai piatti di cacciagione o di carni rosse, agli arrostiti, ai tartufi e ai formaggi stagionati. Il Bursôn fa parte del paniere del Consorzio "Il Bagnacavallo".