

25 giugno 2019 - [Forlì](#), [Cronaca](#), [Economia & Lavoro](#)

90 anni di Podere Nespoli, con i complimenti di Confagricoltura di Forlì-Cesena e di Rimini



[Podere Dal Nespoli](#)

Quattro generazioni di vignaioli romagnoli che hanno creduto nella Romagna e nei suoi frutti

Podere Nespoli compie 90 anni. La storia di Poderi dal Nespoli affonda le sue radici in quattro generazioni di vignaioli romagnoli, che hanno creduto profondamente nella Romagna e nei suoi frutti, valorizzandone la produzione attraverso un lavoro costante di ricerca e miglioramento. **Dal 2010, anno della partnership tra la famiglia Ravaioli e il gruppo Mondodelvino**, i vini Poderi dal Nespoli sono presenti su molti mercati internazionali, grazie alla spinta innovativa di una tecnologia d'avanguardia, introdotta in tutte le fasi di lavorazione delle uve e di affinamento dei vini, che ha permesso un miglioramento del profilo qualitativo nel pieno rispetto delle lavorazioni più autentiche. La storia però viene da lontano.

“E’ un piacere – sottolinea **Carlo Carli, presidente di Confagricoltura di Forlì-Cesena e di Rimini** – festeggiare questi primi 90 anni di attività di una azienda e di un gruppo ormai leader nel settore del vino in Italia e nel mondo. Confagricoltura quest’anno spegne 100 candeline, Podere Nespoli fa sicuramente parte di questa lunga e importante storia, con la sua, ricca di successi, di capacità imprenditoriale e di innovazione. Sono proprio i nostri soci a rendere grande il territorio, con prodotti di grande eccellenza, come in questo

caso e con storie di successo”.

Sono stati 90 anni intensi. **Nel 1920 a Cusercoli Attilio Ravaioli, figlio dell'ultimo fattore del Castello dei Guidi, apre una delle trattorie più rinomate della valle del Bidente: l'Osteria "Da Tilio"**. Bagnata dalle rive del Bidente, l'osteria diventa ben presto anche una destinazione fissa per i bolognesi amanti della pesca, che alla fine del pranzo sono soliti riempire il bagagliaio delle loro auto sportive col vino della casa. Nel 1929, proprio per l'alta richiesta del sangiovese autoprodotta, Attilio decide di dare inizio ai lavori per l'ampliamento della cantina. L'attività continua a crescere coi figli Antonio e Amleto. In famiglia arriva il Podere Prugneto e le prime produzioni di sangiovese da uve proprie. Entusiasti di questa novità, i due fratelli ampliano il proprio mercato puntando alla Riviera. Da suo padre Amleto e da suo zio Antonio stava intanto imparando Valerio, la terza generazione Ravaioli. **A metà degli anni '60, è Valerio a dare nuovo impulso all'attività.** Crede che il Sangiovese di Romagna sia un vitigno da cui ottenere vini di alto profilo e decide di introdurre due novità: diminuire la produzione di uve per ettaro e utilizzare per la prima volta le barriques francesi per l'affinamento. Poi l'intuizione, mentre è a Saint Tropez nella boutique di Brigitte Bardot, dove la filosofia dei prodotti è raccontata su buste di carta. Con lo stesso tipo di carta, realizza un'etichetta impostata anche visivamente come una vera e propria carta d'identità del vino. Viene così battezzato il Prugneto, sangiovese superiore da vigneto singolo.

Da allora il motto è: "Gli altri fanno il sangiovese, noi facciamo il Prugneto". Negli anni '80 tutta la proprietà viene restaurata e vengono acquistati ulteriori terreni nella zona di Nespoli. L'azienda F.lli Ravaioli diventa "Azienda Agricola Poderi dal Nespoli". A guidarla con Valerio c'è Fabio, il figlio di Antonio. Quando si vendemmia per la prima volta ai Poderi dal Nespoli, la figlia di Valerio, Celita. Dopo oltre 20 anni passati ad affiancare suo padre Valerio in vigna e in cantina, nel 2004 per la prima volta è Celita a fare il vino. Ha osservato suo nonno, suo padre e suo zio, nel 2006 Celita porta a casa il riconoscimento più prestigioso: i 3 bicchieri del Gambero Rosso. L'anno dopo Celita fa il bis. Questi due eventi segnano il **passaggio della cantina nelle mani della quarta generazione Ravaioli**. Celita e Fabio sono ormai grandi e come loro è grande anche il vino che producono. I vini Poderi dal Nespoli sono vini di alta qualità, nel cui spirito si incontrano il sogno di Alfeo Martini e quello della famiglia Ravaioli: portare la grande qualità romagnola nei mercati internazionali. Quando il presidente del gruppo Mondodelvino, romagnolo doc, incontra il Prugneto, riconosce in questo sangiovese l'espressione più nobile e fedele della Romagna. **La società tra la famiglia Ravaioli e il Gruppo viene stretta a fine 2009.** A inizio 2010 sotto la guida di Alfeo e Marco, suo figlio, cominciano i lavori che porteranno l'azienda agricola Poderi dal Nespoli alla configurazione dell'attuale sede, composta dalla cantina e le sue strutture, i vigneti, la Bottega del Vino e l'agriturismo Borgo dei Guidi, che con la sua Vela nel parco accoglie gli ospiti in occasione di eventi e cerimonie. Oggi, nel novantesimo anniversario, i vini raggiungono circa 30 paesi nel mondo, e lo spirito aziendale si ricongiunge alle sue radici, con l'idea di valorizzare l'identità dei vini di Romagna.

Tag: [Podere Dal Nespoli](#)

Ti potrebbe interessare anche

[Softball, per la Poderi dal Nespoli servirebbe un miracolo](#)

FORLÌ - Coppa Coppe, la Poderi dal Nespoli ha bisogno di un miracolo per poter concorrere ancora alle medaglie. La sconfitta incassata con la rappresentante belga mette fuori gioco le ragazze di Forlì (nonostante la matematica non le dia ancora per spacciate). Lo stesso staff attraverso una nota stampa sottolinea: "a questa squadra occorrerebbe un salto di qualità che per il momento non è possibile intravedere".

Serata solidale a Borgo Guidi al Podere dal Nespoli

Nuovo evento solidale con l'Associazione Alive di Forlì. Appuntamento per venerdì 29 giugno alle 21.00 a Borgo Guidi al Podere dal Nespoli, con la cena il cui ricavato sarà interamente devoluto in favore del progetto "Ospedale da favola" nel reparto di Pediatria dell'Ospedale Morgagni-Pierantoni di Forlì.

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0053104-90-anni-podere-nespoli-complimenti-confagricoltura-forli-cesena-e-rimini>