



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

VINI DOC COLLI BOLOGNESI

- PREZIOSO SCRIGNO DI QUALITÀ E PIACEVOLEZZA DI CASA NOSTRA -

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dal grande e nobile popolo degli etruschi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone ed ai benestanti abitanti.

I filari di vite presenti in pianura, erano maritati ad alberi vivi, soprattutto olmi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi. Tale metodo, "*arbustum gallicum*", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare. In quest'ultimo caso erano gli ulivi, che in queste colline avevano trovato un ambiente favorevole al loro sviluppo, tant'è che dopo oltre venti secoli, in alcune aree, la coltivazione delle olive è ancora viva ed in netta ripresa.

È' accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producevano vini che li appassionarono moltissimo!

Le terre dell'agro bononiese erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata!

Plinio il Vecchio, I° sec d. C., nel capitolo "*Ego sum pinus læto*" tratto dalla monumentale opera di agronomia "*Naturalis historia*", enuncia che in "*... apicis collibus bononiensis ...*" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto "maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà.

Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana, 189 a. C., che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.

Dalla caduta del Sacro Romano Impero d'Occidente, 476 d. C., fino ai secc XI° e XII°, per l'umanità del vecchio continente è stato un periodo decisamente buio e cupo, però l'essere umano, nelle ricchezza dell'inventiva e miglioramenti, stava progredendo con passi sempre più rapidi e decisi all'indirizzo di quella evoluzione sociale, certamente complessa e difficile, ma sicuramente ricca e desiderata, in ogni settore di vita.

È' unanimemente riconosciuto alla Chiesa il merito di aver difeso la coltivazione della vite.

Fu l'imperatore Costantino il Grande nel III° sec d.C. a stabilire che il cristianesimo divenisse la religione di stato abiurando quella dell'idolatria professata fino ad allora.





la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Con l'eucarestia, quando Cristo durante l'ultima cena trasmette il suo pensiero agli apostoli " ... questo è il mio sangue offerto per la salvezza dell'umanità ... ", ebbene, quel vino contenuto nella coppa ne rappresenterà l'essenza interiore.

All'interno delle massicce e sicure mura di conventi ed abbazie, " ... ora et labora ... "; la vite è coltivata per ottenere quel vino simbolo di religiosità e continuità di fede, in considerazione delle innumerevoli invasioni barbariche che stavano travolgendo l'Enotria Tellus degli avi greci, poiché anticamente così era apprezzata e chiamata l'Italia.

Tra situazioni alterne, si arriva al VII° sec in cui si verifica un momento determinante per il futuro dell'agricoltura e del vino. Nel 612 a Bobbio, nella solitudine dell'appennino piacentino, si stabilì, proveniente dalla natia Irlanda, San Colombano, fondandovi il celebre monastero. La tradizione tramanda che per essere accettati e divenire monaci, oltre alla fede, il novizio doveva avere nozioni di "agricoltura". Infatti, il nostro priore mandava i confratelli a diffondere non solo la voce della cristianità ma anche quella della coltura, coltivazione e ripristino agreste delle campagne devastate dalle incursioni dei briganti e barbari che stavano invadendo e mettendo a ferro e fuoco l'ex impero dell'aquila romana.

È certo che gli antichi progenitori latini non avrebbero scomodato Bacco o, ancora precedentemente il Dioniso dei greci, per cui anche San Colombano nella sacralità rappresentata dal vino, se non che, unanimemente, avessero intuito che questo nettare per gli uomini aveva in sé una molteplice potenzialità: rimedio alle fatiche, edonistico e spirituale, in contrasto con quella del veleno!

Fin dai tempi antichi il vino ha avuto appassionati fautori ed acerrimi nemici.

Ippocrate, padre della medicina, lo considerava un ottimo medicamento utile a migliorare le funzioni dell'apparato digerente e quelle della psiche!

Altri importanti dotti ne enunciavano le rare e salvatrici peculiarità: Asclepiade, San Paolo, Platone ed a Cicerone, che la tradizione ne attribuisce "l'invenzione" dell'etimologia del nome, in quanto si vuole che vino derivi contemporaneamente da VIR - uomo e SIS - forza, per cui ecco il latino "**vinum**".

Anche se il grappolo d'uva è il simbolo dell'unione, dell'amicizia ed il calice quello della festa conviviale, il vino ha trovato nei secoli anche irriducibili medici illustri che lo contestavano ed altri che lo vietavano: in ambedue i casi, con atteggiamenti pregiudiziali e senza alcuna conoscenza degli effetti sugli organi.

Lo sviluppo delle conoscenze mediche chiari negli anni gli effetti benefici e dannosi dell'alcol sul nostro organismo.

Gli scritti medici riguardano sempre gli effetti nocivi delle dosi eccessive, confondendo così le azioni del vino con quelle dell'abuso alcolico e della dipendenza che esso può dare e trascurando, quasi sempre, un fattore importante: il vino non contiene solamente alcol, ma centinaia di altre sostanze che interagiscono coi diversi apparati del corpo umano, principalmente col cuore e coi vasi sanguigni ed il **resveratrolo** con i benefici che apporta, scoperto qualche anno addietro, ne è la conferma.

Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite.

Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.

- **OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR** - decisamente " ... un vino superiore per bontà a tutti gli altri ... " e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole!

I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.

2/3



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "Ruralium commordorum - libro XII" descriveva le caratteristiche organolettiche del "pignoletto" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.

Agostino Gallo ne "Le venti giornate dell'agricoltura" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.

Medico e botanico di Papa Sisto V°, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "De naturalis vinarium historia de vitis italiane", asseriva le "... *rare et optime* ..." qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche.

Il Trinci, 1726, pone in evidenza le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno pignoletto si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.

Ulteriori conferme sono riportate nel "Bulettno Ampelografico" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.

Il pignoletto, DOCG dall'annata 2014, attraverso vari appellativi e caratteristiche mutate al solo evolversi del tempo, lo ritroviamo oggi con gli stessi principi organolettici di allora: un vino unico e ricco di peculiarità nelle tipologie frizzante, superiore, classico, superiore classico, spumante sia classico che charmat, mentre passito e vendemmia tardiva sono "rimaste" DOC. È risaputo che tale vino è considerato il "Re dei Colli Bolognesi", ma anche le altre dorate tipologie enoiche prodotte in questi fazzoletti di terra collinare - pinot bianco, riesling italo, sauvignon, chardonnay, bianco bologna - nelle molteplici vesti di tranquilli, frizzanti o spumanti ed altrettanto per gli affascinanti rubini merlot, cabernet sauvignon, rosso bologna e la sanguigna barbera, sono vini decisamente esclusivi, tipici e caratteristici sottoposti al disciplinare ministeriale della DOCG e DOC che ne salvaguardia le qualità per un consumatore sempre più attento ed esigente, onorando così un detto della Bologna godereccia, il cui l'anonimo autore di due secoli fa, ne era senz'altro un estimatore:

"A tavola c'è silenzio quando si mangia bene ma si beve male!"

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it