Scritto da redazione
Lunedì 17 Ottobre 2011 17:04



Sono terminate da pochi giorni le vendemmie di Lambrusco Grasparossa e Pignoletto, due vitigni che negli anni stanno ottenendo riconoscimenti sempre crescenti. I vini provenienti da questi autoctoni tipici del territorio tra Vignola e Bazzano, a est e a ovest del Panaro, cambiano decisamente a seconda del territorio, della esposizione al sole e ancor più radicalmente a seconda del loro passaggio in cantina. Il metodo di fermentazione di un tempo è ora adottato soltanto da un ristretto numero di vignaioli che producono poche bottiglie e lo fanno con il metodo della rifermentazione spontanea in bottiglia. La condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro (ossia la struttura Slow Food locale che fa capo al movimento nazionale con sede a Bra in Piemonte), sarà presente ad Autochtona, forum nazionale dei vini autoctoni, che si svolgerà a Bolzano dal 17 al 20 ottobre, per far conoscere al pubblico professionale dell'evento bolzanino, rappresentato prevalentemente da titolari di ristoranti, wine bar, distributori, agenti e importatori, i vini delle sue terre. La delegazione, fiduciario Gino Quartieri, accompagnerà le aziende di "produttori coraggiosi" Vittorio Graziano di Castelvetro (MO) e Gradizzolo di Monteveglio (BO). "Il vino deve sapere della terra da cui proviene" è questa la frase che incornicia il pensiero del vignaiolo modenese più famoso tra gli appassionati, che a Bolzano porterà "Fontana dei Boschi", "Ripa di Sopravento", "Lo Smilzo" e altri vini provenienti da cloni recuperati di vecchi vitigni. Un produttore che, anche grazie alla chiocciola della Guida SlowWine ha cominciato a farsi conoscere da un pubblico sempre più vasto degli amanti del bere naturale. "È una collaborazione importante quella che presenzierà ad Autochtona quest'anno: un gruppo di aziende legate al territorio e impegnate nella salvaguardia del "saper fare" di una volta, delle tradizioni oltre che alla riscoperta e diffusione di vitigni quasi sconosciuti" nella linea di "Buono Pulito e Giusto, commenta Quartieri.

Un volere condiviso dai membri della neonata condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro, che mira alla salvaguardia della biodiversità e al ritorno ai sapori di un tempo, e che già si è espresso nella difesa e nel recupero di un'altra eccellenza del territorio: la ciliegia moretta di Vignola.

Non solo Lambrusco: il Pignoletto dell'azienda Gradizzolo, anch'esso prodotto con la tecnica della presa di spuma in bottiglia, testimonierà la tecnica tradizionale del bolognese. "C'è il desiderio di riprendere la rifermentazione in bottiglia, il metodo di produzione vinicola più naturale" spiega Antonio Ognibene, titolare dell'azienda Gradizzolo "non richiedendo infatti né l'aggiunta di zuccheri né di lieviti ma, al contrario, utilizzando i residui zuccherini rimasti dalla prima fermentazione, non altera in alcuna maniera le proprietà dell'uva e del vino stesso. Un metodo tradizionalmente legato ai vitigni che maturano tardi: con la prima brina di novembre il vino veniva infatti imbottigliato perché fosse protetto dal freddo."La delegazione unisce idealmente il Panaro al Tirreno grazie al gemellaggio tra Lambrusco, Pignoletto e l'Aleatico di Capraia dell'azienda La Piana; quest'ultima legata a Modena dalla giovane Alice Bollani, che fa la spola tra l'Emilia la e Toscana per seguire la sua azienda agricola. Passione per il vino e amore per Capraia sono il motore che spinge la famiglia Bollani e molte altre persone dell'isola a lavorare con motivazione per portare avanti un progetto comune: produrre vino di qualità recuperando le tradizioni.