Scritto da redazione
Mercoledì 25 Marzo 2015 10:31



La nuova Doc Pignoletto e la prima annata della Docg Colli Bolognesi Pignoletto debuttano a Verona. Vino in grande crescita, il Pignoletto unisce in un brindisi di piacevolezza le terre della buona tavola lungo la Via Emilia, da Modena a Faenza passando per Bologna

Circa nove milioni di bottiglie, tassi di crescita a due cifre che si confermano di anno in anno, successi crescenti di mercato e riconoscimenti di qualità. Il Pignoletto, autoctono dei colli bolognesi, continua il suo exploit ed estende la zona di produzione dall'Emilia alla Romagna, fino a toccare i territori di quattro province: Bologna, Modena, Forlì e Cesena. Il Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, recentemente nato per tutelare e valorizzare questo vino, è fra i più grandi d'Italia, con i suoi tremila ettari di vigna affidati alle cure di 8mila viticoltori. L'ente riunisce al suo interno anche i produttori di Pignoletto della Docg Colli Bolognesi, all'apice di una piramide di viticultori che interpretano la qualità come un obiettivo primario.

"Il Pignoletto è il vino-simbolo di un territorio che ha fatto dell'enogastronomia e della buona tavola un inno all'eccellenza - afferma Francesco Cavazza Isolani, Presidente del Consorzio Vini Colli Bolognesi e del Consorzio Pignoletto Emilia Romagna - Dalla mortadella al Parmigiano Reggiano, il Pignoletto con la sua fresca esuberanza è l'ideale per gli aperitivi accompagnato ai prodotti tipici della zona. E' anche il vino principe per i piatti più amati della cucina emiliano-romagnola, come tortellini, lasagne e tagliatelle. Per la tavola di ogni giorno come per le occasioni speciali, grazie ad un'ampia gamma di prodotti in grado di rispondere alle diverse esigenze, sempre rispettando standard elevati".

E' l'uva a bacca bianca più diffusa in una regione che ha riscoperto e valorizzato in tempi relativamente recenti questo vino sincero, fresco, piacevole, ma anche complesso e sorprendente per le sfumature infinite che assume a seconda dei terreni, degli ambienti, degli interpreti e delle altitudini dalle quali proviene.

Sui colli bolognesi il Pignoletto è coltivato da sempre. Forse fin dagli etruschi che introdussero il

sostegno vivo tipico della 'piantata', e poi dai Romani che secondo Plinio il Vecchio ne ricavavano un vino chiamato 'Pinum Laetum'. Difficile stabilire una discendenza diretta anche dalle 'Uve Pignole' di cui scrisse, dal vicino Castellazzo di Calcara, il più grande agronomo del Seicento europeo, Vincenzo Tanara, nel suo trattato sulla Economia del cittadino in villa (1654). Dalla località Pignoletto nel Comune di Valsamoggia, territorio di confine fra Bologna e Modena punteggiato da castelli e campanili, questo vino arriva oggi fino alla Romagna. Dai colli bolognesi si è esteso ai colli di Imola, alle colline modenesi e poi alla pianura fra Panaro e Reno, fino all'attuale areale definito dalla nuova Doc Pignoletto (2014).
"Negli ultimi dieci anni la sua produzione è quintuplicata, toccando nel 2013 i nove milioni di bottiglie ed una crescita su base annua del 19 per cento di vendite sull'anno precedente – conclude Cavazza Isolani - E le prospettive sono di ulteriore crescita".

Redazione