



GRANDI NOVITÀ in arrivo dal Consorzio dei colli bolognesi. Molto presto alla corte di re Pignoletto debutteranno tre nuove Doc: il Rosso Bologna, il Bianco Bologna e il Bologna spumante. Lo conferma il presidente del Consorzio, Francesco Cavazza Isolani che fa anche il punto sulla salute dei nostri vini, i vini delle dolci colline bolognesi, amati (ma non abbastanza) dai nostri concittadini.

Presidente, il suo incarico fa data a circa un anno e mezzo fa, dopo un periodo di crisi del Consorzio, sfociata nell'uscita di una ventina di produttori soci. Com'è la situazione e cosa si sta facendo per i vini dei nostri colli?

<I problemi interni sono quasi superati, con il rientro della gran parte dei dissidenti. L'impegno maggiore del consorzio è però quello di trovare una soluzione ai problemi posti al nuovo Ocm vino (Organizzazione comune del mercato) che rischia di appesantire la situazione delle produzioni italiane>.

Cosa avete deciso di fare?

<Abbiamo rivoluzionato il nostro disciplinare di produzione. Il nuovo Ocm ha cambiato un bel po' di cose, tra cui il fatto che i vitigni internazionali come i Cabernet, Merlot, Chardonnay e Sauvignon possono diventare vini da tavola prodotti ovunque con il loro nome. Con il nuovo Ocm esisteranno solo i Doc, gli Igp e i vini. E' ovvio che la battaglia sui vitigni internazionali sarà durissima. Il ministero ha aperto una strada che consente di proteggere diversamente i nostri vini. In quest'ottica ci siamo messi al lavoro e abbiamo già presentato al ministero delle politiche agricole e forestali le modifiche del disciplinare approvate dalla Regione; abbiamo buone speranze che nel giro di qualche mese si arrivi in porto con le principali modifiche>.

In cosa consisterà la rivoluzione del disciplinare?

<Per il Pignoletto classico chiediamo la Docg, denominazione d'origine controllata e garantita. E al posto delle altre denominazioni avremo una netta semplificazione. Tra le Doc rimarranno il Pignoletto frizzante, superiore e spumante e il Barbera nelle sue varie differenziazioni. Al posto degli internazionali avremo le Doc Rosso Bologna con uvaggio bordolese, il Bologna Bianco, da uvaggi char-

Arrivano nuove Doc bolognesi alla corte di re Pignoletto

Francesco Cavazza Isolani, presidente del Consorzio dei colli bolognesi spiega le strategie per rilanciare i grandi vini delle nostre terre

di Marco Montaguti

donnay e sauvignon e il Bologna spumante>.

Perché la scelta di puntare su Bologna nel marchio?

<Lo abbiamo voluto per dare una forte e decisa impronta di territorio al prodotto, al nome della nostra città che, pur a fatica, sta aumentando il suo appeal non solo in Italia ma anche nel mondo. E in un mondo che sta diventando sempre più 'glocal' (globale-locale) siamo certi che il Bologna avrà più spazio. Magari anche ai bolognesi che ne bevono poco verrà in mente di assaggiarlo più spesso>.

Aspettando l'arrivo delle nuove Doc quali sono i problemi più seri dei nostri Doc collinari?

<Ne abbiamo due, uno endogeno al Consorzio l'altro esogeno. Quello endogeno è la piccola dimensione delle aziende. Abbiamo poco più di un centinaio di soci, di cui un po' meno della metà imbottigliatori. Tutte aziende piccole, perché a parte la Cantina sociale di Bazzano che sta sulle 300mila bottiglie, tra i privati chi ne fa di più è nell'ordine delle 120mila bottiglie all'anno. Sul panorama nazionale siamo

microscopici. Questo è il limite più grosso di questa zona che dal punto di vista qualitativo è cresciuta immensamente: oggi possiamo dire con orgoglio di fare vini di qualità alta, non abbiamo mai avuto l'azienda trainante: non abbiamo avuto l'Antinori, il Frescobaldi, il Berlucchi che hanno affermato la loro zona>.

E il problema esterno?

<E' un fatto tipicamente bolognese su cui, lo confesso, non so dare una spiegazione razionale: il fatto che i bolognesi, in particolare ristoratori ed enotecari preferiscono vendere vini di tutte le zone d'Italia e del

mondo prima del vino locale. E questa è una cosa che, secondo me, non ha più senso. Mentre fino a pochi anni fa si poteva dire, con qualche ragione, che tra i nostri vini ce n'erano di buoni e meno buoni o che non erano cono-

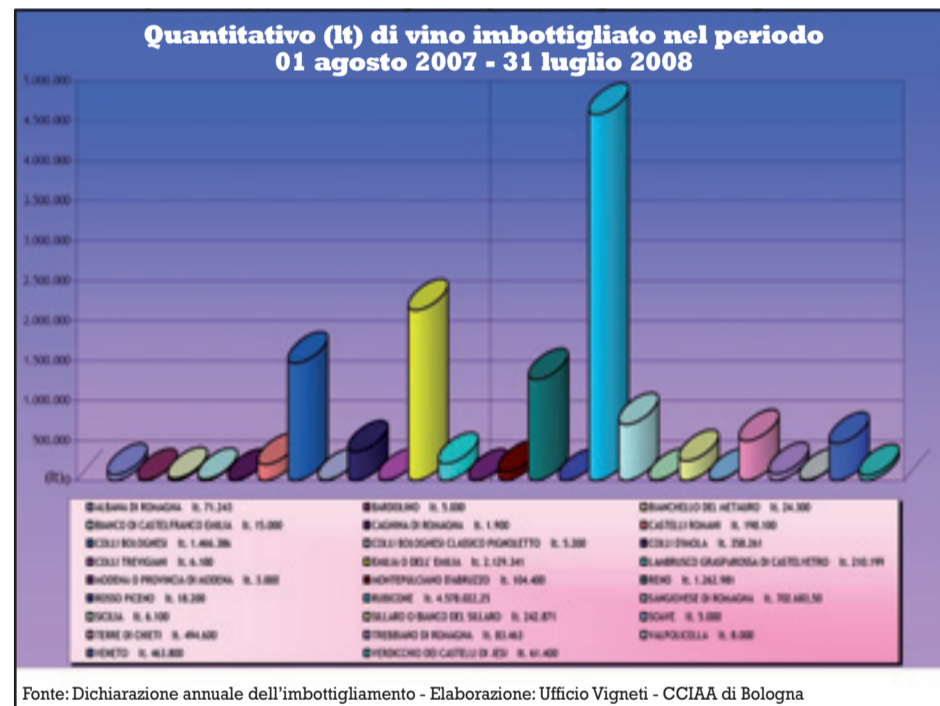
“
Le nuove Doc, bianco, rosso e spumante saranno nel nome di Bologna
”

sciuti, ormai con il lavoro che è stato fatto i vini li conoscono tutti, tutti sanno che sono buoni, e quindi questo è un atteggiamento di difficile comprensione ed è un problema enorme...>

Per quali ragioni?

<Perché se noi avessimo, dati alla mano, un consumo locale simile a quello che c'è in altre città d'Italia, avremmo le cantine vuote e planteremmo delle vigne e le aziende diventerebbero più grandi. Se vai al ristorante a Verona trovi una lista di vini dove il 50 per cento della lista è fatto da vini locali e poi qualcosa di non locale. Da noi quando in un ristorante vedi una, due cantine locali è molto. E questo è un qualcosa che non so definire se non con il provincialismo. Credo che dobbiamo muoverci fuori dal mercato locale anche perché magari se i bolognesi scoprono che il Pignoletto piace a Milano, ne bevono un po' di più.

E battere di più, con costanza, su Bologna>. •



Non piaceva a Plinio il Vecchio, ma è il compagno ideale dei tortellini

PIGNOLETTO è il nome di una varietà di vite locale che produce l'omonimo vino considerato, a ragione, il 're dei castelli bolognesi'. Il regolamento produttivo approvato dal ministero delle Politiche agricole e forestali, che affida la tutela della qualità e il miglioramento di questo vino al Consorzio dei colli bolognesi, prevede un uvaggio con almeno l'85 per cento di uve pignoletto, mentre la parte restante può essere realizzata con uve bianche non aromatiche sempre provenienti dall'area dei 'Colli bolognesi Doc'. Non esiste una 'genealogia' accurata o una documentazione storica precisa del Pignoletto, ma ci sono tanti, autorevoli e ben fondati riferimenti ad esso. Plinio il Vecchio, nella sua Storia Naturale, scritta nel primo secolo dopo Cristo, ricorda un vino chiamato 'Pino lieto' <che non era abbastanza dolce> e quindi non era apprezzato dai palati

romani abituati a vini resinosi e mielati. Da citazioni come questa possiamo però dedurre che il Pignoletto era già conosciuto, anche se non apprezzato, nel mondo romano. C'è poi il trattato secentesco di Vincenzo Tanara 'L'economia del cittadino in villa' nel quale si fa un preciso riferimento alle uve Pignolo



cultivate nelle colline bolognesi (<le migliori per l'esposizione al sole e la freschezza dei terreni>).

Le foglie dell'uva pignoletto hanno forma pentagonale con tre lobi e hanno un colore verde scuro brillante con una superficie liscia, mentre la faccia inferiore della foglia è più pallida. I getti sono lunghi forti e flessibili. Il tronco mostra un buon vigore su terreni ben drenati e su argille collinari ricche di minerali che danno al Pignoletto quelle caratteristiche di individualità per le quali è apprezzato. Le viti germogliano presto, all'inizio di aprile e le uve sono mature all'inizio di ottobre. Queste uve sono usate esclusivamente per la produzione di vino. Il Pignoletto ha ottenuto la Doc nel 1985. Il vino ha una piacevole colore giallo pallido con sfumature verdi e un sottile sapore fruttato che ricorda il biancospino e

un palato secco e pulito, ben bilanciato. Ha anche un buon livello di acidità che conferisce una buona freschezza. E' prodotto in varie forme: fermo, in cui le caratteristiche e tipicità restano inalterate; fermentato naturalmente e frizzante; superiore con un contenuto alcolico da uve per il 12 per cento del volume. Il vino è imbottigliato tutto nell'area Doc nelle bottiglie bordolesi. I vini spumanti sono prodotti secondo il metodo Charmat con seconda fermentazione in tini a temperatura controllata e con il classico metodo Champenois (con un minimo di 9 mesi di seconda fermentazione) in bottiglie con tappo a fungo. Sulla tavola, il Pignoletto è il compagno ideale dei tortellini in brodo, ma è anche raccomandato come vino da aperitivo o per pesce, carni bianche, verdure e uova. Va bevuto giovane, alla temperatura di 8-10 gradi. •