

Vinality 2015, ottima annata. Debutta il Pignoletto Doc

L'autoctono dei Colli bolognesi presenta le nuove denominazioni. **Segnali di ripresa del mercato interno: si beve meglio ma meno. Crescono le bottiglie bio**

Va in archivio il Vinality, che anche quest'anno ha fotografato lo stato di salute di un settore dove operano migliaia di aziende, con un fatturato da oltre 14 miliardi e che si prepara all'entrata in vigore del registro unico dei controlli e al testo unico del vino che il Mipaaf vorrebbe chiudere entro il 2015. I numeri finali della rassegna veronese parlano di addetti professionali da 140 Paesi (20 in più rispetto al 2014), frutto di un lavoro ai fianchi sull'incoming e della collaborazione con il Ministero dello Sviluppo economico, l'Agenzia-Ice e il Mipaaf. Sono stati invece 150mila circa i visitatori, con più Far East (Thailandia, Vietnam, Singapore, Malesia) e *new entry* come Camerun e Mozambico. I grandi mercati di Usa e Canada hanno rappresentato da soli il 20% degli oltre 55mila gli arrivi stranieri. In aumento le presenze da altri Paesi Ue, in particolare da Polonia e Romania.

C'è stato un moderato ottimismo per il mercato interno, con operatori provenienti da tutta Italia, sia del canale Horeca, sia della Gdo. Mercato interno dove però si registra anche un picco nell'import straniero (+46% - dati Istat/Coldiretti) e flessione continua nei consumi: dall'inizio della crisi è sparito un bicchiere di vino su cinque e solo il 21% degli italiani beve vino tutti i giorni.

Però si beve meglio, anzi bio. In Italia nel 2015 sono cresciuti del 5,2% gli estimatori di vino biologico. A dirlo è un'analisi di Wine Monitor di Nomisma secondo cui il 16,8% degli italiani - tra i 18 e i 65 anni - ha consumato, in almeno un'occasione, un'etichetta a marchio bio. Un incremento importante, spiega l'istituto di ricerca bolognese, «se si pensa che nel 2013 il consumo di vino bio coinvolgeva solo il 2% della popolazione, mentre nel 2014 l'11,6%».

Per l'Emilia-Romagna, questo Vinality ha rappresentato l'esordio del Pignoletto con la nuova Doc e la prima annata della Docg "Colli bolognesi". Negli ultimi dieci anni la produzione è quintuplicata, toccando nel 2013 i 9 milioni di bottiglie con una crescita del 19% di vendite rispetto all'anno



Consorzio Pignoletto Er

A cura della
REDAZIONE

precedente. E le prospettive sono incoraggianti. Fra successi di mercato e riconoscimenti di qualità, questo autoctono estende la zona di produzione dall'Emilia alla Romagna, fino a toccare il territorio di quattro province: Bologna, Modena, Forlì e Cesena. Il Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna è fra i più grandi d'Italia, con i suoi tremila ettari di vigna affidati alle cure di 8mila viticoltori. ■

BILANCIO POSITIVO PER L'ENOTECA REGIONALE

La Via Emilia è stato il filo rosso che ha legato una terra di eccellenze e che l'Enoteca regionale ha messo al centro della sua partecipazione al Vinality 2015. Decine di migliaia di visitatori - *wine/lovers*, ma anche da tanti operatori professionali - che hanno testato i vini emiliano-romagnoli. I 7 banchi d'assaggio dedicati ai vini simbolo di ogni provincia (Sangiovese e Albana, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia, Gutturino) hanno lavorato a pieno ritmo: 400 le bottiglie in degustazione, 200 aziende e consorzi del territorio presenti, 15 sommelier e 15mila calici a disposizione del pubblico; per non dire dei quasi 500 coperti del ristorante interno, dove si celebravano le specialità del territorio. «Un Vinality straordinario - ha detto Pierluigi Sciolette, presidente di Enoteca Regionale Emilia-Romagna -. «Abbiamo dato l'immagine di una regione in grado di mostrare il suo potenziale vitivinicolo, molto attrattivo sia per il mercato nazionale sia per quello internazionale».

Lo zafferano di nonno Nino è prezioso quanto l'oro

Sulle colline tra Faenza e Forlì l'anziano coltivatore-poeta ha avviato una produzione di alta qualità. **E nell'Alta valle dell'Enza 4 giovani scommettono sul bio**

CLAUDIO VISANI

Originario dell'Asia minore, in Italia ha vissuto in passato fasti imperiali e nel Medioevo costava più dell'argento. Attualmente si coltiva soprattutto in Sardegna, Marche e Abruzzo. Ma può diventare un'eccellenza da promuovere e valorizzare anche in Emilia-Romagna. Merito di un anziano coltivatore-poeta di Faenza, che per primo ha riportato in regione quella produzione di nicchia, e di un'associazione di giovani agricoltori che sta sperimentando sull'Appennino reggiano un prodotto purissimo, biologico, di prima qualità.

Stiamo parlando dello zafferano. Prezioso come la porpora e simbolo di ricchezza materiale e spirituale, veniva usato per tingere le vesti e le calzature dei re assiri e babilonesi, per prepa-

Raccolto di fiori di zafferano

rare unguenti e profumi, come medicinale per migliorare l'umore, facilitare la digestione e per realizzare pozioni magiche. Cleopatra, la regina d'Egitto, lo usava per dare un tocco dorato alla sua pelle, mentre l'imperatore Marco Aurelio faceva il bagno solo in acqua profumata di zafferano.

Con la caduta dell'Impero Romano, in Occidente se ne persero le tracce. Furono i Saraceni a riportarlo in Europa e dalla Spagna rientrò in Italia, sui monti dell'Abruzzo, intorno al 1200 con un frate domenicano dell'Inquisizione, padre Santucci. In Romagna l'interesse per la coltivazione dello zafferano, presente già nel Settecento, si è riaperto alla fine degli anni '90 con gli studi avviati dall'Università di Parma. Piccole coltivazioni sono sorte nell'alta Valmarecchia, a Talamello, a Casola di Montefiorino (Mo) a Rottofreno (Pc) e sulle colline di Faenza (Ra). Qui a fare da apripista è stato Nino Tini, ex insegnante di pratiche agricole all'Istituto professionale di Bagnacavallo (Ra) con la passione per la poesia, oggi 83enne, titolare dell'Azienda agricola Montepiano, che si trova sulle dolci pendici di San Mamante, tra Faenza e Forlì, vicino a un'antica torre di guardia quattrocentesca, la Torre di Oriolo dei Fichi.

La coltivazione avviata dopo un viaggio in Sardegna

Il suo è un piccolo podere di 25 ettari impiantato a vigneti e frutteti, ancorato alle tradizioni romagnole e votato alla produzione biologica, tanto che nel 2008 ottenne il Premio Ambiente della Camera di commercio di Ravenna. Nonno Nino è anche appassionato di storia e tradizioni. «Nell'archivio di un vecchio convento – racconta – una decina di anni fa ho trovato documenti che testimoniano la produzione di zafferano nella vicina Dovadola, ai primi dell'Ottocento. L'idea mi è piaciuta, così ho approfondito gli studi e le ricerche per avviare la coltivazione. Qui





Sopra, una pianta di zafferano fiorita.
Sotto, pistilli

c'è un terreno di argilla e sabbia dolce che lascia filtrare bene l'acqua, esposto a sud: è l'ideale». Tini ha un amico coltivatore in Sardegna, regione molto vocata per lo zafferano. Lo va a trovare, si fa insegnare i segreti della produzione, se ne torna a casa con alcuni sacchi di bulbi virus esenti, e comincia a piantarli in mezzo ettaro del suo fondo. All'inizio c'è chi gli dà del pazzo, ma il suo giardino di

zafferano cresce che è una bellezza.

«Buona produzione, qualità altissima, risultati eccezionali. I primi anni – racconta – sono andati benissimo. La produzione è arrivata a circa un chilogrammo di pistilli all'anno, che vendevo direttamente con il marchio da me inventato "Zafferano terre di Oriolo", con un'ottima redditività. Lo zafferano si commercializza a 20 euro al grammo. Un chilo dà quindi un ricavo di 20mila euro, che per mezzo ettaro è tantissimo rispetto ad altre colture. Il raccolto si effettua ai primi di novembre, quando le "lingue" viola delle piante si stagliano contro il cielo autunnale. I fiori si raccolgono a mano, poi si procede alla "sfioratura" e all'essiccazione degli stimmi in forno a 50°C per circa un'ora. Dopo di che lo zafferano è pronto all'uso: in cucina, per la produzione di profumi e medicinali.

I quantitativi di prodotto che si ottengono sono di pochi grammi a "sfornata", ma la resa è alta. Tanto che la sperimentazione di Tini ha fatto scuola tra alcuni giovani coltivatori, che hanno avviato produzioni analoghe a Riolo Terme, Casola Valsenio e in altre località romagnole.



L'associazione nata alle pendici del Ventasso

In Emilia, invece, è nata l'associazione "Zafferano del Ventasso", che a partire dal 2011 sperimenta la coltivazione di uno zafferano di primissima qualità sull'Appennino Reggiano – a Ramiseto, nell'alta Valle dell'Enza, alle pendici del monte Ventasso – a mille e più metri di quota in terreni che rischiavano l'abbandono. I produttori associati sono 4, tra cui una donna. L'associazione ha creato un marchio di qualità che riprende il nome dell'associazione, ha adottato un dettagliato disciplinare produttivo con un manuale che ha come tratti salienti la lavorazione manuale, le tecniche biologiche e il rispetto per l'ambiente. La produzione e la commercializzazione stanno dando buoni risultati.

Sulle colline di Faenza, invece, quando la coltivazione dello zafferano cominciava a dare belle soddisfazioni a nonno Nino, ecco che accade "la disgrazia". L'anziano agricoltore la racconta così. «Un branco di cinghiali è penetrato nel nostro fondo e in una sola notte ha distrutto sei anni di lavoro. Ho dovuto trasferire la coltivazione in pianura, ma lì il terreno non è adatto. Quest'anno ricomincio qui, a Montepiano. Ma devo recintare tutta l'area. I costi sono elevati. Io sono vecchio e qui siamo solo io e mia moglie a occuparci del podere. Mio figlio ha un'altra attività. Spero nella nipotina, ma ha solo 12 anni».

Intanto Nino tira avanti con le sue produzioni biologiche, in particolare il Rosso Oriolo Igp, uvaggio di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e numero limitatissimo di bottiglie (5mila) che si comprano solo in azienda. E coltiva l'amore per la poesia. Nel suo podere ha costruito percorsi e spazi. C'è la "Strada della Poesia", che conduce da San Mamante fino a Castrocaro (Fc), lungo paesaggi incantati, con le sue poesie affisse ai tronchi degli alberi. Parole e versi che si ritrovano anche nella "Strada dell'Amore" e nell'"Oasi del Silenzio", un declivio che guarda la pianura da dove, quando è limpido, si vede dal mare fino ai Colli Euganei. Percorsi e luoghi che caratterizzano l'Azienda agricola Montepiano, unitamente al "Convivio", dove si possono assaporare i tipici piatti romagnoli preparati dalla moglie di Nino, la signora Biancarosa. «Percorsi e luoghi – precisa Nino – dove accompagno di persona i nostri visitatori e amici, per aiutarli a leggere il libro della natura e a coglierne la magia» ■