

V

VINO



LA PROMOZIONE

BIRRIFICIO GRITZ OMAGGIO AL 2 GIUGNO

In occasione della Festa della Repubblica, il Birrificio Gritz dalla Franciacorta lancia una promozione speciale con una serie di offerte sul proprio sito (www.gritz.it). Per una

settimana ci sarà il 10% di sconto sugli acquisti. Il titolare del Gritz, Claudio Gritti, ha deciso in questo modo di rivolgersi a tutti gli italiani per festeggiare la ripartenza dell'economia. Il Birrificio Gritz è l'unico in Italia specializzato nella produzione totalmente senza glutine. Tutte le birre Gritz sono certificate Aic.

HA APPENA FESTEGGIATO IL COMPLEANNO CARLO GAGGIOLI, TITOLARE DELL'AZIENDA NEL BOLOGNESE CON LA FIGLIA LETIZIA

PIGNOLETTO, GAGGIOLI 90 ANNI DA PIONIERE

di **Lorenzo Frassoldati**

Pioniere del Pignoletto, il bianco autoctono dei Colli bolognesi, Carlo Gaggioli (nella foto con la figlia Letizia) ha festeggiato i 90 anni qualche giorno fa tra i filari del Podere Bagazzana sulle colline di Zola Predosa. Venti ettari di vigneto esposto al sole come in un anfiteatro, sulle colline argillose di color rosso-azzurro, dove si coltiva nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Una vita vissuta fra due grandi passioni: la zootecnia (è stato veterinario condotto di Zola poi dell'Usl di Casalecchio) e il vino, grazie ai consigli di un altro pioniere, Enrico Vallania: «La cantina di Enrico - ricorda adesso - ha fatto scoprire all'Italia la potenzialità dei vini dei Colli Bolognesi e in particolare di Zola, terra vocata per vini rossi e fra i bianchi il Pignoletto, che per struttura è il più rosso dei vini bianchi. A Vallania piaceva del Pignoletto l'uva non il vino. I vini allora erano fatti male, adesso è un altro mondo». La tenuta la compra negli anni '60, vigne e stalla con bovini e cavalli. Poi dagli anni '80 si concentra sulla produzione di uve. Dagli anni '90 imbottiglia in proprio. «La mia decisione di puntare sull'autoctono Pignoletto - spiega - fu controcorrente». Saggio pioniere della vitivinicoltura sulle colline bolognesi, Gaggioli lavora per porre le basi del Consorzio dei Colli Bolognesi (oggi territorio Docg) in sintonia con il compianto presidente professor Francesco Lambertini (quello del Bonzarone, primo rosso bolognese a conquistare i 3 Bicchieri del Gambero rosso). Ha vissuto le vicende che hanno portato nel 1971 alla nascita del Consorzio dei Colli e nel 2013 del Consorzio Pignoletto Emilia Romagna che ha imposto una differente tutela tra la Docg dei Colli e la Doc della pianura da Modena a Faenza: un milione di bottiglie Docg contro 10 milioni di Doc. «Col senno di poi - ammette - bisogna dire che non siamo riusciti a spiegare bene questa Docg, che contraddistingue il Pignoletto fatto secondo il disciplinare del territorio con rese per ettaro di 90-100 quintali di uva contro i 300 della pianura. La Docg doveva valorizzare i vini di collina, ma i prezzi non sono decollati. La colpa è anche di noi produttori storici, delle nostre divisioni». La forza del vino emiliano è il rapporto qualità-prezzo. L'accoppiata vino-cibo si esalta nell'agriturismo «Borgo delle Vigne», nato nel 2008 e portato al successo dalla figlia Maria Letizia. La produzione aziendale è di 150mila bottiglie. La filosofia del «bere bene a prezzi ragionevoli» fa apprezzare i vini Gaggioli anche all'estero, soprattutto Germania e Svizzera. Fare il 40% di export è una impresa da queste parti e l'anno scorso, assieme ad altri tre produttori dei Colli, hanno venduto un container di vino in Cina. Altra impresa da segnare negli annali.

150

mila sono le bottiglie prodotte ogni anno dall'azienda di Carlo e Letizia Gaggioli sulle colline bolognesi sopra Zola predosa, alle porte della città. La maggior parte della produzione è dedicata al Pignoletto

100

sono i quintali di uva con resa per ettaro secondo il rigido disciplinare deciso dal Consorzio del Pignoletto contro i 300 che si registrano nelle coltivazioni di pianura

40%

di produzione dell'azienda Gaggioli è destinata all'estero. Insieme ad altri due produttori dei Colli è stato venduto un container di Pignoletto anche in Cina

I GIOIELLI

IL BIANCO DEI COLLI DA UVE ANTICHE PIACE ANCHE AI CINESI

**Benessum 2015**

Rosso Bologna Riser-va, blend di cabernet, merlot e syrah. Viene regolarmente affinato in legno (botti grandi), acciaio e vetro. Presenta aromi di frutta rossa e spezie al naso, al gusto di media struttura, tannini morbidi ed evoluti.

Questo vino si esalta in modo particolare su arrostiti e caccagione

15 euro

**Fermo 2018**

Un Pignoletto Superiore Docg prodotto solo nelle annate migliori con grande attenzione al prodotto.

Etichetta d'autore (dello scenografo e pittore Gino Pellegrini, grande estimatore di questo vino). Questo pignoletto-

presenta un raffinato aroma di frutta e fiori al naso; secco, fresco e sapido al gusto. Affinato in acciaio e vetro

15 euro

**Francia Brut**

Vino spumante di qualità, nato già nel 1994, tra i primissimi spumanti base 100% Pignoletto Docg. Segue un rigido disciplinare.

Dedicato a Francesco Raibolini, detto il Francia (1447-1517), noto ora-

fro e rinomato pittore del Rinascimento bolognese. Un classico delle bollicine 'alla bolognese' molto conosciuto e apprezzato.

13 euro

