



RECUPERATA LA STORIA DEL PIGNOLETTO

di Antonio Penzo



L'inaspettata scoperta di questo manoscritto ci offre una preziosa testimonianza sull'esistenza di un vitigno del quale si erano perse le tracce nei secoli scorsi, anche se alcuni studiosi ritenevano il pignoletto già esistente nell'epoca romana, con un nome simile.

Si ritiene che l'avvento del Medioevo, le invasioni barbariche dall'Est Europa, le guerre fratricide fra le varie famiglie prima e fra le comunità locali poi, che dominarono il territorio fino all'avvento del Regno d'Italia, ne avessero fatto perdere del tutto le caratteristiche peculiari e la sua diffusione, ma non l'esistenza.

Questo piccolo manuale, ad uso del villano, da una parte consente di agganciare l'ascendenza del vitigno, come oggi ci viene segnalata dalle tecnologie più avanzate, dall'altra permette al *fumante* di avere una immediata percezione di una pratica viticola semplice.

Il marchese Vincenzo Tanara, nella suo trattato "L'economia del cittadino in villa" nel 1644, aveva descritto ampiamente la civiltà contadina e, fra le attività svolte, la viticoltura campestre e l'enologia rurale.

Questo breve opuscolo, che dal Tanara sicuramente trae ispirazione, era destinato ad un utilizzatore locale, senza grosse pretese, ma attento a ciò che coltivava, sicuramente persona abiente.

Si nota l'influsso che seppe dare alla coltivazione delle campagne la scuola benedettina che, oltre alle opere di bonifica dei terreni, seppe dare un indirizzo produttivo agli stessi, selezionando i vari ceppi dei fruttiferi che man mano venivano trovati nei vari agri. La circolazione dei monaci nell'ambito delle comunità consentì un ulteriore miglioramento delle tecniche operative non solo agricole e costituì quella forma di scambio che poi venne appreso e codificato nell'insegnamento universitario e non solo.

Altro punto che si annota, è l'indole dell'uomo sempre presente nel ricercare di portarsi appresso i prodotti della terra di cui ammirava la qualità nei suoi spostamenti. I crociati e successivamente i templari, i pellegrini ed i viaggiatori o esploratori, nel loro incontro con luoghi stranieri e con civiltà aventi una evoluzione diversa, trovano molteplici varietà di prodotti agricoli, difforni come qualità da quelli che sono presenti nelle loro campagne e vogliono riprodurle nei loro insediamenti originari, tanto più che spesso si osanna un prodotto di provenienza estera rispetto ad un prodotto autoctono. Basta osservare l'andamento che hanno avuto alcuni vitigni, sul territorio nazionale, come il cabernet sauvignon o lo chardonnay, rispetto a quelli autoctoni.

L'esperto ora si affina più sui giacimenti territoriali ed in particolare su quelli di piccole zone vocate e dove le mutazioni varietali, createsi nel corso di centinaia di anni, hanno determinato dei prodotti eccezionali, ben superiori a quelli che la canea mediatica tende ad imporre al disattento ascoltatore con giudizi pieni di variopinte espressioni altisonanti senza significato.

E' in questo contesto socio-culturale che nasce una nuova coscienza enogastronomica, tesa a riprendere una linea ininterrotta, e non solo di pensiero ma anche ben conscia delle proprie radici, che aveva caratterizzato la locale civiltà contadina e che l'invenzione di questo tipo di manoscritti rende inquietante e di scomoda attualità, in quanto ci si

rende conto dell'importanza dei beni che costituiscono gli ancestrali giacimenti casalinghi e che furono oggetto di attente riflessioni e insegnamenti, grazie anche all'opera conservatrice e divulgatrice dei religiosi.

Il vero eno-gastronomo non può sentirsi defraudato da un qualsiasi reperto: l'oggetto e le modalità del suo credo gustativo non sono suscettibili di qualsiasi interferenza esterna.

Per questo appare inverosimile il cammino travagliato che hanno dovuto e stanno compiendo questi prodotti locali, che vengono messi a disposizione della comunità e che sono sfuggiti alla presunzione di chi antepone solo elucubrazioni di qualche modesto intellettuale, forse al soldo di qualche confraternita culturale, sempre pronto a portare avanti quell'infinito gioco di rimandi senza alcun rispetto della realtà.

Godiamoci pertanto i nostri prodotti e fra questi il pignoletto, senza alcuna tema di smentita.

DE PIGNOLETTO

Non si dice bugia nel dire che la vite è vecchia come l'uomo e la sua coltivazione si perde nei tempi antichi, tanto che Noé fu il primo ad abusare del vino.

La vite è nomata albero dagli antichi, ma in nessun modo è quale l'albero: è di legno siccome gli alberi e atta a bruciare et a fare brace come e meglio di altri alberi; non sta in piedi da sola, deve essere sostenuta con palo e si arrampica sull'albero, sicché il tralcio tende a cadere se non aggrappasi con il viticcio.

Si narra che Dio la fece così, sicché il suo legno non venisse utilizzato per opere e per impedire che l'uomo la distruggesse per il troppo uso, ma solamente per produrre quel frutto che dà quel prezioso liquore detto vino: per questo è così ben custodita dall'uomo. Il suo frutto è diverso dagli altri frutti, i suoi acini sono grandi e piccoli; li puoi mangiare quando sono maturi, come li puoi spremere per ottenere quella bevanda che anche Gesù, che la donò ai convitati di Cana, volle gustare nell'Ultima Cena, nel mentre lasciava a noi quel gran dono del Sacrificio Eucaristico. E Lui, vera Vite, volle morire sulla Croce, nobilitando così l'infame patibolo, tanto che re, principi e signori la posero sul loro capo come fregio e come protezione, come fa anche il fedele nella propria casa e il contadino nel mese di maggio nei campi di frumento.

La collina bolognese coltiva una vite dall'uva bianca dalla lunga storia; l'Altissimo, per intercessione della Madonna di S. Luca, ha donato una varietà di uva che quivi chiamasi "pignoletto", avente foglia grande con tre lobi, grappolo non grande, quasi compatto, acino piccolo con punto ombelicale.

Si narra che detta uva venne portata dalli Cavalieri Templari da Rodi, ai tempi delle Sante Crociate a Gerusalemme e piantata nelle fattorie della Commenda. Anche in terra bolognese, nell'agro nomato "Malalbergo" vennero piantate viti di uva bianca provenienti dalla Commenda di Todi, nomate "di Grecia". Viti che sopravvissero alle forti gelate invernali che colpiscono dette terre e che tutto seccano e da esse viti si ebbe uva a maturazione tardiva, che svinata dà vino ottimo et frizzante ancora nella primavera.

Li monaci utilizzarono dette viti per i piantamenti in collina nei benefici di Tizzano, Zeula, Monte San Pietro, Oliveto, Monteveglio, Pragatulo et Serravalle, sapendo che queste terre producevano con costanza ottima uva da vino.

La vite si pianta in luoghi che sono visitati dal sole, non a Tramontana, con terreni poco fertili, meglio se con qualche sasso. La collina propizia la salute della vite, essendovi meno umidità rispetto alla pianura.

Per la piantagione, in autunno, prima dei freddi, si debbono scegliere i migliori tralci della vite prescelta, ben lignificati e dell'anno, non deboli né sottili, tagliandoli della lunghezza di due o tre piedi e piantati distanti almeno quattro piedi fra loro, dopo avere vangato profondamente il terreno per circa un piede, meglio se si è provveduto a fare uno scasso di circa tre piedi, al fine di migliorare l'attecchimento e la freschezza del terreno. Verranno lasciate fuori da terra circa tre gemme riparate dal danno degli animali con frasche spinose.

In primavera germoglieranno e li rami avvanzeranno sulla terra, sicché formansi numerose radici per il nutrimento della pianta.

Nell'autunno, cadute le foglie o meglio in inverno, quando il tempo lo permetterà, a fianco d'esse si porrà un palo di legno piantato per due piedi e ogni quattro pali un alberello vero. Della vite taglieransi tutti i rami, salvo il più bello che si accorcerà fino a quattro dita e si legherà al palo con salice onde non cada o si rompa.

Nell'estate successiva legheransi i rami verdi che si formeranno lungo il palo onde non cadano o si rompano. Alla caduta delle foglie, in giorni belli, taglieransi tutti i rami salvo il più grosso, che si cimierà a tre piedi, legandolo al palo con salice.

Nell'estate faransi crescere due rami, uno da una parte e l'altro dall'altra, onde possano unirsi con la vite prossima, sostenendoli con pali o canna.

Altro modo di avere le viti già radicate per la piantagione, è quello di utilizzare i lunghi tralci dell'anno precedente ponendoli per uno o due piedi sotto terra, avendo l'accortezza di effettuare una incisione presso ogni nodo, e quattro piedi fuori terra. Nella parte sotterrata si formeranno le radici e ogni vite sarà pronta per la piantagione e fruttificherà prima.

Al tempo della vendemmia occorre molta custodia all'uva, la quale in questo contado è esposta alla volontà di chi ne vuole, ispecie de li stessi contadini o degli altri villani che lavorano il terreno e di notte provvedono al raccolto, tanto che bevono tutto l'anno senza comprarne e il licore è nomato "vino sterlino" dalla raccolta alla luce delle stelle, pregiudicando la qualità del mosto avendo i villani levata la uva migliore. L'accorto padrone pianta vino "Pignoletto" la cui maturazione tardiva porta alla raccolta ottobrino.

Prima della vendemmia necessita controllare e accomodare scale, canestri, falci, botti, tini e bigonci. Per il trasporto alla città di Bologna si appronti la castellata, botte di corbe dieci, lunga quanto il carro, larga circa un braccio.

Quando è tempo di vendemmia, in calar della luna, alla presenza del padrone per evitare rubamenti, si inizierà a cogliere non prima che siano trascorse tre ore di sole, ad uva asciutta dalla rugiada e con attrezzo a tagliare senza strappare. I vendemmiatori separeranno l'uva trista, marcia e non matura da quella buona, che va ammassata e pestata nei bigonci con piedi puliti, indi versata nella castellata o nel tino. Bastano due o tre settimane per lasciar bollire l'uva buona, rompendo le graspe con pala di ferro e ponendo il mosto in botti di buon odore, ben lavate e sgocciolate dall'acqua e fumigate con solfo.

Se su vuol avere vino dolce, tramutalo due volte prima che passino quindici giorni, durante il periodo che rinnova la luna. Fuori da detta occasione, il vino alla bolognese si muta per San Martino e per Natale e poi anco alla fine della luna di gennaio e di quella di febbraio.

La botte va tenuta sempre piena e tappata onde il vino non prenda aria, faccia fioretta e divenga aceto.

Il vino va riposto in cantina, fatta a volta, sotto terra, con poca luce e poca aria, che verrà da due finestrelle una a tramontana e l'altra a levante, la cantina deve essere asciutta, lontana da ogni puzza, male odore, cesso, stalla, cucina, fornace, fumo, bagno, pollaio, cisterna et rumori.

Il vin

o va bevuto fresco di cantina, massimo tre boccali e se si lavora nei campi inaffiato con acqua, meglio il tarzanello, fatto con le graspe dopo avere colato il mosto e riempito il tino con acqua bona, tenendo immerse le graspe con un'assa di legno fissata alla volta.

Plinio scrive che il vino è rimedio dei vecchi, perché li mantiene sani, li rende allegri e ringiovaniti.

L'uva del pignoletto, fatta saba, serve per addolcire il palato, in luogo del miele. Si prende mosto colato e si fa bollire fino a che cali di due terzi. Il mosto è saba quando se ne prende una o due gocce e si fanno cadere su un foglio di carta, che poi girato non cola, significa che la saba è cotta al punto giusto. Oppure, unendo il pollice all'indice, entrambi bagnati nella saba, se ne constata la viscosità e se fa un filo nel distaccare le dita, la saba è pronta. La saba si utilizza in cucina per addolcire le vivande e la frutta tagliata; allungata con acqua se ne fa un'ottima bevanda per l'estate.