



Anno XVI

Numero 181 Maggio 2021

<https://www.faronotizie.it/>

VIN SANTO DI VIGOLENO

di Marino Forcellini

Durante il pranzo di Pasqua mi è capitato di degustare accompagnato alla colomba pasquale un vino molto particolare, il Passito di Vigoleno.

E' un vino di nicchia prodotto in poche migliaia di bottiglie nel piacentino, in un borgo chiamato Vigoleno, fra Castell'Arquato e Salsomaggiore.

Il nome stesso del borgo di "Vigoleno" sembra, secondo alcune fonti storiche, derivi dal nome latino "Vicus Lyaeo", cioè villaggio di Bacco e quindi prova dell'antica tradizione viticola della zona.

A Vigoleno si presume che il prodotto abbia acquisito la denominazione "Vin Santo" perché la pressatura delle uve in passato veniva realizzata nella settimana antecedente al Natale. Le prime testimonianze dell'esistenza del Vin Santo a Vigoleno risalgono al 1539 in un estratto dell'inventario del castello, in cui si parla di un consumo locale di vino molto pregiato all'interno del borgo. Poi vi sono anche nei secoli successivi testimonianze sulla presenza del Vin Santo a Vigoleno e fino all'inizio del secolo scorso chi ne decideva la produzione e la distribuzione era la parrocchia di Vigoleno che riceveva l'uva dai viticoltori del borgo, che la facevano appassire negli scantinati del castello. Il vino veniva usato unicamente nelle

Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)

Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi




messe ed in occasioni speciali come battesimi, cresime e matrimoni.

In seguito utilizzando le stesse modalità adoperate dalla chiesa negli anni precedenti, hanno iniziato a produrlo i viticoltori per le feste di famiglia e le cerimonie importanti.

Nella prima metà degli anni '90 il numero dei viticoltori che producevano il Vin Santo era calato moltissimo e rischiava di scomparire. La difficoltà principale era rappresentata dalla non iscrizione dei vitigni principali utilizzati per la sua produzione (Santa Maria e Melara) nel catalogo dei vitigni regionali, per cui quando i viticoltori dovevano reimpiantare dei vecchi vigneti non più produttivi non potevano richiedere le barbatelle di questi due vitigni, per cui ne abbandonavano la coltivazione. Grazie all'impegno degli ultimi viticoltori rimasti, alla fine degli anni '90 dopo numerosi tentativi falliti, si riuscì a iscrivere i due vitigni nel catalogo regionale e nel 1998 il Vin Santo fu iscritto alla DOC "Colli Piacentini" con il nome di "Vin Santo di Vigoleno", regolamentato attraverso un disciplinare di produzione molto rigido.

Il disciplinare prevede che le uve provengano per un minimo del 60% dai vitigni Santa Maria e Melara mentre possono concorrere alla produzione anche le uve dei vitigni Bervedino, Ortrugo e Trebbiano Romagnolo, nella misura massima del 40% e la resa non deve superare i 50 quintali per ettaro.



La zona di produzione include una parte del Comune di Vernasca ed è delimitato in modo molto analitico “... verso nord, segue il ciglio destro del Torrente Ongina fino all'ansa in prossimità di quota 125, segue l'ansa e risale la carraia a quota 159...”.

La lavorazione è ancora quella tramandata nel tempo. L'uva viene raccolta con una scelta accurata dei grappoli che vengono messi poi sui graticci ad appassire.

Dopo il 1° dicembre l'uva quando ha raggiunto il giusto grado di appassimento viene pigiata utilizzando i tradizionali torchi verticali.

Non è possibile l'aggiunta di anidride solforosa, né possono essere fatti filtraggi. Il vino viene fatto riposare per almeno 5 anni prima di essere imbottigliato, in botti al massimo di 500 litri, che vengono riempite solo per circa i 2/3 per permettere una ossidazione naturale del vino, che i primi anni viene travasato da una botte più grande ad una più piccola, in quanto vi è un calo naturale, per cui al momento del consumo si riesce ad ottenere circa 15 litri di vino da un quintale di uva.

Passiamo alla degustazione.

Quello che ho degustato era dell'annata 2011, in quanto è previsto un affinamento minimo di 5 anni, ma normalmente le cantine non imbottigliano l'annata prima di 8 9 anni.

Il colore: ambrato scuro, quasi color mogano, la tonalità è data alla parziale ossidazione.

Al naso il profumo è intenso: crema pasticcera, fichi secchi, miele, caramello.

La bocca conferma quanto rilevato dall'esame visivo e olfattivo: caldo, morbido ma non stucchevole, con una beva piacevole e una lunghissima persistenza.

Io l'ho abbinato a un dolce tradizionale del periodo, ma si presta ad abbinamenti molto più impegnativi quali il cioccolato, oppure un formaggio di buona stagionatura o erborinato. Può essere anche il classico vino da meditazione da bere da solo.

