



## ANDIAMO A BERE: IL PIGNOLETTO

*di Antonio Penzo*



Strani uomini questi bolognesi. Giacomo Leopardi li chiama “vespe che non pungono” e loro continuano tranquilli e beati ad operare come se nulla fosse cambiato. Non si accorgono nemmeno che la “grande” Bologna atavica non esiste più, seppellita nei giochi politici di portaborse inopportuni. Ma la gastronomia rende ancora grande Bologna ed i bolognesi strizzano il loro cervello “universitario” per saziare i loro istinti e studiando e ristiudando hanno scoperto che presso di loro esisteva fin dai tempi di Plinio il Vecchio (quello che assistette all'eruzione del Vesuvio) un vitigno denominato “Pino Lieto”. Il saggio Plinio definiva il vino tratto dalle uve come “non dolce abbastanza per essere buono”. Poi i secoli sono trascorsi e nel 1654 il Tanara narra di “Uve Pignole” nel suo famoso trattato “L'Economia del cittadino in villa”. Ma detto vitigno è rimasto ad albergare nelle colline bolognesi, incurante delle varie mode enologiche fino a quando ci si è accorti che il vino che si trae dalla sue uve è buono. Oibò, avrà detto il dottor Balanzone e certamente Giosuè Carducci, nel passare di osteria in osteria per recarsi allo Studio, ne sorseggiava robuste quantità, unitamente ad altri vini che allora riempivano scaffali e damigiane. Tradizioni che i nostri “baroni” o professori universitari hanno dimenticato per più leziose bevande che fanno “cult”.

Grazie alla migliorata tecnica vinificatrice dei nostri agricoltori, ora il pignoletto rappresenta la tradizione bolognese di un ottimo prodotto e la sua serbevolezza si manifesta nei giorni di caldo.

Fresco e delicato con sentori fruttati (fiori di biancospino, mela, albicocca, ecc), dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e fresco di acidità fa appieno la veste di accompagnatore di antipasti all'italiana, di pesce, di tigelle con affettati, di verdure ed uova. Lo puoi bere a tutto pasto: sui tortellini in brodo trova la sua morte, ma anche su formaggi freschi e carni bianche.

Lo si trova sia nella versione ferma (classica), sia in quella frizzante a fermentazione naturale ed ora alcuni lo vinificano nel tipo spumante Charmat ed anche passito.

Per esserne conquistati basta assaggiarlo e quando si va in Bologna e provincia richiedetelo, non fate certo brutta figura, rispetto a tanti vini commerciali che riempiono la bocca. Provare per credere.