

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



PALAZZONA DI MAGGIO

di Piero Valdiserra



A Ozzano dell'Emilia, nelle immediate vicinanze di Bologna, Alberto Perdisa ha recentemente riportato agli antichi splendori la villa Palazzona di Maggio, autentico gioiello architettonico del XVIII secolo bolognese.

La storia.

La testimonianza più antica della Palazzona di Maggio è conservata presso l'Archivio di Stato del capoluogo emiliano, ed è dovuta al perito agrimensore Alfonso Nelli, che in un disegno del 1581 raffigurò un edificio imponente ma di forme diverse da quelle attuali. L'edificio fu costruito su insediamenti romani risalenti al 40 a.C., come è confermato dal ritrovamento di antiche monete in un profondo pozzo databile in quell'epoca.

In quel periodo, sulle colline sovrastanti la Via Emilia, sorsero numerose ville patrizie, poco distanti da quella città di Claterna che conobbe – come altre città della regione – una stagione di eccezionale floridezza sotto la dominazione romana.

All'inizio del XVIII secolo la Palazzona fu acquistata dai Conti Malvezzi, che commissionarono all'architetto Venturoli l'imponente trasformazione architettonica che oggi possiamo ammirare. I lavori iniziarono attorno al 1750 e si protrassero per oltre dieci anni, con un notevole ampliamento dell'edificio e con

l'inclusione dell'adiacente Oratorio della Beata Vergine Addolorata. La villa fu dotata di ampie scalinate e di un portale con colonne corinzie, con la parte centrale della facciata sormontata da un timpano. Gli interni vennero affrescati con allegorie floreali, a

simboleggiare le stagioni, e al piano superiore vennero realizzati dipinti con paesaggi prospettici a cura del pittore bolognese Luigi Santi.

La villa, raggiungibile attraverso un lungo viale di tigli di notevole valore ambientale, è circondata da un grande parco ed è oggi finalmente a disposizione del pubblico per eventi conviviali, esposizioni e convegni.



I vigneti.

Adiacente alla Palazzona di Maggio esiste una magnifica tenuta vitata. I vigneti sono ubicati in media collina, splendidamente esposti e coltivati su terreni a medio impasto: condizioni ideali per l'ottenimento di uve di elevata qualità. Gli impianti sono ad alta densità, con 5500 piante per ettaro, e il sistema di allevamento è a cordone speronato. La scelta dei portainnesti e delle varietà è stata effettuata per il miglior risultato agronomico possibile, in relazione al tipo di terreno e all'obiettivo enologico. Le principali varietà a bacca rossa sono Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Sangiovese; fra i vitigni bianchi domina lo Chardonnay. La superficie coltivata a vite è di 15,5 ettari sui 63 totali della tenuta. L'attenta pratica agronomica completa la vocazionalità

del sito: a partire dalla potatura invernale, tutte le operazioni successive sono scrupolosamente eseguite con l'unico scopo di ottenere uve mature e perfettamente integre dal punto di vista sanitario. Anche la difesa antiparassitaria viene effettuata solo se le condizioni meteorologiche la rendono necessaria.



Il vino Dracone.

Il vino della Palazzona di Maggio si chiama Dracone: il suo nome non ha nulla a che vedere con l'antico legislatore ateniese, ma riprende l'appellativo di un noto personaggio del luogo.

Il Dracone nasce da un assemblaggio di uve Merlot e Cabernet Franc. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in modo da esaltare i caratteri varietali dei vitigni; a fermentazione conclusa, il vino matura per circa il 25% in tonneau di rovere francese, e per il restante 75% in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Occorrono 24 mesi perché il Dracone sia pronto per l'imbottigliamento. La buona acidità, il grado alcolico e la ricchezza di polifenoli ne fanno un vino particolarmente adatto a un lungo affinamento in bottiglia. Nel bicchiere, il Dracone sprigiona esuberanti profumi fruttati, che si confermano integri e polposi anche al palato.

Colli d'Imola Rosso come Denominazione di Origine Controllata, il Dracone è disponibile anche nella versione "Riserva".



Info: Palazzona di Maggio, Ozzano dell'Emilia (BO), tel. 051 790185, e-mail lapalazzona@gmail.com, www.palazzonadimaggio.it.