



Anno XVI
Numero 187 Novembre 2021
<https://www.faronotizie.it>

VINO RUGGINE

di Marino Forcellini

'An ghin gò' è l'inizio di una nota filastrocca, ma anche il nome di un vino. Il vino è prodotto dalla Cantina Leone Conti di Faenza, situata vicino a Oriolo dei Fichi, nelle colline faentine, molto vocate per la produzione di vini di grande qualità.

Il nome è molto particolare, ma ancora più particolare è il vitigno; infatti è ottenuto al 100% da uva del vitigno 'Ruggine'.

Vediamo di conoscere questo vitigno.

Intanto il nome è dovuto alla colorazione particolare, che ricorda la ruggine appunto, quando i grappoli sono a piena maturazione.

L'uva Ruggine, da pubblicazioni dell'800 è definita, con il Trebbiano e la Malvasia una delle uve bianche più diffuse del modenese e nel novecento viene anche citata tra le uve bianche di qualità. Inoltre era una varietà, molto utilizzata in passato per la produzione di aceto balsamico tradizionale. Negli anni '70 la coltivazione era stata abbandonata a favore di altre varietà molto più produttive. Infatti questo vitigno ha una sterilità fisiologica dei fiori, che determina spesso situazioni di forte acinellatura dei grappoli a seconda dell'andamento stagionale.

Chi ha preservato questa varietà dall'estinzione, è stato Italo Pedroni, che l'ha recuperata grazie alla sopravvivenza di un vigneto a Rubbiara, nel modenese e ha dichiarato che la coltivazione di quest'uva era limitata alle aree della pianura modenese verso Bologna.

Merita approfondire anche la figura di chi ha recuperato il vitigno: Italo Pedroni.

Italo Pedroni era il gestore dell'Osteria a Rubbiara piccola frazione di Nonantola in provincia di Modena e titolare dell'Azienda Agricola omonima, produttrice di aceto balsamico e di diverse tipologie di vino, tra cui un vino frizzante ottenuto dal vitigno 'Ruggine'.

Si tratta di una vecchia osteria dell'800, dove si possono mangiare i piatti tipici del territorio, bere i suoi vini, e poter apprezzare anche il suo aceto balsamico, ma prima che cedesse l'attività al figlio molti clienti erano richiamati nel locale per la fama che aveva di uomo burbero e misogino. Per cui entrando si era obbligati a lasciare il telefonino in una cassetta all'ingresso e poi si dialogava con lui discutendo un po' di tutto e nella discussione cercava di alimentare questa fama di maschilista misogino.

La versione che produce l'Azienda Pedroni e che normalmente viene proposta oltre al Lambrusco ai clienti dell'Osteria è frizzante, mentre l'Anghin gò prodotto dalla cantina faentina è un vino fermo secco.

Vediamo le caratteristiche:

Ruggine Frizzante dell'Azienda Pedroni:

Colore paglierino, al naso note floreali di fiori bianchi e erbe aromatiche e note fruttate in modo particolare di pera, ma anche di agrumi,

al palato è un vino di medio corpo, morbido, con una discreta freschezza.

E' un vino di facile beva, che all'Osteria di Rubbiara è abbinato ai piatti tradizionali del territorio, ma può essere abbinato anche a piatti di pesce speziati.

Anghin gò della Cantina Leone Conti:

le sue caratteristiche sono date anche dalla particolare maturazione in barrique sui lieviti per 3 mesi;

colore giallo paglierino intenso, al naso sentori di fiori gialli e di frutta, in modo particolare la pera ma anche note agrumate, in bocca vengono confermati i sentori del naso, buona armonia e persistenza.

Un vino interessante che si può abbinare a piatti di pesce (ad esempio un risotto bianco) ma anche affettati con una buona aromaticità come pancetta stagionata e coppa.





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