

Nome d'un libro, nome d'un vino

Quando si trattò di tirare le somme, di dare un « nome » alla creatura, a questo libro cioè, ci furono non difficoltà — chè ogni decisione è difficile sempre — ma ci si rese conto che una bella etichetta — il nome — poteva non cambiare il contenuto, questo no, ma « spiegarlo » sì.

E quando, quasi subito, fu proposto da Adriano Fiore « la Romagna dei vini », non ci furono dubbi, era stato trovato, era quello.

Se si fosse detto « i vini di Romagna », non si sarebbe andati più in là di tanto. Con « la Romagna dei vini » le cose cambiano e la semplice posposizione dei termini indica una potenzialità che è storica, che è nelle cose.

Sì, perchè nella nostra terra, in questa bella terra che — ci ripeteva anche giorni fa Luigi Montanari « Gigliò ad Furnarena » ben conosciuto qui da noi — non ha uguali per possibilità produttive, hanno attecchito, chissà da dove provenienti e quando o per nuova creazione, svariatissimi vitigni.

Ma tutto questo « ben di Dio » lo sappiamo solo noi, però.

Facciamo bene, forse, a tenerlo nascosto per non far sorgere gelosie o invidie. Già, perchè se aprite qualsiasi pubblicazione — ufficiale o no — non andrete mai al di là, quando va bene, dell'*Albana* e del *Sangiovese*, raramente vi troverete indicato il *Trebbiano*.

Il « Mercuriale romagnolo », fra le tante cose ben dette, ha scritto anche questo: contate tutti i nomi dei vini che appaiono menzionati nell'accordo italo francese per la salvaguardia delle denominazioni di origine e stupirete delle cifre impressionanti che risultano per ogni regione: chi ne vanta 48 come il Bordeaux, chi oltre 100 come la Borgogna, 47 la Loira, 31 il Jura... in Italia ne ha più di tutti la Lombardia con 23, segue il Piemonte con 21 ed il Veneto con 19. Le altre regioni ne hanno in media 14, poi... c'è la Romagna con due!!

Nella parte « tecnica » di questo volume è detto anche qualcosa circa la curiosa, singolare nomenclatura.

Ne sono menzionati moltissimi. Un momento: non è tutta roba da « denominazione di origine controllata », ci mancherebbe altro. E nemmeno la metà, pensiamo, lo sia.

Ma ce ne sono diversi che continuare ad ignorarli, non far niente perchè riprendano il vecchio glorioso posto che già avevano, è cosa contestabile. Ve ne ricordiamo alcuni, i primi che ci vengono alla mente e che vi diranno forse tante cose: il *Berzamino*, il *Biondello* delle colline riminesi, la *Cagnina*, la Canena che Stecchetti ha ricordato in tante poesie, la *Maligia*, il *Nigrett*, il *Paradisa*, l'*Uva D'Oro*, il *Rambela*, il *Pagadebit*, il *Vin di Bosco*...

Prendete ad esempio la scheda del *Pagadebit* Gentile così caro ad Aldo Spallicci che, non sappiamo se il nome gli ricordava qualcosa!, l'ha sempre raccomandato!

Sinonimi di *Pagadebit* sono « Empibotte », « Vaccone », « Panzone ».

O il *Pignolo*, i cui sinonimi sono « l'Occhiolino » o « Ribolle ».

O l'*Uva d'Oro* che viene detta anche « Fruttana », « Fortana », « Prungentile ».

Da quando sono qui questi vitigni? Come sono stati battezzati? Qual'è l'origine del loro nome? E' ben noto che non c'è terra come questa così facile, troppo facile nel classificare la sua gente — e le sue cose — meglio di qualsiasi ufficiale d'anagrafe, ma la ricerca del « perché » di un nome è sempre estremamente ardua.

E' sempre un fatto di pocsia, di creazione. Anche per i casi a noi vicini.

Vi sono vitigni di fresco attecchimento in Romagna, il *Barbera* per esempio o il *Merlot*, il *Pinot*, il *Tokai* ed altri e si riscontra già per ognuno di loro il battesimo, il nuovo nome, così come per « l'americano » o per « l'assassino » (restiamo nell'argomento ricordando il nome di proprietari di nostre osterie, qualificati secondo loro particolarità).

Il risultato di alcune ricerche fatte sul posto, soprattutto presso quei tradizionali punti di incontro che sono le canoniche delle piccole pievi, è questo.

Ramona viene chiamato il « Riesling italico »: *Ramona* ricorre frequentemente nei toponimi romagnoli e questo può spiegare la trasposizione al vitigno, basandolo sul fondo nel quale può essere stato piantato in origine.

Spalancò è chiamato il Savignon nella zona di Rivalta. E' un termine « grosso », quasi sboccato come sono spesso — senza malizia — le parole romagnole; e dà certo un'idea viva di questo vino denso e forte.

Abbondanza: ecco il nome dato all'Aleatico nero. Provate un po' a sentir dire — e che bell'effetto fa — « dasim un bichir d'Abundazà »!

Melozzo: c'è un podere con questo nome nella zona di Reda, così ho sentito chiamare il Tokai.

Galot: semplice trasposizione faentina? E' assonanza? Nella zona di Pergola così è conosciuto il robusto Merlot.

Travanera: è conosciuto con questo nome — sempre nella zona di Pergola — il Barbera. Vi è riferimento visivo, pare al suo forte colore. Ma c'è anche un podere con questo nome.

Malgara: questo è il nome del Cabernet franco nella zona di Prada.

Pirot o *Pirota*: nella zona di Pergola e ci fa venire alla mente il famoso « Pirota » ceramico. Si sente nominare così il Pinot.

Una nota storica che riguarda la *Canena* e viene da Tino Babini di Russi: nella zona di Russi, un centro reputato per queste uve prima del loro decadimento, la *Canena* veniva tagliata con la *Curnacia* nella proporzione di circa 1/4. « Schiarisce in 48 ore, la *Curnacia* », — ci dice Babini — e dava corpo e colore e nobilitava, come un buon matrimonio, un vino che aveva dei meriti.

Adesso, all'alba avanzata della riscossa della *Canena* (c'è una mania straordinaria di piantare questo vitigno) l'arte sapiente del taglio viene praticata con del *Galot* (il Merlot nella versione romagnola): e i risultati sono eccellenti.

Mario Neri disse che la *Canena* stava morendo perché decresceva là dove ci sono buoni allevatori di bestiame: ora che il mercato delle bestie è in crisi, la grande *Canena* tornerà in auge, alla sua seconda, e duratura, giovinezza! Il Tribunale l'ha presa sotto tutela!

E infine in quanti siamo a conoscere il *Terra del Sole*? Flamigni, Enca Bagattoni, Antonio Poggiolini sanno tutto della loro terra e sanno anche di questo vino della zona appunto di Castrocaro e « Terra del Sole », ottenuto con apporti di diverse uve e che prende un meraviglioso corpo e colore. Qual'è l'origine del nome? Appare una prima volta in una carta del capitano delle artiglierie della bella piazzaforte medicea e si è sempre conosciuto nella zona con questo nome. E come molte cose buone e belle di casa nostra, è sempre stato nascosto e sconosciuto.

Come sarebbe gran torto dimenticare che i migliori brandy italiani vengono di qui, dalle uve di Romagna, da questa vecchia, inesauribile Romagna.

Ma, dietro questo schermo di tradizioni storiche richiamate in vita, e al di là di questo colorito folklore del quale non sempre è stato possibile fare a meno, risalti ben chiara l'intenzione di questa nostra fatica: che è quella di tornare a infondere nuova forza, nuova vitalità e rinnovato fervore costruttivo entro questa vena un po' esaurita, ma tanto importante della nostra economia.

ALTEO DOLCINI

Qualcosa sta cambiando

Questo è un libro di cui la Romagna e i romagnoli avevano davvero bisogno. Questo è un libro di cui forse sentiva il bisogno anche quella parte di umanità italiana che, sventuratamente per lei, non è romagnola.

Se noi romagnoli fossimo buoni propagandisti di vino, o buoni mercanti di vino quanto siamo buoni bevitori, i vini di Romagna non sarebbero stati, fino ad oggi, i cenerentoli d'Italia e il problema di far conoscere i loro pregi non sarebbe ora tanto serio e tanto importante.

Ma perchè tutto questo? Perchè altre regioni d'Italia non eccellenti in vino, hanno un'industria vinicola di dimensioni addirittura internazionali, mentre non l'ha la Romagna? Cosa *non* hanno fatto i romagnoli per i loro vini?

Bisogna prima tener conto delle antichissime bizzarrie del nostro carattere e della nostra reticenza all'esibizione (verso l'esterno della Romagna, s'intende). Se fossimo stati, tanto per dire, come i toscani, i quali da secoli vanno blaterando che di vini come i loro non ce n'è altri, oggi il Sangiovese sarebbe celebre quanto il Chianti, per lo meno. Se ci fossimo presi la briga di dimostrare come, storicamente, il Trebbiano, vino principe e genitore di molti altri vini bianchi, sia dono quasi esclusivo della Romagna, e come, fuori di Romagna, il Trebbiano perda di ogni « tipicità », di noi già si parlerebbe come dei creatori di una delle più pregevoli e divertenti bevande da tavola.

Ma noi, zitti, sempre zitti; ma noi sempre a bisbigliare tra noi che Sangiovese, Trebbiano, Albana, Canina e via discorrendo, sono vini meravigliosi, senza farlo sapere ad alcuno, fuori di Romagna. Forse era una sorta di gelosia, o di modestia, o (più probabilmente) di egoismo. Non volevamo che il nostro vino ci scappasse di mano e altri se lo godessero.

Tuttavia sussistono altri motivi. I vini di Romagna non potevano sfuggire al destino storico dei romagnoli, e anzi, se noi abbiamo per i nostri vini un amore in certo senso anche patetico, può dipendere dal fatto che questi benedetti vini ce li siamo sentiti sempre vicini, nelle nostre gravi vicende, come dei compagni fedeli e solidali, in tanti pericoli. Si pensi all'isolamento della Romagna nel contesto geografico e politico dell'Italia dei secoli trascorsi. Politicamente isolati all'interno del Papato; geograficamente isolati dalla quasi totale inefficienza del sistema stradale e ferroviario, pochi ci conoscevano, se non per sentito dire, e malamente. Al nord ci allacciava la solita vecchia (però adorabile) Romea; e un trenino, per portarci da Bologna a Ravenna, ci imponeva di mutare convoglio una o due volte. C'è sempre stata, osserverete, la via Emilia. Ma la via Emilia non è solo romagnola, e poi non serviva quella magnifica fetta di Romagna che dicono « bassa » e che è anche essa produttrice di vini assai tipici.

Mettete insieme tutti questi intrugli storici, sociali e morali; tenete pure in conto particolare, se vi fa piacere, le nostre strampalerie di costume, ed avrete almeno in parte determinato le cause per cui i vini romagnoli non ebbero, nel passato, grande fortuna esteriore.

Per l'avvenire, qualcosa, certamente, sta cambiando. Anche noi ci stiamo muovendo, e non è senza ragione che di recente s'è istituito un « Tribunale dei Vini di Romagna », i cui compiti sono specifici: « vigilare a che la tradizione vinicola romagnola resti integra e, laddove sia cessata, ripristinarla per la salvaguardia della fondamentale bevanda dell'uomo ». E poichè il vino è cosa antichissima, non a caso il Tribunale si è preoccupato di restituire al vino il suo naturale clima estetico, imponendo ai Tribuni di indossare, in assemblea, una « caparela », e di ornarsi di un collare che reca l'immagine del Passatore. (Sì, Stefano, tu sei tutti noi!). Cade dunque assai a proposito anche l'apparizione di questo volume, molto « romagnolo » in ogni suo aspetto, e documento della nostra volontà di non perdere altro tempo.

I vini romagnoli sono in marcia. Tremate, toscanacci!

MAX DAVID



I vini tipici di Romagna

Completano brillantemente il profilo della regione romagnola unitamente ad altri che vi saranno aggiunti quali « la cagnina » ed il « pagadebiti ».

Così, accanto alla cucina romagnola che ha quale gran maestro l'Artusi, alla letteratura vernacola che ha come suo esponente la rivista « La Pié » che ha superato il mezzo secolo, alla produzione artistica della ceramica faentina, alla stampa delle coperte in ruggine, alla letteratura sulla nostra agricoltura, si ha ben il diritto di pretendere al riconoscimento di una regione romagnola ben distinta dal resto dell'Emilia.

Dovremmo augurarci anche un'edilizia nostrana non contaminata dalle mostruosità dei grattacieli, come sta avvenendo sui nostri litorali adriatici dove l'affarismo bottegaio ha preso il sopravvento, e dove la babele delle lingue, nelle insegne dei negozi e degli alberghi, fa rinunciare alla madre lingua per far posto agli idiomi dei forestieri meglio provvisti di denaro e in vena di spenderlo. I titoli degli alberghi danno, sulle nostre spiagge, l'impressione che si viva non in una zona bilingue, ma internazionale o, addirittura estera. Non « il mio sogno » ma « mon rêve », non « il nostro focolare », ma « chez vous » e non parliamo dei tanti « dancing » e dei « night-club ». Non si dice che la modernità debba essere bandita, ma che abbia un volto nostro. La terminologia regionale ed italiana, crediamo, dacchè viviamo in Italia, che non debba essere messa da un canto. E anche certi titoli di località nostrane scordate per far posto ad altri, presi a prestito della retorica. Vogliamo alludere al nome di un paesello adriatico nel Riminese che un benefattore del luogo ha voluto battezzare per « Igea » mentre il luogo aveva il suo bravo nome che si chiamava « Bordonchio ».

Si abbia il coraggio di non vergognarsi di essere noi stessi e di chiamare pane il pane. Per questo salutiamo i « Vini Tipici di Romagna » e brindiamo non con Champagne ma con « Sangiovese di Romagna » e anche con « Cagnina di Romagna » e « Pagadebiti di Romagna ».

ALDO SPALLICCI



A proposito di un marchio

Faenza, 9 aprile 1966

Caro Dolcini,

cos'avrebbe detto, Stuvanè, a vedersi quel mostaccio artefatto che gli ànno accoccolato? Lui che era un bel giovine, dal volto fine (tanto che si favoleggiò fosse uscito da magnanimi lombi), mosca rada e romantica, di cui le donne andavano matte? Tanto, avrebbe detto, si sono imbastarditi i miei romagnoli da sconciarmi in codesta guisa? E perchè, poi?

Ai posteri la non ardua sentenza.

Venendo a noi, mi sono detto: adesso che non bevo vino ecco che mi arriva codesta bevuta a garganella: peccato.

Un tempo avrei brindato alla Sua salute col motto usuale di papa Martino, lo stesso che voleva mangiare anguille affogate nella vernaccia: bibamus papaliter! (ma in una ribotta ci lasciò la pelle).

Nullameno, il Suo dono, e più il pensiero gentile, mi à fatto tanto piacere che, facendo uno sbrendolo — ohimè modesto — due dita di « Santo Giovese » le propinerò a Lei augurandole buona Pasqua ma, soprattutto, vita in salute.

FRANCESCO SERANTINI



Questo antico vitigno, la cui coltivazione risale in Romagna quasi certamente all'epoca romana, come sembra indicare la stessa etimologia del nome, si trova così ricordato nel « Trattato dell'Agricoltura » di PIERO DE' CRESCENZI:

« ... E un'altra maniera, che si chiama albana, la quale tardissimamente pullula, ed è uva bianca, un poco lungo abbiente il granello, e fa assai grandi grappoli e spessi e lunghi, e mezzolanamente fruttifica, e fa le foglie mezzolanamente intercise, e i suoi sermenti per forza del peso giù non si piegano, tanta è la durezza del suo legno, e le sue granella molto sono colorate dal Sole, e molto tosto la sua maturità si compie, ed è assai dolce in sapore, ma la cortecchia ha aspra ed alquanto amara: ed imperò meglio è, che 'l vino di quella sene priema, che lasciarlo lungamente bollir ne' tini co' suoi fiocini e raspi. Il vino suo è molto potente e di nobile sapore, ben serbevole e mezzolanamente sottile: e se un poco avaccio si faccia la sua vendemmia, meglio si serba il vin suo: e questa maniera d'uva è avuta miglior di tutte l'altre a Furlì e in tutta Romagna,.... ».

Quattro secoli dopo i pregi di questo vitigno venivano sottolineati dal TANARA (1654) il quale, nell'osservare che « la qualità naturale dell'uva si deve molto considerare », rilevava, a questo proposito, che « l' " Albana " pare tenga il primo luogo in far vino delicato ed è ancor la più universale uva che vi sia ». È interessante notare che detto Autore, già distingueva per questo vitigno diversi tipi quali l' " Albana rara ", l' " Albana spessa di grana ", facile a marcire, e l' " Albanone " che, « maturando prima dell'altra uva... non tocca al padrone »!

L'esistenza di tipi diversi di " Albana " veniva ulteriormente confermata dalla Commissione Ampelografica del Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, la quale, nel « Bullettino Ampelografico » del 1879, segnalava una " Albana bianca " o " Gentile ", tipica delle zone di Cesena, Montiano, Gatteo, Sogliano, Sarsina, Forlì, Bertinoro, Civitella, Terra del Sole (simile alla " Albana a grappolo lungo " del circondario di Faenza) ed una " Albana della Forcella " nelle zone di Forlì, di Bertinoro e di Faenza.

In effetti, secondo alcuni vecchi agricoltori della zona, risulterebbe che fino all'epoca della ricostruzione dei vigneti fillosserati su piede americano, l' " Albana " veniva talora propagata anche per seme, dando così origine a popolazioni geneticamente piuttosto eterogenee, nell'ambito delle quali sarebbe stata operata una empirica selezione dei tipi migliori.

Trova così spiegazione il fatto che, nel corso dei rilevamenti finora eseguiti, sono stati isolati e posti sotto osservazione circa venti tipi presumibilmente diversi di questo vitigno. Cinque di tali tipi sono stati già identificati come cloni diversi e come tali caratterizzati nelle schede che seguono.

La zona tipica di diffusione dell' " Albana di Romagna " a denominazione d'origine controllata si estende prevalentemente nella zona pedecollinare dei territori di: Ozzano, Castel S. Pietro Terme, Imola, Dozza Imolese, Fontanelice, Casalfiumanese e Borgo Tossignano per la Provincia di Bologna; Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio e Brisighella per la Provincia di Ravenna; Castrocaro e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Savignano sul Rubicone e Longiano per la Provincia di Forlì.



Vitigno diffuso in tutta la zona collinare e pedecollinare della Romagna ove è apprezzato per le sue attitudini agronomiche e per il suo vino secco, tannico, ricco di corpo, ben colorato, ottimo da pasto ed in particolare da arrosto.

Le prime notizie storiche su questo vitigno risalgono al « Trattato della coltivazione della vite » (1600) del SODERINI ed all'« Agricoltore sperimentato » del TRINCI (1726). Ma già alla fine del XVIII secolo in Romagna era costume allietare i banchetti nuziali col Sangiovese, come è attestato da vari poemetti, quali quello scritto nel 1773 dal forlivese PIER MARIA DE' MINIMI in occasione delle nozze del Marchese Francesco Merlini, o quello scritto pochi anni dopo dal ravennate JACOPO LANDONI, in occasione delle nozze di Agostino Triossi:

*« ... Ma oramai bisogna che vi sia palese
la mia particolare devozione
al Vostro Santo protettor Giovese
di cui spero in tali di la processione.*

*Fate o sposi che io possa a più riprese
dichiarargli la mia devozione... ».*

A partire dal XIX secolo le notizie in merito a questo vitigno sono numerosissime e tutti gli ampelografi italiani e stranieri descrivono il "Sangiovese" (o "Sangiovetto") con interesse ed apprezzamento.

Il "Sangiovese" risulta oggi costituito da vari cloni, due dei quali sicuramente identificati e qui descritti; accanto ad essi ne abbiamo reperiti altri dieci presumibili, attualmente allo studio nella collezione di Tebano.

La zona tipica di diffusione del "Sangiovese di Romagna", a denominazione di origine controllata, comprende i territori di: Imola, Dozza, Borgo Tosignano, Casal Fiumanese, Fontanelice, Castel S. Pietro Terme e Ozzano per la Provincia di Bologna; Faenza, Brisighella, Castel Bolognese, Riolo Terme e Casola Valsenio per la Provincia di Ravenna; Rimini, Morciano, S. Marino, S. Arcangelo, Verucchio, Savignano, Cesena, Mercato Saraceno, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Predappio, Castrocaro - Terra del Sole, Modigliana, Rocca S. Casciano, Civitella e S. Sofia per la Provincia di Forlì.



Questo vitigno è coltivato in Romagna fin dall'antichità col nome di "Trebullanus"; esso è infatti ricordato già da PLINIO nella sua « Storia naturale ».

Nel 1300 PIER DE' CRESCENZI così descriveva il "Trebiano": « ... ed è un'altra maniera d'uve, la quale trebbiana è detta, et è bianca, col granello ritondo, piccolo, et molti acini havente: nella gioventù è sterile et procedendo in tempo diventa feconda, facente nobile vino et bene serbatojo et questa maniera per tutta la Marca spetialmente si comenda ».

Ulteriori notizie in merito a questo vitigno ci pervengono dagli scritti del TASSONI (1622), del TANARA (1654), di COSIMO TRINCI (1726).

Nei secoli successivi la coltivazione del "Trebiano" andò estendendosi ed il suo vino veniva esportato ovunque, sia per il consumo diretto che per uso industriale.

La zona tipica di diffusione di questo vitigno comprende le zone della pianura e quelle pedecollinari romagnole di Medicina, Castel S. Pietro, Imola, Castel Guelfo e Dozza per la Provincia di Bologna; Faenza, Castel Bolognese, Riolo Terme, Casola Valsenio, Brisighella, Conselice, Massalombarda, Lugo, Fusignano, Alfonsine, Bagnacavallo e Russi per la Provincia di Ravenna; Castrocaro - Terra del Sole, Meldola, Forlì, Forlimpopoli, Cesena, Montiano, Savignano sul Rubicone, S. Arcangelo, Rimini e Morciano per la Provincia di Forlì.