



LA FRECCIA di JACOPINO



Maggio 2020
terredijacopino.segreteria@gmail.com

RIAPERTURA DELL'ECOMUSEO DI SERRAVALLE

Come tutti i musei, anche l'Ecomuseo della Collina e del Vino di Serravalle sta osservando il periodo di chiusura al pubblico. Se tutto andrà bene come speriamo, entro maggio, si parla del 18, verrà riaperto con personale della Fondazione Rocca dei Bentioglio che sta predisponendo le misure di sicurezza in modo che i visitatori possano accedervi in tutta tranquillità.

“MA NON PER SEMPRE”

31 anni fa il film veniva girato
alla piana di S. Apollinare

“Ma non per sempre”, il film di Marzio Casa, prodotto da Gaetano Daniele, uscito ufficialmente il 21 giugno del 1991, è il titolo del film, interpretato da Elena Sofia Ricci e Massimo Dapporto, che racconta una storia particolare, di fine Ottocento, ambientata nella pianura padana. Le scene in esterna furono girate nell'estate del 1989 in parte nei pressi di Rubiera (RE) e in parte nella piana di S. Apollinare, e le scene del matrimonio girate all'interno della chiesa.

Tra fine luglio e i primi di agosto nel cast furono arruolati come comparse diversi castellettesi, soprattutto per le scene in notturna. Il film, ora visibile anche su YouTube, fece un passaggio rapido nelle sale bolognesi nel 1990 e per molti fu difficile vederlo.

Noi cercheremo, virus permettendo, di organizzare la proiezione, magari all'aperto.

Sarà divertente cercare di riconoscere le comparse castellettesi, e interessante vedere la ricostruzione di ambienti contadini che ci riportano alle nostre radici, quelle che ritroviamo nelle vecchie fotografie e negli oggetti esposti all'Ecomuseo a Serravalle.

E se non riuscissimo a riconoscere i nostri concittadini... ci godremo insieme il film e la bella recitazione di Elena Sofia Ricci e Massimo Dapporto.



ASSEMBLEA ORDINARIA TERRE DI JACOPINO

Ogni anno nel mese di aprile, per la nostra Associazione c'è l'importante appuntamento dell'Assemblea ordinaria, nel corso della quale vengono presentati il bilancio consuntivo per l'anno appena concluso e il bilancio preventivo per l'anno in corso.

Quest'anno, visto il difficile momento che stiamo vivendo e le conseguenti limitazioni che sono state imposte, non è stato possibile convocare l'Assemblea entro i termini previsti dal nostro statuto (30 aprile); questo, e altri adempimenti (adeguamento dello statuto alle nuove normative relative al Terzo settore) vengono rinviati alla fine del mese di ottobre.

Il Comitato direttivo ha comunque predisposto sia il bilancio consuntivo per l'anno 2019 che il bilancio preventivo per l'anno 2020, questi documenti, oltre ad una lettera illustrativa del Presidente si possono scaricare dal sito Internet dell'Associazione (www.terredijacopino.it).

SERRAVALLE. UN CASTELLO DAL CUORE DI PIGNOLETTO

Viti, vitigni e vigneti - seconda parte

Intorno a Serravalle e nell'intero comune Val-samoggia sono tanti i produttori di vini: dalla grande azienda affermata, al contadino che imbottiglia la vendemmia della piccola vigna dietro casa, passando per coraggiosi produttori che, innovando, riprendono antiche tecniche e tradizioni.

Una terra d'elezione, che partorisce prodotti di altissima qualità, ma che stranamente resta semiconosciuta.

Chissà, forse per un verso questa è anche una fortuna. Perché qui non ci sono cantine progettate da designer di grido, o vigneti vestiti a festa per le foto della domenica. Scenografie di rappresentanza che finiscono inevitabilmente per dare un senso di costruita finzione. Nessuno da queste parti vuole apparire più di ciò che è, qui tutto è rustico, concreto, a tratti anche sgradevole se lo deve essere, ma vero. Fatto da persone genuine e ricche di passione, più concentrate su cosa può riuscire a dare un buon vino che a fare il pur necessario marketing.

La denominazione storica del territorio è la DOC Colli Bolognesi.

Tra filari di Barbera, Cabernet, Merlot, Riesling, italico Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot bianco, si coltiva il vitigno più rappresentativo, comunemente conosciuto con il nome di Pignoletto.

Proprio all'interno di questa DOC infatti, le terre sorvegliate dal castello hanno visto nascere e crescere la prima, e tuttora unica, DOCG d'Emilia.

Vitigno coltivato da sempre da queste parti, “il Pignoletto”, la cui origine è ancora difficile da stabilire. Il suo nome si pensa derivi dalla forma a “pigna” del grappolo, ma ha il sapore della risposta facile. Più affascinante pensare invece che derivi dal vino “Pino Lieto” che Plinio il



Foto sopra Claudio Zacchi / Foto sotto Luigi Vezzalini



Vecchio cita in un suo scritto e che sposterebbe l'arrivo di questo vitigno in epoca antica, forse anche precedente agli stessi Romani.

I vecchi lo chiamavano spesso “il Pinot”, si pensava quindi ne fosse una variante, gli studi degli ultimi decenni hanno invece rivelato essere in tutto e per tutto un Grechetto identico a quelli presenti nel centro Italia e questo avvalorerebbe la teoria più affascinante che magari furono addirittura gli Etruschi – grandi consumatori dei vini “greci” – a portarlo. O, forse, più semplicemente, è un figlio relativamente recente dello Stato Pontificio che tanto a lungo qui ha governato. Fatto sta che Grechetto gentile è ora il nome del vitigno, e Pignoletto resta come nome della denominazione.

Straordinariamente eclettico il Grechetto gentile che lascia libero sfogo alle interpretazioni più varie.

La tradizione dice rifermentazione in bottiglia (o, se preferite, metodo ancestrale), anche se è una tradizione legata al contenitore. Prima infatti che s'imbottigliasse in vetro, permettendo al vino una nuova fermentazione, anche qui il vino era e si beveva fermo. Tradizione comunque centenaria e molto apprezzata – che si sposa ottimamente con i piatti tendenzialmente grassi del territorio – ma si produce, e con eccellenti risultati, anche nelle versioni spumante (sia metodo Martinotti che classico), fermo, frizzante e di affinamento (acciaio, cemento, legno, anfora). Addirittura un piccolo ma eccellente birrifico artigianale della valle ne ha usato il mosto per un'interessante versione di Italian Grape Ale.

Un tipetto vivace questo Pignoletto che non sta fermo un attimo e che si diverte a travestirsi, rendendosi a volte quasi irrecognoscibile.

Massimo Degli Esposti - Sommelier