



La briosa essenza di Palazzo di Varignana

Villa Amagioia Metodo Classico Blanc de Noirs, elogio del Pinot Nero sui colli bolognesi

DI ROBERTA RANCATI

DOSSIER

L'essenza di un progetto vitivinicolo nato sui colli bolognesi sotto la stella dell'eccellenza. Una bollicina che della ricchezza di un territorio tratteggia l'elogio e che nell'eleganza del perlage vede il punto di arrivo. Un traguardo, figlio di un percorso che ha il suo inizio nelle uve di Pinot Nero dalle pendici di levante, raccolte manualmente in cassetta, raffreddate e poi pressate intere, e la propria conclusione in uno spumante che si fa nel calice interpretazione delle più moderne tecniche di vinificazione dopo almeno 30 mesi di affinamento sui lieviti. Stiamo parlando del volto più brioso di Palazzo di Varignana, quello definito dal Villa Amagioia Metodo Classico Blanc de Noirs. In una terra nota per Sangiovese, Malbo Gentile e Pignoletto, autoctoni del territorio attorno a cui ha mosso i primi passi nel 2016 il progetto vitivinicolo della realtà bolognese, è il Pinot Nero a definire i tratti di uno spumante che in maniera audace esprime tutta l'unicità del territorio di Varignana. È qui che si è sviluppato, su intuizione e volontà di Carlo Gherardi, un progetto che parla di recupero e di rigenerazione, ben oltre gli orizzonti del vino. "Lasciare un'eredità al futuro": questo l'intento che ha condotto alla creazione di un resort



immerso nel dolce paesaggio emiliano, piccolo borgo incastonato nella natura dell'Appennino con al centro Palazzo Bentivoglio, antica villa del 1705. Una destinazione capace di ricreare l'armonia del legame tra uomo e natura attraverso edifici storici che si fondono con un'agricoltura moderna sostenibile e rispettosa della biodiversità, per oltre 500 ettari di terreni da cui nascono prodotti a Km zero di altissima qualità. Le colline di Varignana si trovano tra la Vena del Gesso e la Via Emilia, dove i crinali dell'Appennino emiliano-romagnolo si rivolgono a nord, in direzione della Pianura Padana. Qui, le forti ventilazioni ed escursioni termiche che caratterizzano i cambi stagione risultano ideali per la maturazione delle uve, frutti che traggono beneficio anche da un terreno ricco di diversità pedologiche, come argille azzurre e sabbie gialle, con una sensibile presenza di scheletro nella parte alta della collina. I vigneti ricamano le pendici e i crinali di un anfiteatro naturale, ad un'altitudine che varia tra i 150 e i 230 metri s.l.m., che favorisce la circolazione di quelle correnti fresche provenienti dall'Appennino: in estate un giovamento per i grappoli, cui garantiscono una lenta ed equilibrata maturazione degli aromi e dei sapori della bacca, durante l'inverno protezione per la vigna. Poi c'è la mano

dell'uomo, con una cura sartoriale della materia prima supportata dalla tecnologia che definisce gli spazi della cantina di Palazzo di Varignana, realizzata nel 2021, che accoglie e preserva quella qualità che la natura offre vendemmia dopo vendemmia.

Un lavoro artigianale, perfettamente definito dal reuage manuale cui è sottoposta ogni bottiglia di Villa Amagioia Metodo Classico Blanc de Noirs che riposa sulle tradizionali pupitre. L'unica bollicina, per il momento, nella gamma dei vini di Palazzo di Varignana, nasce da una scelta precisa: quella di portare il Pinot Nero sui colli bolognesi. "La scelta è nata dalla volontà di dare lustro ad un territorio bello, antico e con suoli severi attraverso un grande vino celebrativo, ambasciatore dei valori caratterizzanti Palazzo di Varignana", racconta a WineCouture l'enologo Umberto Marchiori di Uva Sapiens S.r.l. "L'attore più sfidante per questa scenografia è stato il più nobile dei vitigni: il Pinot Nero, infatti, interpreta i due suoli che abbiamo con magnifica attitudine, definendo caratteri di sofficità dalle sabbie gialle e di densità dalle argille dei calanchi". Poi c'è la forza della conformazione di un angolo unico. "Le vigne ricamano due pendii simmetrici della nostra vallata", spiega Marchiori, "sul versante di levante e su quello di ponente; questo permette due condizioni di luce e calore agli antipodi e quindi due fisiologie di maturazione asincrone molto vantaggiose nella produzione delle basi spumante". Prende così forma un Metodo Classico i cui contorni sono risultati netti fin dal principio dell'avventura. "Nasce, infatti, dalla definizione di una filiera specifica, in cui la gestione del vigneto è di fatto un progetto enologico", prosegue l'enologo di Palazzo di Varignana. "L'indirizzo stilistico di cantina è stato focalizzato conseguentemente sulla spontanea espressione delle specificità che il Pinot Nero condensa in questo territorio di confine, inusuale per le sue abitudini: vendemmia rigorosamente manuale, raffreddamento delle uve e solo prima spremitura a grappolo intero con rese del 50% hanno permesso di estrarre la purezza di un sapore autentico". Un progetto che dal 2018 sta regalando vere e proprie soddisfazioni alla realtà bolognese, "ed ogni anno migliora", precisa il suo fautore. E nel suo futuro, cosa attende questa bollicina? "Ci piace esplorare e innovare anche per capire effettivamente dove ci si può spingere", risponde Marchiori. "Per questo in cantina stiamo facendo delle prove e delle osservazioni molto interessanti". E una grande novità è pronta a esordire nella prossima stagione: "Abbiamo già pronto il Blanc de Blancs in affiancamento al Blanc de Noirs", spiega l'enologo. "Avremo quindi yin e yang dello stesso territorio". Ma occorre pazientare: per ora, nel calice si può godere del Brut, contaminazione di sapori, sensibilità e culture. "Villa Amagioia Metodo Classico Blanc de Noirs è vino di carattere, teso, audace e al contempo accogliente e solare", chiosa Marchiori. "Sta benissimo dagli aperitivi a tutta la tavola mediterranea e orientale, ma risulta adatto anche per un'intrigante fine serata".



WINEcouture