



Cinemadivino alla Tenuta Palazzona di Maggio: grandi vini e cinema sotto le stelle

Cinemadivino alla Tenuta Palazzona di Maggio di Bologna: il racconto della serata.

“I grandi film si degustano in cantina” è lo slogan di Cinemadivino, la rassegna che unisce degustazioni, visite alle cantine e il cinema all’aperto in location suggestive.



Cinemadivino alla Tenuta Palazzona di Maggio: 22 luglio 2015.

Il 22 luglio, nella splendida location della **Tenuta Palazzona di Maggio**, incorniciata tra le verdi colline di Ozzano dell'Emilia (BO), si è svolto un appuntamento con **Cinemadivino**, la rassegna estiva che unisce due forme di arte e di piacere: il cinema e l'enologia.

Il programma della serata prevedeva la degustazione di vini **Palazzona di Maggio**, **Tomisa** e **Giovannini** accompagnati da gustoso cibo offerto dal **Food Truck Cinemadivino**, una visita alla cantina e la visione del film all'aperto che, nell'occasione, è stato "Due giorni, una notte" dei fratelli Luc e Jean-Pierre Dardenne.

L'evento è stato molto piacevole per la bellezza del posto, la squisita ospitalità della famiglia Perdisa e per la qualità delle degustazioni. Impossibile non lasciarsi conquistare dalla **Tenuta Palazzona di Maggio**, un gioiello architettonico avvolto da un incantevole scenario naturale al centro del quale spicca l'imponente villa settecentesca di architettura neoclassica, sapientemente restaurata e che viene utilizzata anche per eventi.

Dalla balconata centrale dell'edificio, si può ammirare il panorama delle colline bolognesi e seguire con lo sguardo il percorso che conduce all'ingresso della proprietà, accompagnato da un viale di tigli. Il grande parco che circonda la villa è rigoglioso, curatissimo e ricco di alberi secolari.

Incuriositi dalla proposta, ci avviciniamo al banco delle degustazioni. Nel biglietto di ingresso sono compresi solo tre assaggi e non è facile scegliere: ci affidiamo al caso, senza nessuna preferenza per una cantina o per l'altra. Iniziamo con un vino bianco "**Maletto**" **Palazzona di Maggio**, uno

Chardonnay DOC ottenuto esclusivamente da uve della tenuta. Un vino ben strutturato che conquista la vista per il particolare colore giallo paglierino, l'olfatto grazie alla componente fruttata e fresca ed, ovviamente, il palato per il gusto elegante e leggermente acido. Proprio un ottimo aperitivo per rendere frizzante la serata che sembra voler essere vivacizzata da un temporale estivo.

Prima della seconda degustazione, attratti dal profumo di cibo, ci spostiamo verso il Food Truck di colore rosso, in cui già si è formata una piccola coda. Scegliamo, a prezzi molto abbordabili, un piatto di Tagliatelle al ragu di mora romagnola, una piadina con crudo, squacquerone e rucola e degli spiedini di alici. Tutto è preparato al momento ed il servizio è veloce e cordiale. I tavoli lunghi messi a disposizione per la cena, consentono anche di chiacchierare con gli altri visitatori e di riscoprire la convivialità che è connaturata ad un evento di questo tipo.

Con la cena proviamo un "**Ulziano**", il Sangiovese di Romagna Doc sempre della Cantina Palazzona di Maggio, prodotto con uve della tenuta. Fruttato, gustoso e intenso si adatta benissimo al nostro piatto di tagliatelle, nella perfetta tradizione emiliana.

Scongiurato il temporale, inizia la **visita alla cantina**. Ci vengono illustrate in linea generale le diverse fasi di produzione del vino, dalla vendemmia fino all'imbottigliamento, accennando ad alcune fasi della lavorazione vera e propria. Quello che emerge con chiarezza è che la qualità del prodotto è il risultato di un lavoro accurato fatto di selezione, pazienza, pulizia, competenza e tantissima passione. Scopriamo, ad esempio, quanto sia indispensabile la cura della vigna e come, al momento della raccolta, sia necessario osservare i grappoli uno alla volta per scegliere solo quelli migliori da trasformare in vino. La vigna va gestita come una persona cara: va preservata, tutelata e non data in affitto per evitare che venga sfruttata in quanto restituirebbe prodotti più scadenti che influirebbero sulla qualità del prodotto finale.

Terminata la visita si torna in villa per la proiezione del film, prima del quale scegliamo l'ultima degustazione. Proviamo un **Pignoletto frizzante** dell'**Azienda Agricola Tomisa di Castel de' Britti**, sulle prime colline alla periferia est di Bologna. Il più famoso vino bolognese, in questa versione, è stato ottenuto al 100% con uve biologiche e si caratterizza per la freschezza e per i sentori fruttati di mela, banana e frutta estiva.

Intanto è arrivato il buio, l'aria si è rinfrescata e, con in mano il nostro calice di Pignoletto, ci spostiamo sul prato dove è stato allestito il cinema all'aperto e dove ci godiamo "**Due giorni, una notte**", un film piacevole e attuale che affronta il problema del lavoro e della crisi economica. Una donna, per non essere licenziata, deve convincere i suoi colleghi di lavoro a rinunciare al loro bonus. Vivrà un'esperienza difficile ma anche importante per la propria autostima tra solidarietà, egoismi, fragilità ma che le farà acquistare la fiducia nelle proprie capacità.

Per scoprire gli appuntamenti futuri di Cinemadivino consigliamo di visitare il sito www.cinemadivino.net.

Data di creazione

28/07/2015

Autore

enzo-radunanza