Il vino biologico dei colli piacentini

I colli piacentini sono ambasciatori della cultura biologica in ambito enologico con grandi produttori dei tre vini locali più celebri: Gutturnio, Ortrugo e Malvasia

Vino biologico dei colli piacentini (Foto di Vinotecarium da Pixabay)

Quando si parla di **vini italiani**, il dibattito si accende immediatamente e si sviluppa su tante strade in quanto la proposta qualitativa del nostro Paese è ricca ed eterogenea. Prescindendo, tuttavia, dai gusti personali e dalle connotazioni di pregio che caratterizzano i vini di ciascuna regione italiana, è importante evidenziare come vi sia una forte ascesa, tanto nella produzione quanto nella richiesta del mercato del cosiddetto **vino biologico**.

Cos’è un vino biologico

Per definire un vino “**bio**” c’è bisogno che esso possieda **precise caratteristiche**, frutto dell’osservanza di alcune regole in tutta la filiera produttiva.

La limitazione e/o il divieto di agenti chimici

Principio base della produzione di un vino biologico è anzitutto l’**utilizzo estremamente contenuto degli agenti chimici**. Come è noto, le sostanze sintetizzate in laboratorio che servono a intensificare, migliorare e ottimizzare la **produzione** e il prodotto finale sono una prassi consolidata, sia in ambito vinicolo che nel **mercato enogastronomico** in generale.

L’approccio biologico tende invece a minimizzare questa consuetudine, prediligendo invece **concimi naturali**, **sistemi anti-parassitari alternativi** ed **eco-sostenibili** e metodi di produzione,

dalla coltivazione all'imbottigliamento, in linea con gli standard solidali sanciti dalle **normative europee**. Il risultato è, dunque, un vino di grande qualità e genuinità che al gusto manifesta con chiarezza le sue piacevoli connotazioni naturali.

Altrettanto importante è l'assenza di utilizzo di qualsiasi concime o sostanza di origine animale, come la classica **albumina d'uovo**, che rende questo prodotto il **vino vegano** per eccellenza.

Vini dei Colli piacentini: Gutturnio, l'Ortrugo e la Malvasia

In questo senso esistono esempi ben precisi di importanti vini del territorio emiliano che seguono esattamente il **percorso biologico** di cui sopra. Su tutti il vino **Gutturnio**, **l'Ortrugo** e la **Malvasia** . I colli piacentini sono, infatti, fieri ambasciatori della cultura biologica, e produttori di vini di prim'ordine in questo segmento, come potete vedere in questa ricca **selezione di vini biologici dei colli piacentini**.

A questo punto ci sembra interessante fare un piccolo excursus per presentare più nel dettaglio queste tre varietà e comprendere quali siano le caratteristiche che li rendono così conosciuti anche nelle loro **varianti biologiche e vegane.**

Vino Gutturnio, una nobile varietà

Foto © Carrie11073 da Pixabay.

Il **Gutturnio** rappresenta una varietà estremamente nobile e antica tra le produzioni nostrane, le cui origini risalgono addirittura all'epoca romana nella fase antecedente alla nascita di Cristo.

Seppur però una codificazione produttiva sia stata definita già in epoca antica, nell'era moderna sentiamo parlare di **Gutturnio** (e iniziamo a leggerlo in etichetta, soprattutto) soltanto nella prima parte del secolo scorso.

I vitigni interessati a questo vino di grande pregio sono la **Barbera** e la **Croatina.** Grappoli grandi piramidali per il primo, conici per il secondo, entrambi marcati da acini di media grandezza.

Il vino che ne deriva si presenta persistente e rotondo, mediamente robusto e intensamente profumoso, caratterizzato dal classico rosso rubino pieno.

Difficile dare una definizione di **abbinamento per il Gutturnio**, sia esso nella variante classica o di **Gutturnio superiore** per quanto riguarda il vino fermo, sia nel suo corrispettivo mosso di **Gutturno frizzante**. Sicuramente è possibile tracciare una linea di demarcazione di massima: mentre le tipologie ferme ben si sposano con piatti di carne, la variante in vino frizzante senza dubbio si abbina perfettamente con salumi e formaggi, ma anche con i classici primi tradizionali piacentini.

Vino Ortrugo, una fama recente

Storia interessante, quella dell'**Ortrugo**. Deriva, infatti, da un vitigno destinato in prima istanza all'uva da taglio, senza godere di un'identità affermata come quella che presenta oggi. Solo nella metà degli **anni Settanta** del secolo scorso, sopraggiunge l'idea della produzione di un **Ortrugo** in purezza, che raccoglierà negli anni a seguire il successo e la diffusione (oltre alla fama) di cui gode tuttora.

L'**acino vanta il tipico colore giallo** con intense note verdastre, ereditate anche dal vino stesso alla sua resa finale, tratto distintivo dell'**Ortrugo**.

Si tratta di una varietà di vino, quella che ne deriva, particolarmente apprezzata in abbinamento prevalente all'antipasto in generale e ai primi piatti leggeri. Nondimeno, se ne apprezzano le note più delicate anche accostati a pesce e verdure.

La variante più diffusa è **frizzante o spumante**.

Vino Malvasia, le origini tra Italia e Grecia

Il solo nome **Malvasia** richiama alla mente una storia lunghissima ed intensa, che cavalcando tutta l'Europa tocca principalmente due punti del nostro continente: **l'Italia**, nella fattispecie **Venezia**, e la **Grecia**.

La varietà **Malvasia** è difatti legata a doppio filo con la storia della Repubblica marinara veneta, che subisce inevitabilmente contaminazioni anche di carattere culturale in virtù di questo legame. Si deve a **Venezia** infatti la diffusione massiccia della **Malvasia** in tutta Europa, grazie ai propri canali commerciali "preferenziali" ben noti all'epoca.

Non solo, di **Malvasia** troviamo tracce fra le strade e addirittura tra i bar veneziani, che un tempo prendevano il nome proprio dal famoso vino.

Da un punto di vista squisitamente etimologico, la **Malvasia** deriva da un paesino dell'antica Grecia, che tuttavia non vanta alcun rapporto diretto – stando alle stime genealogiche – con il prodotto attualmente realizzato in Italia.

Ciononostante è evidente come la **Grecia**, patria della viticoltura, abbia influito sulla nascita e l'affermazione di un nome così importante nello scenario vinicolo italiano.

Pur vantando un gran numero di cloni, la variante ammessa dalla prestigiosa produzione dei **colli piacentini** è la **Malvasia Bianca di Candia**, che tra l'altro è ad oggi la varietà più diffusa nelle piantagioni italiane, quella che per intenderci regala **note estremamente delicate** e **sentori erbacei** assolutamente unici nel loro genere.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzato.

Data di creazione
16/03/2018
Autore

redazione