

Gardela

Un oste chiassoso e simpatico, grande conoscitore di vini e palato finissimo. Ama le donne e la compagnia e non perde occasione per mettere a tavola gli amici. Nella sua osteria succede di tutto: incontri, scontri, amori, tradimenti. A lui non scappa niente e ha una parola per tutti. Consola la tristezza degli amici più cari con le bottiglie preziose della sua riserva privata e nei casi più disperati porta in tavola il suo cavallo di battaglia, tagliatelle e albana. Addirittura si dice che in gioventù abbia vinto un concorso mondiale dei sommelier a Santo Domingo. Ma questa è un'altra storia...

Le tagliatelle, un grande amore di emiliani e romagnoli, non hanno una storia conosciuta e anche se ogni tanto qualcuno ne rivendica l'invenzione sono semplicemente nella tradizione e nei gesti delle donne di questa regione. "Conti corti e tagliatelle lunghe." scrive l'Artusi nella sua ricetta 71 riferendosi a un detto bolognese, ma di fatto l'arte della tagliatella (la lunghezza era segno di perizia!) era diffusa in tutti i territori regionali e non solo in Romagna e nel bolognese. Lui, di Forlimpopoli, cita un ricordo legato a Modigliana, ma probabilmente lo fa solo per campanilismo. Quello che cambia viaggiando sulla via Emilia è invece lo spessore della pasta che diventa sottile viaggiando verso nord. Come sempre non c'è una codifica dei gesti e delle dosi, ma si può dire che nel sud della Romagna le tagliatelle sono più grosse e impastate con meno uova. A dare dignità a questo piatto popolare ci pensò, e questo è un merito che va riconosciuto, la ristorazione bolognese nel Novecento, a partire dalle esperienze di Renato Gualandi (Il 3G) e della famiglia Zurla (Il Pappagallo). In questi locali la cucina popolare viene per la prima volta proposta in luoghi di una certa raffinatezza e la pasta fresca, servita rigorosamente di giornata, rompe lo schema che la vedeva legata solo alle trattorie.

L'albana è un vitigno bianco autoctono della Romagna citato già all'inizio del '300 (Pietro De Crescenzi, 1304) che ha accompagnato la storia enologica delle colline comprese tra Dozza e Bertinoro evolvendosi e differenziandosi fino ad esprimere diversi biotipi, 5 cinque in totale, perfettamente adattati ai diversi territori di produzione. "In realtà spesso non era vinificata in purezza, ma insieme al trebbiano o altri vitigni bianchi che potevano stemperarne la potenza e il carattere. Ad esempio nella zona di Castel S. Pietro e Dozza, che era il vigneto dei bolognesi, si vinificava insieme al Trebbiano di Empoli. Oggi si vinifica solo in purezza, ma sarebbe interessante riaprire questa discussione, c'erano delle ragioni contadine in quella scelta e da quel mondo abbiamo sempre qualcosa da imparare!". A parlare è Marisa Fontana, ampelografa e grande conoscitrice della Romagna.

Per i contadini romagnoli l'albana era il vino che poteva superare l'estate e dunque nella loro cultura il vino importante delle loro case. L'albana, diffusa storicamente nel nord della Romagna fino a Bertinoro, è in effetti una macchina formidabile che accumula zuccheri senza mollare la freschezza di un'acidità sopra le righe. È un'uva generosa, dal grappolo lungo e dorato, capace di arrivare a gradazioni zuccherine impensabili per gli altri vitigni italiani. A questa forza si aggiunge una buccia ricca di tannini e polifenoli, una ricchezza che però complica tutte le operazioni di cantina. Un vitigno diverso da tutto, che coniuga potenza e vulnerabilità alle ossidazioni, fitto di profumi e richiami, materico nel linguaggio, sferzante in bocca. Al di là di un dettaglio che deve ancora arrivare i terroir si possono dividere in due grandi famiglie, quelle che esprimono fiori e quelle che esprimono frutti. Questa intuizione è di Marisa Fontana che ne parlò la prima volta in un convegno a Bertinoro nel 2011. Riporto fedelmente le sue parole: "Le terre imolesi, della Valle del Senio, e della Serra che vantano suoli decarbonati e quindi meno alcalini e con una frequente presenza di gesso, regalano albana più fruttate che richiamano in modo netto l'albicocca, mentre i territori faentini e forlivesi, che sono in generale più calcarei e vantano una presenza di sabbie più frequente, producono albana floreali con richiami alla salvia. Il frutto riemerge, ma più timidamente, a Bertinoro". "È una chiave di lettura interessante che trova un riscontro anche nei tre

biotipi presenti in Romagna.”, gli fa eco Francesco Bordini, agronomo e wine maker, “L’albana media Gaiana di Dozza- Castel S. Pietro, che si esprime sul frutto, l’albana a grappolo lungo con la punta biforcuta tipica del faentino (Serra e Compadrona), che regala profumi floreali e vegetali, e l’albana gentile di Bertinoro che ha il grappolo corto ed era adatta ai bassi alberelli di quel territorio.”. Una lettura preziosa dalla quale partire per un’indagine sull’identità che ancora una volta è assolutamente territoriale. Per concludere due parole sulla versione passita. L’albana passita venne “inventata” da un parroco di campagna, Don Antonio Baldassari, nel 1985 nel podere della chiesa di S. Biagio Vecchio, nelle colline faentine. “Sono arrivato a S. Biagio nel 1967, venivo da una famiglia di agricoltori che già vinificava dall’inizio del Novecento.”, racconta lui stesso, “Qui l’albana veniva abbandonata perché bisognava raccoglierla in più passaggi, ma io ero innamorato di quei profumi, miele su tutti. Piantai una prima vigna nel 1968 e qui mi raggiunse mio padre, sempre in vigna con me fino al 2003, quando è morto. Noi facevamo delle vendemmie con tre ceste e diversi passaggi, separavamo tutto. I vicini ci guardavano stupiti, la vendemmia per noi cominciava quando tutti avevano finito. Lentissime fermentazioni spontanee sulle bucce e dunque tempo regalato a delle uve perfette. Nel 1985 provai a lasciare le uve migliori sulla pianta perché appassissero. Le raccolsi tardi, a inverno inoltrato e realizzai il primo passito della storia. Ne ho ancora qualche bottiglia, è un vino incredibile.”. Non si parlava ancora di botrite, ma questa è l’esperienza che apre una stagione nuova per il vitigno. Solo più avanti sono arrivate le straordinarie albana passite della Cristina Geminiani, figlie di vendemmie che portavano a casa, e portano ancora, uve bottrizzate raccolte in 10 passaggi. Sono vini meno contadini, ma tra i migliori vini dolci italiani. Un’altra filosofia è quella dei fratelli Gallegati che ottengono il loro passito Regina di Cuori vinificando l’uva di una vecchia vigna di Albana che hanno sulle argille della Pideura cercando un ruolo per volatile e polifenoli: così una certa rusticità è diventata raffinata ed elegante. Sono due filosofie diverse, entrambe di grande valore.

Giorgio Melandri
Curatore Enologica

La Parola ai burattinai!

....oh bèla...
GARDELA ???
Vi dirò, del firmamento,
lui è il gran portento.
Gardèla...”oste burattino” c
he ama tanto il vino.
Dicono di lui che è un gran “sommelié ” ...
E ... a Gardela, fa un gran piase !
Anche più della vittoria al gran mondiale.
Gli piace degustare e bere, e mette il naso nel bicchiere..
Dice che per capire ...e per parlar del vino, non serve studiare ...
Bisognasaper annusare!!!
Gardela ..Arcangelo giocondo, oste a tutto tondo!!
Quando parla del vin, te ne fa veder di belle
E ti fa carezze con cibo e frittelle
Te ne parla nel profondo..
del nettare, amato in tutto il mondo!
E mentre decanta le virtù del vino, ti fa tornar bambino..
Un fremito t’assale ..il calice stringendo trionfale....
Lui è il sovrano, con in bicchier in mano!!!

Mauro Monticelli
Teatro del Drago

