

3. La storia della Malvasia nei territori di Piacenza

La viticoltura piacentina, a differenza della restante parte emiliana che è debitrice di vitigni e tecniche al mondo etrusco, ebbe origini greche: dopo la fondazione di Massalia (Marsiglia), sei secoli prima di Cristo i Greci Focei, per le uve bianche diffusero la tecnica di coltivazione a sostegno morto cioè su palo (*Historie Philippiche* XLIII, 4) documentata nel Piemonte meridionale: è la tecnica greca del *charax* – in dialetto *carasso* – che prevede l'uso dei pali al posto degli alberi, già descritta da Omero (ZANFI ANDREA, *Emilia and Romagna: lands of wine and diversity*. Poggibonsi, Carlo Cambi Editore, 2010, p. 9).

Sulle colline del Piacentino la viticoltura è, in assoluto, la forma di agricoltura più praticata se non addirittura, in alcune aree, l'unica; inoltre, è questa la provincia dell'Emilia-Romagna in cui si bada di più alla qualità, tanto che l'80% dei vini prodotti è a denominazione d'origine controllata. Vista la prossimità con la Lombardia e il Piemonte, è naturale l'influsso che l'enologia di queste regioni ha avuto sulla produzione piacentina; i vitigni più coltivati sono *Barbera* e *Croatina*, che qui è chiamata *Bonarda* (circa l'80%), fra le uve a bacca rossa; *Malvasia Aromatica di Candia* e *Moscato* fra quelle a bacca bianca. In più, negli ultimi anni si stanno diffondendo sempre più l'*Ortrugo* (autoctono) e i vitigni internazionali.

3.01 - La Malvasia a Piacenza nel Medioevo

Le prime apparizioni nella realtà piacentina della vite e del vino risultano nei documenti dei sec. VIII-XII e la luce più intensa nell'oscurità dei tempi che precedono l'anno Mille è data dalla presenza del monastero di San Colombano di Bobbio, uno dei più potenti dall'età del monachesimo in poi, sorto sotto la diretta protezione della regina longobarda Teodolinda e dotato di vasti possedimenti, accresciutisi ancor più nel corso dei secoli. Sotto gli abati Amalrico e Agilulfo (862 e 883) i documenti permettono di ricostruire la situazione dell'abbazia, dei suoi possedimenti e della produzione agricola, che comprende oltre 2.000 anfore di vino annue.

Le citazioni finora conosciute sul vino bianco, nei documenti altomedioevali sono poche: la prima riguarda un contratto di massaricio del 18 aprile 784 registrato a Calendasco, con l'impegno da parte del massaro Stabile di consegnare ogni anno, senza ritardo, al proprietario Ualcauso un terzo dei moggi di grano e un terzo delle anfore di vino. Questo documento ci rivela anche che la vite era coltivata prevalentemente in pianura e che era maritata ad alberi non da frutto, come gli olmi o gli alberi di chioma larga, sui quali si arrampicava estendendosi con i tralci, creando non poche difficoltà nella raccolta; la vite su palo a secco, al contrario, è una coltivazione di specifica produttività e di agevole raccolta, ripresa con vigore dopo l'età medioevale.



Agosto prepara la botte e Settembre vendemmia, mosaico pavimentale, XII sec. (Bobbio, San Colombano);
Agosto aggiusta la botte e Settembre pigia l'uva, mosaico pavimentale, 1103 ca. (Piacenza, San Savino).

L'altra citazione si trova in un atto dell'archivio parrocchiale di Castell'Arquato datato 789, riportato dallo

storico Campi, in cui si dice che Magno, signore di quel castello e morto senza figli, lasciava i suoi beni al vescovo di Piacenza, con carico però al vescovato “*che pagar dovessero ogni anno (...) alla Basilica di Santa Maria di quello luogo, ne’ tempi delle vendemmie, tre portioni, ò fossero tre quarti di una veggia di mosto per la decima del suo vino (...); nel Sabato Santo uno staio di vino da spruzzare gli Altari, e da lavare le tavole, e le Croci*”, da cui si deduce che il signore produceva già per sé vino in abbondanza, poiché tre quarti di veggia dovevano corrispondere a circa un decimo del suo mosto, cioè almeno otto veggie, ovvero ottanta brente, vale a dire circa 6.000 litri di mosto-vino.

3.02 - Pietro De Crescenzi e la Malvasia

Nel Medioevo il cristianesimo, attraverso l’uso liturgico, aveva elevato a bevanda sacrale il vino, che, per mutazione di sostanza, o transustanziazione, diveniva sangue di Cristo; contemporaneamente si formavano nelle agiografie di alcuni santi episodi straordinari e miracoli, che avevano per oggetto il vino, che avveniva dalla trasformazione dell’acqua o che riempiva le botti delle persone buone.

Per avere però una rassegna più ampia, bisogna ricorrere a una compilazione generale trecentesca, stavolta molto vicina perché bolognese, quella di Pietro De Crescenzi (1233-1320). Nel suo *Liber ruralium commodorum* (Libro delle utilità rurali) al capitolo “*Delle diverse maniere delle viti*” (*De diversis speciebus vitium*), enumera le viti più coltivate nel suo tempo; questo è il primo elenco ricomparso dopo un millennio, cioè dopo quelli simili di Columella e Plinio. De Crescenzi fu a Piacenza nel 1298 al seguito, come giudice, di Lambertino Ramponi, uno dei Podestà bolognesi di fine Duecento. Egli ebbe modo di conoscere direttamente la situazione agricola piacentina, ma bisogna anche ricordare che fu il padre domenicano Aimerigo da Piacenza a spingerlo a scrivere tra il 1304 e il 1309 questo libro sull’agricoltura e a garantirgli tutta l’assistenza necessaria nel convento domenicano di Bologna di cui era priore: gli consentì infatti la consultazione dei codici antichi per le verifiche sulle fonti (da Catone in poi) e l’utilizzo dei copisti. Dal lungo elenco di De Crescenzi si evidenziano solo i seguenti tipi di uve da vini bianchi:

L’uva SCHIAVA (detta anche Schiavona o Leonzia) tardiva, abbondante, sottile e trasparente; vitigno bianco tipico del Bolognese e del Modenese di origine remota, probabilmente derivante dai paesi slavi. Diffusa nel bresciano e nel mantovano. È però citata anche nella Taverna presso la chiesa di San Donnino a Piacenza

L’uva TREBBIANA abbondante, nobile e durevole, diffusa nelle Marche e un po’ ovunque. È però citata anche a Vigolzone presso il conte Anguissola verso il 1390.

L’uva MOSCATELLA tenuta maritata e riferita alle terre dell’Umbria. È però citata nel 1303 anche in una investitura perpetua di vigne in Val Tidone, presente nella Taverna nella parrocchia di San Donnino a Piacenza e coltivata a Vigolzone, come sopra.

L’uva VERNACCIA, scarsa, buona, diffusa nelle Cinque Terre e nella Liguria orientale. È però sempre presente nelle citazioni piacentine insieme alla Moscatella.



uole conofienza & agelli, fogliardi conofiacca che nelle terrene colè fi trauoi loitaro pacifico unte molto dilettuole & tranquillo. Meriteuolmente si predico e delectare apodere. Et quello rosso e fi



PIETRO DE CRESCENZI (1233-1320), *Liber ruralium commodorum*, 1548. Incipit, preparazione delle botti, vendemmia con la brenta, trasporto dell’uva nel bigoncio, pigiatura coi piedi e col torchio a vite.

Per quanto attiene alla qualità delle uve coltivate nel territorio piacentino o emiliano in età medioevale non è possibile tracciare un quadro preciso, perché le notizie sono sporadiche e limitate; tuttavia si danno alcuni spunti localizzati: sulle colline della Val Tidone una investitura perpetua del 1303 segnala la presenza del moscatello, della vernaccia e del nostrano, tipi di vino che si ritroveranno ancora nel corso del secolo XVIII. Inoltre, come si è accennato sopra, nella sua taverna nella parrocchia di San Donnino, stando alla registrazione del rogito del notaio, il cremonese Bertolino Rossi possiede due carri e mezzo di vernaccia e

moscatello, uno di vernaccia schietta, due di vino moscatello e *Sclavus*.

Si tramanda anche che il Vin Santo (probabilmente così chiamato perché lasciato appassire sulla vite e pigiato nei giorni di novembre attorno alla Festa di Ognissanti) di Albarola prodotto dagli Anguissola era molto gradito alla corte del duca di Milano (Alessandro Anguissola di Vigolzone attorno al 1390, quando faceva parte della corte dei Visconti, procurava i suoi vini, tra cui il Trebbiano, la Vernaccia e il Moscatello), ma anche Alberto Scotti si distingueva presso Filippo Maria Visconti, al quale nel 1420 mandò ottanta brente di vino Crispia.

3.03 - Leonardo e la Malvasia

Non si può dimenticare in questi ultimi anni la ricerca e il ritrovamento della vigna, concessa da Ludovico Sforza il Moro a Leonardo: le radici dei vitigni sono state studiate nel DNA, identificate come appartenenti alla Malvasia di Candia e quindi reimpiantate. La vigna si trova a Milano nel Palazzo che fu venduto da Manfredo Landi, il più potente signore di Piacenza, al Moro verso il 1484, quando iniziò il suo grandioso palazzo a Piacenza, che di simile, peraltro, ha proprio il portale di accesso. Il Palazzo Landi (Corso Magenta 65-67), con il suo giardino e la sua estesa vigna certamente impiantata dai Landi con vitigni piacentini, fu poi donato ai conti Atellani dal duca a premio della loro fedeltà.



La vigna di Leonardo da Vinci nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

3.04 - Commercio del vino e tassazioni

I vini bianchi più rinomati delle adiacenti Val Tidone (Ziano) e Valle della Versa dell'Oltrepo Pavese, che per tutto il Medioevo rimaneva sotto il dominio di Piacenza, affluivano a Voghera, che era un centro di smistamento di primo piano verso le città lombarde e piemontesi.

Dal sec. XVI in poi il vino era diventato il bene economico maggiormente colpito dalle gabelle che erano imposte su tutte le fasi, dalla produzione al consumo. Innumerevoli le bollature, che i gabellieri dovevano apporre, volta per volta, sull'imbottatura del vino, sull'esportazione del vino e dell'aceto, sul commercio del vino all'ingrosso e sulla vendita del vino al minuto nelle osterie, tenendo presente che vi si aggiungevano anche altri oneri indiretti, come la tassa sulle ruote ferrate dei veicoli, che servivano al trasporto delle veggiole, e i pedaggi vari di ingresso in città e sull'asta fluviale. Il territorio piacentino sottoposto a questo regime fiscale era molto vasto e coincideva con l'antico confine della diocesi, ereditato dal Comune, perché si estendeva verso sud ai comuni di Bobbio e Borgotaro, verso nord su tutta la sponda sinistra del Po da Pieve Porto Morone a Caselle Oltre il Po, verso ovest comprendeva Arena Po e la Valle della Versa, verso est comprendeva località presso la riva sinistra del Taro e raggiungeva Scipione, Salsomaggiore e Bedonia. Nel trasporto fluviale sul tratto piacentino, tra i generi alimentari, l'unico commercio continuo anche nei momenti di crisi economica e politica fu quello del vino, destinato prevalentemente a Pavia e, via Ticino, per Milano. Nel 1558, con il ducato farnesiano appena ricostituito, totalizzò 12.000 brente, soprattutto di Malvasia, ancora oggi produzione prevalente nella terra piacentina. Il porto-canale di Fodesta di Piacenza era tenuto con grande attenzione, tanto che al 1578 risalgono le convenzioni tra la Comunità di Piacenza e Cristoforo Fontana per l'ammmodernamento e la gestione del canale naviglio costruito tra la città e il Po, per sveltire il trasporto merci allo scalo interno.

La riscossione delle imposte indirette, cioè dei dazi, era affidata a privati tramite incanto sulla base di capitolati d'appalto dettagliati e stringenti, approvati dal duca, sentiti i suoi Maestri generali delle entrate ducali. La gabella sull'*imbottatura del vino* (come quella del fieno) cadeva direttamente sugli agricoltori-produttori, che dovevano denunciare, dopo la pubblicazione dell'apposito bando susseguente alla vendemmia, la quantità di vino giacente nelle botti delle loro cantine e aprire le porte ai gabellieri che facevano l'accertamento definitivo (la *circha*, ricerca) da novembre a gennaio, guidati nelle loro ispezioni dai consoli locali incaricati. La ricerca riguardava il vino, ma anche i suoi derivati, cioè l'aceto e i vinelli (*vinatica seu mischulato facto de aqua et rachis seu vinatiis tantum*).

Il dazio sul trasporto del vino e dell'aceto, la "tratta", era annesso al "Dazio grande della Mercanzia" e riguardava anche la quantità di vino piacentino transitante sul braccio di Po piacentino, diretta in gran parte nel piemontese (da Voghera al Monferrato) e in Lombardia, in moderata quantità a Venezia. Il vino, soprattutto il bianco Malvasia, era trasportato su piccole veggiole da due brente.

Segni sulla modesta esportazione di prodotti piacentini, ma interessanti per le destinazioni, si hanno in documenti del 1558 e 1578, nel primo ventennio del ducato farnesiano: nel gennaio 1558 via Po sono destinate a Parma 130 brente di vino in botte, a Venezia 1 brenta e un quarto di Malvasia, a Pavia 188 brente di vino bianco in parte in botte. Il 5 ottobre 1590 viene concessa licenza a Cesare Greco, gentiluomo cremonese, di poter estrarre da Castell'Arquato 15 brente di Vernazza del luogo per portarle a Cremona.

3.05 - Sante Lancerio e la Malvasia

Di fondamentale importanza per la verifica qualitativa e, soprattutto, per la citazione della Malvasia di Candia è la graduatoria dei 31 vini italiani giudicati da Sante Lancerio, bottigliere di Paolo III Farnese (papa 1535-1549) per cui egli fu selezionatore dei vini sia per la sede pontificia sia per i soggiorni dei viaggi. Il suo manoscritto dedicato al papa, databile intorno al 1558, fu trovato nella Biblioteca di Ferrara e pubblicato a Roma da Giuseppe Ferraro nel 1876: ne palesa tutta la competenza da *sommelier*, che si consolida anche con i pareri competenti del papa, con riguardo al colore, al gusto, all'olfatto, al territorio di produzione, alla destinazione, all'abbinamento ai cibi, alla resistenza ai movimenti dei viaggi: ovviamente il vino in bottiglia era il vino privilegiato di alta qualità molto al di sopra di quello di uso comune.

Dall'accuratissimo e sorprendente elenco, tra i "*vini da signori e da prelati*" (rispetto ai "*vini da famiglia*") figura anche la Malvasia di Candia in diciottesima posizione, tra il vino della Tolfa di Civitavecchia e il Trebbiano di Valdarno:

"MALVAGIA DELL'ISOLA DI CANDIA: di Schiavonia ne viene la dolce, tonda et garba. Se si vuole conoscere la meglio bisogna che non sia fumosa né matrosa [con feccia], ma che sia di colore dorato, perché, se altrimenti fosse, sarebbe grassa et il beberla di continuo farebbe alterare il fegato" (SANTE LANCERIO, *I vini d'Italia nel '500*. Milano, Veronelli Editore, 1994).



Sante Lancerio (XVI sec.), frontespizio dell'edizione romana del 1890 del suo manoscritto sui vini (Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla).

Andrea Bacci (1254-1600) Frontespizio del *De naturali vinorum historia*, con il ritratto dell'Autore, pubblicato a Roma nel 1595 in sette volumi (Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla).

Il fondamentale riferimento a Candia-Creta è esplicito; quello alle terre di Schiavonia riguarda tutta l'area dalla Macedonia alla Dalmazia, comunque ai domini veneziani sull'Adriatico e nell'Egeo. Questa è una conferma che il vitigno della Malvasia di Candia era già in felice circolazione in Italia nella metà del Cinquecento, all'apice della presenza della Repubblica di Venezia nell'isola strategica per il commercio con

l'Oriente, che era proprio Creta, ribattezzata Candia. E questo riferimento si allaccia alla presenza dell'uva Sclava o schiava o Leonza comparso più volte a partire dall'elenco De Crescenzi.

3.06 - Andrea Bacci e i vini piacentini nel Cinquecento

Senza dubbio il testo di maggiore interesse per i vini italiani nell'antico regime è la *De naturali vinorum (Storia naturale dei vini, Roma 1596)* di Andrea Bacci (1524-1600), medico e naturalista romano. Nel libro sesto descrive i vini italiani partendo dal Lazio e quando arriva a Modena (*in Mutinensi et Parmensi vina*), la dice celebre per i vini bianchi, di gusto piacevolmente piccante e di soave odore, e conosciuta anche per i vini rossi, dall'uva succosa dolce chiamata Spongiola, non diversamente da quelli di Carpi, Reggio e Parma. A Borgo San Donnino, dopo averne raccontato la storia, segnala diversi bianchi (*flava plurima*), in particolare di Moscatella, di Schiava Trebbiana, che si chiamava anche Vernaccia; nella pianura presso il Po si creano vini mediocri, acquosi, propri per uso dei malati.

Quando arriva a Castel San Giovanni, oltre alla ricchezza dell'agricoltura nella pianura del Po, dimostra l'eccellenza dei vini, tratti da vitigni trasferiti da ogni parte d'Italia, sceltissimi per ampia notorietà, rossi forti e bianchi, che, splendidi per il fulgore dorato, si osano chiamare Greci, o Moscadelli o Trebbiani, e sono talmente validi che danno facilmente alla testa. Ecco la prima allusione a un *vitigno greco* come indice di alta qualità. Poi entrando in Val Tidone cita il territorio di Borgo Novo, signoria di Ascanio Sforza, sui cui fruttiferi colli si producono vini sinceri, di colore rosso e biondo, non torbidi. Tra i rossi sono nella considerazione più validi i Pignoli, perché hanno un gradevole gusto dolce e dilettono per il sapore e l'odore aromatico, provenienti da uve dal grappolo compatto e rossiccio o nero, ma succoso. Soprattutto di questo genere di uva hanno grande abbondanza i colli sotto il villaggio di Ancarano e nella stessa area c'è il villaggio di Ziano, sulle cui colline si producono vini più validi degli altri, dorati e limpidi e tanto sinceri e buoni, che a Milano sono ritenuti pregiati, soprattutto quello che chiamano vino Gatto, come sul Garda il Matto, perché per l'odore forte e il colore biondo facilmente dà alla testa; e non rimane indietro nemmeno alle Malvasie. Nel tratto appenninico verso ovest tra Tortona e Bobbio eccellono soprattutto quei vini che vengono chiamati Corneliati, per quel sapore e per quella dolcezza, quasi di Malvasia; nella cittadina di Arquato per gli stessi terreni si ottengono vini elettissimi.

3.07 - Le due varietà di Malvasia piacentina nel Settecento

Nel 1788 il piacentino Don Giulio Bramieri descrisse le uve del piacentino (*Atti della Società Patriotica di Milano, volume III, Milano, 1793*), fra esse la Malvasia: *“Uva anch'essa a tutta l'Italia notissima. Notasi in quest'uva una varietà, che può ridursi, perché costante nelle successive generazioni, a diversità di specie. V'è la Malvagia a grappolo assai spargolo, e la Malvagia a grappolo piuttosto serrato. La prima è assai meno feconda, ma più eccellente, e la buccia dell'acino ne viene meglio aggrinzata al Sole. Anche il vitigno ne è più rigoglioso. La seconda è fertile, succosa, ed alquanto men saporita; il suo vino, sebben dotato dell'odore medesimo, cede a quello dell'altra di sapore e di fuoco. Il vitigno di quella, oltre all'essere atto a filare, torna per la sua forza egregiamente all'albero, ma ad averne l'uve perfette, bisogna compartirne i tralci a solatio. Quello della seconda è più umile, e potrebbe atteggiarsi fino alla bassa vite. Amano entrambe aspetto caldo, ed arie apriche, terre piuttosto sciolte e mezzane anziché o molto fertili o triste”*. Importante è la distinzione tra le due varietà di Malvasia coltivate nel piacentino: quella a grappolo spargolo e quella a grappolo serrato.

Nel 1813, un anonimo estensore di una relazione sull'agricoltura del circondario di Piacenza, pubblicata dal grande agronomo Filippo Re (1763-1817), cita fra le uve bianche *“più famigerate [di maggior fama]”* la Malvasia (ANONIMO, *Dell'Agricoltura del circondario di Piacenza, dipartimento del Taro, Impero Francese*, pp. 3-34, in *“Annali Dell'Agricoltura del Regno d'Italia, compilati dal Cav. Filippo Re”*, Tomo XVIII, aprile, maggio, giugno 1813. Milano, Giovanni Silvestri, 1813, p. 22).

3.08 - Giuseppe Verdi viticoltore

L'amore per la campagna di Giuseppe Verdi (1813-1901), fu favorito da Giuseppina Strepponi (1815-1897), sua moglie, che rievocava il suo desiderio espresso a Verdi nel primo soggiorno parigino di *“andare a prendere sotto il padiglione del cielo quei salutari bagni d'aria e di luce, che danno tanto vigore al corpo quanto calma e serenità alla mente”*. Così Verdi, dopo aver gustato i piaceri della campagna in una *“casetta*

in poca distanza da Parigi”, rientrato in Italia, decise di comperare il latifondo di Sant’Agata, nel Comune di Villanova sull’Arda, per andarci ad abitare. Scelta rivelatrice del pensiero e della personalità, perché non si sceglie dove si nasce, ma si sceglie dove si vive.

Giuseppe Verdi nella sua tenuta di Sant’Agata produceva anche vino e il Maestro poneva la massima attenzione affinché il fattore facesse tutto quanto per il meglio, poiché egli stesso ne consumava – accanto a diverse altre qualità di vini di altre terre - e pretendeva che fosse quello *“della prima schiacciata”*. Passando alla sua cantina, al piano terreno, completamente attrezzata con tini, botti, pompe, che è rimasta tuttora intatta, e dove egli era presente durante la pigiatura per garantire la perfetta riuscita del vino, essa era conforme ai requisiti di una cantina tradizionale discendente dai precetti catoniani: rivolta verso ovest e senza finestre, asciutta, salubre, con pavimento igienico in cotto, a temperatura costante, con i recipienti sospesi su travi di legno; insieme alla tina grande di circa 1.500 litri stanno ancora due botti grandi e due minori destinate al contenere il vino delle annate proveniente dalla parte padronale dovuta dall’affittuario o mezzadro. Sono presenti diversi attrezzi indispensabili come una pompa su carrello in ferro per i travasi, una tappatrice, due lavabottiglie con spazzole in ferro a manovella. Le qualità presenti nei suoi estesi vigneti erano il Fruttano, il Lambrusco, il Besgano e ancora una volta la Malvasia, che erano prevalentemente maritate agli olmi; ma il dato da lui riscontrato che nelle dotazioni del latifondo di Sant’Agata ci fossero pali da vite fa supporre che vi fossero anche vigneti a filari con pali a secco. *“A Giuseppe Verdi – scrive don Botti – piaceva molto il Chianti, il Bordeaux e lo Xeres spagnolo, ma non disdegnava la Malvasia, nei momenti di maggior tristezza o malinconia inoperosa”*. Il biografo di Verdi Franco Abbiati aggiunge: *“Se era stanco un ovo fresco gli scivolava giù, bevuto di volo con un pizzico di sale e disciolto in un gotto di Malvasia, così buona quando è buona, e così bella nel trasparente colore di ambra...”*”.



Giuseppe Verdi (1813-1901) in una incisione del XIX sec., e alcune immagini della cantina di Sant’Agata.

3.09 - I vini piacentini nell’inchiesta Jacini del 1885

L’*Inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola* (15 vol., 1881-1885), si basa sul censimento chiuso nel 1881, con Piacenza esaminata insieme a Fiorenzuola. Specificamente sulla viticoltura afferma che essa *“è ancora bambina”* però *“i nuovi vigneti vengono piantati coi moderni sistemi sopra scassi a potatura corta; le qualità più accette sono il Fortano rosso, la Bera, il Trebbiano bianco, la Malvasia”*. Nel circondario di Bobbio *“la vandalica mano dei carbonai e l’abuso del pascolo”* restringono i terreni produttivi; *“la vite ha una grandissima importanza e sono rinomate le uve basgano, aleatico, altrugo, balsamina, mora, piacentina, salarina, vernaccia. (...); sul bobbiese il vino bianco costituisce i due quinti del prodotto generale”*.

3.10 - 1900: nasce il Consorzio cooperativo dei Vini piacentino

Il primo Consorzio cooperativo, costituitosi il 17 marzo 1900 con 49 agricoltori, aprì prospettive nuove nella mentalità degli agricoltori, che vedevano nel Consorzio un importante strumento di tutela, di risparmio economico e di promozione. Il successo clamoroso si vide subito alla fine del primo anno di attività, in cui i soci iscritti passarono a 732. Nella prima metà del Novecento la coltivazione della vite e la produzione vinicola piacentina registrano un significativo sviluppo.



Vendemmia a Piacenza nel 1910; Festa dell'uva a Gropparello (PC) negli anni Trenta del Novecento.

3.11 - La denominazione Colli piacentini

Il Consorzio Vini D.O.C. Colli Piacentini è l'ente che dal 1986 si dedica alla tutela e alla promozione dei vini D.O.C. della provincia di Piacenza. Fra le DOC della provincia ricordiamo la più importante, *Colli Piacentini*, che comprende i vini *Monterosso Val d'Arda* (*Malvasia Aromatica di Candia, Moscato Bianco, Trebbiano Romagnolo e Ortrugo*), *Trebbianino Val Trebbia* (*Ortrugo, Malvasia Aromatica di Candia, Moscato Bianco, Trebbiano Romagnolo e Sauvignon*), *Valnure* (*Malvasia Aromatica di Candia, Trebbiano Romagnolo e Ortrugo*), *Malvasia*, (per tutti questi vini la percentuale del vitigno base presente deve corrispondere almeno all'85%), *Vin Santo* (formato dai vitigni *Malvasia Aromatica di Candia, Ortrugo, Sauvignon, Marsanne e Trebbiano Romagnolo*).



Marchio del Consorzio Vini DOC Colli Piacentini.

Nel disciplinare del 1994, oltre al Gutturnio (che vide il riconoscimento del "Superiore" e della "Riserva") vennero inserite anche le specificazioni aggiuntive delle tre sottozone Val d'Arda, Val Trebbia e Val Nure e dei vitigni Barbera, Bonarda, Malvasia, Ortrugo, Pinot grigio, Pinot nero, Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. In totale 15 menzioni utilizzabili sotto la denominazione Colli Piacentini.

Il vino è ottenuto da uve della varietà "Malvasia di Candia aromatica" per almeno l'85% e da altre uve di analogo colore raccomandate o autorizzate nella provincia di Piacenza. La produzione di uva non può superare le 13 ton. per ettaro e la resa in vino massima è del 70%. Colore giallo paglierino, profumo caratteristico, intenso, aromatico, sapore secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, vivace o frizzante. Ne viene prodotta una versione spumante. Al consumo ha una gradazione minima complessiva di 10,50. Il tipo secco può abbinarsi agli antipasti, alle minestre, alle carni bianche delicate ed al pesce. La versione amabile è consigliata specialmente con formaggi dolci; il tipo dolce si abbina ai dessert. Da bersi in giovinezza, ad una temperatura di 10° C per il tipo secco e di circa 7° C per quello amabile e dolce.

La zona di produzione delle uve Malvasia di Candia aromatica D.O.C. è quella collinare e montana a sud del 45° parallelo, comprendente le vallate della Val Tidone, Val Luretta, Val Trebbia, Val Nure, Val Chero, Val d'Arda e Val Stirone.

Bibliografia sulla Malvasia nei territori di Parma e Piacenza

Questa bibliografia, ordinata cronologicamente, è riferita solo alla Malvasia nei territori di Parma e Piacenza.

CALESTANI GIROLAMO, *Osservazioni*, Venetia, Giacomo Vincenti, 1598.

P. C., *La Malvasia di Maiatico*, in "Gazzetta di Parma" 1950, 23 ottobre, p. 3.

Maiatico: Malvasia, cacciatori e bracconieri, in "Gazzetta di Parma" 1956, 20 febbraio, p. 3.

BOTTI FERRUCCIO, *I vini tipici del parmense*, in *Parma città d'oro*, n. u. a cura del Consolato Parmense di Milano. Milano, Arti Grafiche E. Milli, 1957, p. 32.

BOTTI FERRUCCIO, *Garibaldi si fermò a Maiatico, sull'itinerario della Malvasia*, in "Gazzetta di Parma" 1961, 14 agosto, p. 3.

SPAGGIARI PIER LUIGI, *Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo*, Parma, Artegrafica Silva, 1964.

BOTTI FERRUCCIO [MASTRO PRESCIUTTO], *Gastronomia parmense ossia Parma Capitale dei buongustai*. V ed., Parma, Battei, 1967, p. 186.

RAVAZZONI AURELIO, *Tre itinerari turistico-gastronomici [Malvasia di Maiatico]*, in "Parma Economica" luglio 1967, pp. 10-15.

BOTTI FERRUCCIO [MASTRO PRESCIUTTO], *Malvasia, Lambrusco e compagnia*. Parma, Benedettina, 1974.

MEDIOLI MASOTTI PAOLA, *Lessico di un trattato parmigiano di agricoltura (fine XVIII inizio XIX sec.)* in "Archivio Storico per le Province Parmensi", quarta serie, volume XXXI - anno 1979.

BESEGGI UMBERTO, *A Maiatico, tra bellezza e Malvasia. Una marchesa garibaldina: Teresa Araldi-Trecchi*, in "Per la val Baganza" 1986, pp. 173-176.

BONARDI PIETRO, *Gloria della Cosèta e aromi di Malvasia e castagne*, in "Per la val Baganza" 2005, p. 222.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA – DELEGAZIONE DI PARMA, *Tintinnar di bicchieri. Vini e vignaioli a Parma*. Parma, Tecnografica, 2007.

BONARDI PIETRO, *Vignaioli di un tempo fra val Taro e val Baganza. Adolfo Longhi*, in *Tintinnar di bicchieri. Vini e vignaioli a Parma*. Parma, Tecnografica, 2007, p. 191.

BONARDI PIETRO, *Vino e libertà: amori comuni tra Grecia e Sala*, in "Per la val Baganza" 2007, pp. 171, 172.

PIN LINO, *Evoluzione della Malvasia di Candia negli ultimi 25 anni*, in "Parma Economica" n. 1, 2008, pp. 24-28.

PRONTI STEFANO, *Storia e cultura del vino: fonti inedite e casi esemplari sul vino piacentino dall'antichità ad oggi*. Piacenza, Tipleco, 2008.

BONARDI PIETRO, *Garibaldi e Malvasia: una storica compagnia*, in "Per la val Baganza" 2008, pp. 52-55.

PIZZI ANTONELLA - BARUFFINI ROBERTO, *La Malvasia di Parma. Passato, presente e futuro*. Parma, Silva per AIS Parma, 2021.