

STUDI

CONTRIBUTIONS

La famiglia Gandolfi svolge attività agricola fin dal Medioevo. Ci siamo specializzati in campo viticolo dall'800 sempre in Emilia. In questi due secoli l'attività si è fortemente modificata, sia grazie alla meccanizzazione che all'utilizzo della tecnologia in ambito enologico, che ha permesso un controllo più approfondito dei processi fermentativi e della trasformazione in vino.

A metà degli anni '20 nostro nonno Delio rilevò una locanda a Bologna, "fuori porta" (San Mamolo), trasformandola in Osteria. Grazie alle capacità culinarie della nonna Corinna e all'esperienza enologica del nonno divenne una delle osterie più caratteristiche e famose di Bologna. Innumerevoli sono gli aneddoti in 40 anni di attività. Leo Longanesi con suo padre, durante gli anni di "confinio" a Bologna, la frequentò così come molti studenti di medicina divenuti poi famosi primari e professori dell'Ospedale S. Orsola, ma anche gli operai delle officine Rizzoli lì vicine e tanti contadini delle colline circostanti che scendevano in città per il mercato. Anche Guccini in una sua intervista ha ricordato le serate passate in Osteria Gandolfi. Purtroppo a fine anni '60 le osterie sembravano ormai destinate a diventare un ricordo del passato e nostro padre che, non amava stare dietro al bancone, decise in un ritorno alle origini, acquistando terreni dove piantare un vigneto, produrre e vendere direttamente il nostro vino.

Attualmente la nostra Azienda è di circa 50 ettari, ubicata sia in collina (Dozza) che in pianura (Imola). Questa duplice collocazione ci permette una differenziazione dei vitigni, che vedono le varietà precoci in pianura e quelle tardive in collina. Questa scelta è legata soprattutto alla possibilità che abbiamo in pianura di ricorrere alla subirrigazione di soccorso durante le estati siccitose e molto calde, come sempre più accade per i cambiamenti climatici. Questi ultimi



stanno modificando i tempi fenologici e perciò anticipando anche di due settimane la raccolta. In collina abbiamo preferito scegliere vitigni autoctoni quali Albana, Trebbiano Romagnolo, Sangiovese, che bene si adattano alle caratteristiche del territorio. Noi ci troviamo a circa 220 m di altezza, nella fascia delle sabbie gialle, che migliaia di anni fa è stata la riva del mare. Questo particolare terreno conferisce al vino caratteristiche organolettiche di leggerezza e sapidità.

Ci siamo dotati, "costruendola in proprio", di una macchina vendemmiatrice che ci permette di scegliere il momento migliore per la raccolta dell'uva bianca, procedendo tempestivamente alla sua trasformazione, grazie alle presse soffici, in mosto. La pressa soffice è dotata di una membrana che, gonfiandosi, sprema l'uva senza rompere le bucce e schiacciare il vinacciolo, evitando così che le parti meno nobili fermentino con il mosto. Il liquido così ottenuto viene immediatamente portato ad una temperatura non superiore ai 20 °C in botti di acciaio che hanno delle tasche refrigeranti. In questo modo si permette una fermentazione a temperatura controllata, che è indispensabile per la conservazione dei profumi e degli aromi caratteristici del vino. Un'altra innovazione di questi anni è la flottazione, che consiste nell'immediata separazione delle fecce pesanti presenti nel mosto, permettendo così un ulteriore affinamento della qualità della prima fermentazione. In Azienda abbiamo una batteria di autoclavi (botti in acciaio che tengono la pressione), che consentono al mosto già pulito di fare la prima fermentazione come se fosse in bottiglia, mantenendo parte della pressione generata. Questo ci permette di avere una presa di spuma molto delicata e i profumi decisamente più intensi. Infatti la nostra zona è particolarmente specializzata nella produzione di vini bianchi/rossi frizzanti graditi sia dalla clientela locale che non locale.

Altro prodotto di punta, che come produttori stiamo cercando di far riscoprire, è l'Albana. Questo vitigno storico (considerato il "più rosso" dei vini bianchi) è sempre stato uno dei prodotti tipici di Dozza, Borgo in provincia di Bologna, famoso per la Rocca Sforzesca e per la

I Gandolfi, una tradizione

Andrea, Marco e Clelia Gandolfi

Biennale del Muro Dipinto, a cui partecipano artisti specializzati nei murali. Ultimamente si è aggiunta alla programmazione degli eventi del Paese (come Festa del Vino, Festa delle Arzore, ecc.): Fantastika, che si ispira a Tolkien e al mondo dei disegnatori, fumettisti, coreografi o comunque appassionati di elfi, gnomi, hobbit e draghi. Infatti il risveglio del drago è solitamente l'evento di apertura della manifestazione.

Tornando all'Albana è un'uva che ha caratteristiche veramente uniche per generosità e bellezza, infatti presenta acini, ben distanziati, giallo intenso, talvolta tendenti al rosa; con questi colori il paesaggio settembrino delle nostre colline diventa un capolavoro della natura.

Altro vitigno storico è il Sangiovese Romagnolo il cui vino, con i suoi colori tendenti al viola, si sposa molto bene con una grigliata di carne e/o di verdure, da qualche anno lo tagliamo anche con il Negretto, vitigno antico poco produttivo e fortemente tannico, ottenendo l'Ulfus, un vino rosso particolare e apprezzato dagli amanti dei rossi corposi.

L'Albana tranquillo ben si presta ad accompagnare un pasto abbondante, ma anche in buona compagnia a condividere pensieri e sensazioni, così come la versione passita con qualche biscotto tipo cantucci addolcisce anche questi momenti poco felici che stiamo vivendo. Proprio per le caratteristiche anche di convivialità e condivisione proprie del vino, grazie all'impegno di alcuni amici, nel mese di luglio organizziamo un concorso letterario unico nel suo genere: "Turno di notte". La gara consiste nello scrivere un racconto partendo da un incipit di Carlo Lucarelli, il tutto svolto dalle ore 22 alle ore 5 del mattino (da qui il nome). Si può partecipare da casa, ma l'ideale è farlo nelle sedi che abbiamo organizzato in tutta Italia. Nella nostra Azienda, sede storica da dove tutto è iniziato 12 anni fa, i posti disponibili sono per circa una trentina di scrittori che tra sorsi di vino e spuntini portano a termine il racconto. Infatti lo scopo è di rendere un'attività solitaria come lo scrivere in un momento di convivialità e scambio tra i partecipanti, ruolo in cui il vino primeggia.