

L'INTERVISTA

La Via del Colle, il suolo al centro di tutto. «Il vigneto è un ecosistema»

L'azienda di Collinello ha optato da anni per pratiche di agricoltura rigenerativa
«Abbiamo un approccio senza solfiti aggiunti, se qualcosa non ci piace non va in bottiglia»

VINI DI ROMAGNA

Viaggio nel mondo del vino regionale fra denominazioni di origine e vitigni autoctoni

di **Alessandro Fogli**
Sommelier,
vignaiolo garagista
e wine enthusiast



In una luminosa mattina di fine febbraio sono andato a Collinello, dietro Bertinoro, per incontrare Francesco Bandi, che con la sorella gemella Chiara – e i genitori Renzo e Oriana – conduce La Via del Colle, azienda agricola all'avanguardia sotto innumerevoli aspetti, soprattutto quello delle tecniche agronomiche e della sostenibilità ambientale. Volendomi concentrare quasi esclusivamente sulla questione enoica, in queste righe ho dovuto tralasciare parecchi passaggi interessantissimi – dagli accorgimenti per il rispetto della natura alla panificazione fatta con cereali di produzione propria, dalle riflessioni sulle fermentazioni alle idee sul cambiamento climatico – e il mio consiglio è quindi di andare di persona a scoprire un luogo e delle persone davvero speciali.

Francesco, qual è la storia de La Via del Colle?

«L'azienda nasce nel 1982 grazie ai miei genitori. Io e mia sorella siamo dell'80. Mia madre faceva la bracciante agricola in queste terre, mio padre era operaio: per lui l'azienda era inizialmente un secondo lavoro. C'era già l'apicoltura dal '77 e la passione per i tartufi da ancora prima, ma i primi 7 ettari coltivati furono piantumati nell'82: vigneti misti, orticole e soprattutto frutteti. La ciliegia è stata la nostra attività principale per trent'anni. Nel 2005 io e mia sorella ci siamo laureati e abbiamo entrambi scelto di proseguire l'attività agricola, Chiara ha iniziato con la trasformazione della frutta, io con la conduzione delle api e della cantina, ma il grosso era ancora la

ciliegia fresca, il 40% del fatturato. Poi tra il 2011 e il 2012 è arrivata la *Drosophila suzukii*. Non volevamo usare insetticidi, per via delle api, così abbiamo rinunciato alle ciliegie: è stato difficile, ma ci ha permesso di ripensare la destinazione d'uso dei terreni, aumentandone la biodiversità».

E qui inizia la revisione del vigneto.

«Esatto, abbiamo iniziato a inserire l'agricoltura rigenerativa, che è un modo di intendere la pratica agronomica mettendo al centro il suolo. Ogni anno dedico almeno un viaggio alla visita di realtà agricole virtuose in giro per il mondo da cui imparare cose nuove anche per i vigneti. Ho creato un ecosistema vigneto più biodiverso, inserendo piante da frutto e aromatiche nei filari, sovescio autunnale (avena, senape, favino, trifoglio, rafano e così via), tisane di equiseto, ortica e propoli per stimolare le difese immunitarie della pianta, preparati biodinamici per aumentare la fertilità dei suoli. Per me è molto importante che si ritorni alla terra e si capisca che all'interno dell'ecosistema vigneto si può ricavare tantissimo altro».

Il clima ultimamente ha un po' sparigliato le carte.

«Sì, vendemmiamo solo nelle ore più fresche, alle 9.30 terminiamo di raccogliere, per evitare mosti caldi. Non uso termoregolazione, quindi serve uva fresca, non oltre i 24 gradi per non avere arresti fermentativi. La vendemmia dura anche un mese, non anticipo, rispetto l'annata, anche se ne esce un vino più alcolico. Di questi tempi commercialmente si tende a fare vini scarichi, basso



Francesco Bandi
nella vigna di Collinello

grado alcolico e alte acidità; oggi il clima non ti dà più certe condizioni, e in annate calde come la '22 e la '23, ho semplicemente vendemmiato quando l'uva era matura, senza anticipare in maniera violenta. È una scelta controcorrente, ma per me fondamentale».

Mi sembra evidente che il tuo approccio, sia alla vigna che, presumo, alla cantina, sia di estremo rispetto per la natura.

«Abbiamo 34 ettari coltivati: 2 di uliveto, 5,5 di vigneto, 9 di seminativo, poi frutteti, orto e quasi 300 alveari. Il vino è conseguenza dell'approccio agricolo. Lavoro con macerazioni lunghe, uso l'anfora di terracotta come strumento, non come

vezzo. Soprattutto per i bianchi, le macerazioni finiscono a marzo. Poi i vini riposano in anfora o in cemento crudo e vanno in bottiglia prima della vendemmia successiva. Ho scelto un approccio "zero zero", che è l'unico che in questo momento mi rappresenta: in tutti i vini che facciamo dichiariamo la solforosa in etichetta e siamo senza solfiti aggiunti su tutto. Se c'è qualcosa che non mi piace, come è successo nel 2021, non va in bottiglia».

Quanto producite e quante referenze?

«Nelle annate generose arriviamo a 20mila bottiglie. Le referenze sono 15-16, troppe. Un limite che entro dieci anni spero di avere risolto. Il fatto è che dopo venti vendemmie sto ancora cer-



MOLINETTO
RISTORANTE PIZZERIA
— arte e cucina —

La passione per il buon cibo

Il Molinetto è lieto di comunicare che il suo impegno **Green** è in costante evoluzione ed aumento perché è fermamente convinto che questa sia la strada giusta da seguire. **Green è bello!**



Punta Marina Terme (RA) - Tel. 0544 430248
Via Sinistra Canale Molinetto 139/B
www.ristorantemolinetto.it

Scarica l'app e prenota per l'asporto
e anche per la consegna a domicilio

In degustazione (per voi): sangiovese Vedonero e albana in anfora Ultra

Tra i vini de La Via del Colle abbiamo scelto di degustare il Sangiovese Forlì Igt Vedonero 2020, e il Bianco Forlì Igt Ultra 2023. Il primo, imbottigliato solo nelle annate ritenute migliori, è una selezione di uve provenienti da una vigna di oltre 40 anni e, fin dall'etichetta un po' joydivisiana, si pone come un vino ieratico, di gran classe, da meditazione ma pronto a sentirsi a suo agio anche in compagnia di una piada con formaggio. Bello il naso, con la tipica viola, ma anche prugna, frutti di bosco e una nota di tabacco. Il tannino è perfettamente integrato in un corpo solido e di gran tenuta, sontuosa la freschezza, che lo rende di grande beva. Siamo in presenza di un sangiovese che surclassa in scioltezza una gran fetta di suoi colleghi.

L'Ultra invece è l'albana che La Via del Colle fa maturare per sei mesi sulle bucce in qvevri, ossia l'anfora georgiana. Qui (dopo essersi trovati nel bicchiere un colore ramato molto invitante) è il naso a rivelarsi davvero uno sbalzo, con fiori e frutti gialli, anice stellato, erbe aromatiche, con un sentore di crosta di pane. Al palato è avvolgente – il mio consiglio è di berla non a bassissime temperature, 14-15 gradi –, c'è una tensione vibrante molto piacevole, data anche da una presenza alcolica importante (14%), equilibrio da manuale. **(al.fo.)**



cando di capire cosa mi piace di più e cosa meno, per cui il numero di referenze rispecchia un po' questo bisogno di sperimentare, di capire e di lasciare andare. E comunque il limite è anche il vigneto stesso, visto che stiamo parlando di uve che di solito impiegano 10, 12 anni prima di diventare interessanti; ciò mi stimola a guardare avanti ma allo stesso tempo mi costringe a vinificare alcune uve che non amo e che aveva piantumato mio padre in passato, quando magari c'era la moda degli internazionali».

Apriamo qualche bottiglia?

«Albana e sangiovese sono quelli che ci rappresentano di più. Provengono dallo stesso vigneto di

42 anni. L'albana si chiama Ultra, in due versioni, entrambe macerate e in anfora – una georgiana, l'altra toscana –. Il Vedonero, selezione di sangiovese, fa 18 mesi in cemento crudo, poi 6 mesi in anfora. Dagli altri vigneti produciamo i vini base e gli ancestrali».

A Ravenna dove si possono trovare i vostri vini?

«Da Campovinato e da Farcia. Sulla piadineria Farcia val la pena spendere due parole in più, perché è proprio grazie all'attenzione di persone come Mattia (Pulini, il gestore, ndr) che tutta la filiera dei prodotti agricoli artigianali può farsi conoscere, dando vita a un circolo virtuoso».

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



I soffioni, specialità abruzzese

Ingredienti (per 12 soffioni). Per l'impasto: 2 uova medie; 1 tuorlo; 300 g di farina 00; 80 g di zucchero; 50 ml di olio Evo. Per il ripieno: 400 g di ricotta di pecora; 100 g di zucchero, 4 uova medie; 1 scorza di limone; zucchero a velo.

Preparazione. Ricordatevi di porre la ricotta di pecora in un colino a maglie strette e farla scolare per almeno 2 ore, affinché rilasci il suo siero. Dedicatevi quindi alla preparazione della pasta: prendete una ciotola capiente e versateci la farina, a cui andrete ad aggiungere lo zucchero, l'olio e le uova più il tuorlo. Impastate fino ad ottenere un panetto liscio e sodo, che avrà una consistenza simile a quella della pasta all'uovo e che avvolgerete nella pellicola trasparente e lascerete riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate la crema: grattugiate la scorza di un limone e mettetela da parte in una ciotolina. Dopodiché separate i tuorli dagli albumi, versateli nella tazza di una planetaria, unite lo zucchero e azionate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Se non possedete una planetaria, potete utilizzare uno sbattitore elettrico o una frusta a mano. Ora stendete la pasta fino a che non raggiungerà uno spessore di circa 3 mm. Dividete la sfoglia in 12 quadrati, che misureranno 10x10 cm e ungete con il burro uno stampo da muffin (o i pirottini di alluminio monoporzione) aiutandovi con un pennello. Dopo avere unto lo stampo, spolveriztatelo leggermente con la farina e iniziate a sistemare i quadrati di sfoglia all'interno degli spazi, assicurandovi di lasciare fuori i lembi. Quindi versate circa 60 g di crema dentro ogni quadrato di pasta. Dopo aver versato la crema, ripiegate i lembi verso l'interno, senza però sigillarli. Dopo aver riempito tutti e 12 gli stampi, infornate in forno statico già caldo a 180° per 30 minuti; una volta trascorsi i primi 30 minuti abbassate la temperatura a 160° e cuocete per altri 35 minuti (se usate un forno ventilato, cuocete a 160° per 20 minuti e poi abbassate la temperatura a 140° e cuocete per altri 25 minuti). Quando i soffioni risulteranno ben dorati, saranno pronti. Lasciateli intiepidire e sformateli. Spolverizzate i vostri soffioni abruzzesi con lo zucchero a velo e serviteli!

SBICCHIERATE

A cura di **Alessandro Fogli**

Super-artigianale dalle colline imolesi

Visto che secondo me non ci siamo lontanti, vorrei citare l'Apocalisse. Conoscete il capitolo 11, versetto 18? No? Ve lo cito io: "Dio porterà la rovina a coloro che distruggono la sua creazione". Ecco, secondo me il nostro pianeta è una sua creazione, no? A buon intenditor... Rimanendo in tema, anche il rispetto della natura mi sembra una buona pensata di questi tempi, cosa che ad esempio fa l'imolese Ca' dei Quattro Archi con i suoi vini. Il Ligrèza, per dirne uno, è artigianale fin dall'etichetta, con l'anno della vendemmia (nel mio caso 2023) scritto a mano su ogni boccia. Siamo di fronte a un bianco da uve 85% Trebbiano di Romagna, 15% Malvasia e altre autoctone. Nemmeno un ettaro di vigna, macerazione sulle bucce, nessuna filtrazione. Bel naso fresco, al palato l'impatto è un po' strong, poi diventa più docile. Mineralità? Oh sì. Da Campovinato.



DIABOLO DELLE CARNI

Le migliori carni
selezionate per voi

Le macellerie propongono carni selezionate e una ricca scelta di preparazioni in aiuto a coloro che hanno poco tempo da dedicare alla cucina: hamburger, salsicce, mezzelune ripiene e spiedini classici di carne e verdure, o versioni più aromatiche e fantasiose di maiale marinato agli agrumi, o di castrato e preparazioni gastronomiche su prenotazione, come arrostiti e pollo grigliati. La nostra proposta vuole catturare il gusto attraverso sapori sempre diretti e veraci e offrire un servizio in linea con i tempi. «Con la seconda apertura di Russi ho scoperto un luogo dove la vita sembra scorrere più lentamente rispetto ai ritmi frenetici di Ravenna e mi sono accorto che i cittadini, nella loro spesa quotidiana, ricercano prodotti di ottima qualità. Le compere si fanno al mattino, tra botteghe e mercato, il "Diavolo delle Carni" colloca qui la sua offerta in grado di coniugare la tradizione della spesa fresca giornaliera con la sicurezza del prodotto controllato e verificato della normativa di oggi».

Diego Trombini



Ravenna - Via Faentina, 74

Tel. 0544 471 165 -

Russi - Piazza Farini, 14