



**ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
LOMBARDIA**

AZIENDA AGRICOLA GRUPPO VIGNAIOLI

Via della Capra 15, San Colombano al Lambro (MI)
Tel. 0371 898733 - E-mail gruppovignaioli@libero.it - Web: www.gruppovignaioli.it



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola Gruppo Vignaioli viene costituita a San Colombano al Lambro alla fine degli anni Settanta, grazie all'unione e alla passione di un gruppo di coltivatori che fanno tuttora parte dell'azienda. Il terreno, in queste zone collinari della pianura lodigiana (riconosciuta recentemente come Parco Collinare, area DOC ricca di vigneti), è particolarmente adatto per la coltivazione della vite, le cui tecniche sono state insegnate dal monaco irlandese San Colombano, che sostò a lungo nella zona durante i suoi pellegrinaggi.

Sono stati inizialmente impiantati nuovi vigneti, sulla base dell'antica usanza locale del territorio di San Colombano, affiancando alla tradizione le moderne esigenze e conoscenze scientifiche ed agrarie, scegliendo fin da subito di applicare i dettami dell'agricoltura biologica.

Nelle vigne vengono utilizzati solo prodotti di origine naturale e le malerbe vengono eliminate tramite lavorazioni del terreno meccaniche e manuali. L'obiettivo è quello di non forzare il processo naturale che trasforma il mosto in vino, cosa che altererebbe il sapore e le naturali caratteristiche dello stesso.

Vengono prodotti vini bianchi e rossi IGT e DOC, spumanti e grappe, venduti direttamente in azienda e presso mercatini e fiere del territorio. Viene promossa inoltre la vendita di vino sfuso, in modo da diminuire l'impatto ambientale prodotto dalle bottiglie di vetro.

L'azienda è associata al Consorzio Volontario Vino Doc San Colombano.

BUONA PRATICA: promozione e coltivazione di un vitigno autoctono in via di estinzione

L'azienda dedica circa 2 ettari alla coltivazione di un vitigno molto antico e tipico della zona di San Colombano: la Verdea (da non confondere con la Verdeca!). Questo vitigno vanta infatti oltre un millennio di storia e, oltre a essere tradizionalmente coltivato a San Colombano, è attualmente diffuso anche nel Piacentino e in Toscana. La leggenda vuole che la diffusione del vitigno sia dovuta al santo irlandese San Colombano; proprio per questo, la varietà Verdea viene anche chiamata Colombana. Il nome Verdea, invece, deriva probabilmente dal colore verde intenso degli acidi prima che giungano a maturazione. Le foglie della vite sono di un verde chiaro, il grappolo appare tozzo, conico con una o due ali, la vite ha aspetto vigoroso ed ordinato.

Attualmente la Verdea viene utilizzata principalmente come uva da tavola. Ha infatti un sapore dolce, fragrante e fresco (gradazione zuccherina pari a circa 17 gradi Babo), un bel colore giallo rosato e acini abbastanza grossi.

È meno diffusa, invece, la produzione di vino, il che rende l'azienda agricola Gruppo Vignaioli una delle poche aziende che può vantare questa competenza. Il vino bianco frizzante Verdea che viene prodotto è composto per il 75% circa da uve provenienti dal vitigno Verdea, dal gusto leggermente erbaceo, a cui si affianca un 15% di Riesling Italico, che dona struttura al prodotto finale, esaltandone il gusto e rendendolo delicatamente fruttato. Il vino così ottenuto ha un colore paglierino, una gradazione alcolica non particolarmente alta, intorno agli 11-12 gradi, e un'acidità che si aggira attorno ai 6,5-7 gradi. Proprio per la sua particolarità, al vino Verdea è stato attribuito il marchio I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica).

La raccolta dell'uva viene fatta tra l'inizio e la metà di settembre. Per quanto riguarda l'uva destinata al consumo da tavola, viene consegnata a G.A.S. e negozi del biologico appena il giorno successivo alla raccolta, proprio per garantire un prodotto fresco. Annualmente vengono raccolti circa 100 quintali di prodotto, di cui circa 7-8 quintali vengono destinati alla vendita come uva da tavola.

DIFFICOLTÀ

Questa varietà presenta una notevole delicatezza nella prima fase della coltivazione. In particolare, nel mese di luglio, è importantissimo avere l'accortezza di non sfogliare la parte del vitigno verso cui batte il sole perché c'è il rischio che possa scottarsi e quindi rovinarsi. Anche per quanto riguarda i trattamenti, bisogna aspettare le ore serali ed utilizzare dosi molto basse. Per queste ragioni, la superficie coltivata a Verdea non può essere troppo vasta, pena la qualità del prodotto.

È inoltre di estrema importanza cogliere l'uva al momento preciso, in modo da garantire la giusta acidità e il corretto grado zuccherino.

IL SUCCESSO E I VANTAGGI

Il vino bianco Verdea è molto apprezzato da parte dei consumatori, anche perché poco comune e particolare. Proprio perché poco diffuso, è fondamentale il lavoro dell'azienda Gruppo Vignaioli, che in questo modo garantisce la continuità di un vitigno autoctono e in via d'estinzione, e salvaguarda la biodiversità, mantenendo viva la tradizione.

Prerogativa della qualità Verdea è l'ottima capacità di conservazione e resistenza: raspo appassisce, ma gli acini rimangono turgidi e grossi e la buccia stenta a marcire.

Da questa caratteristica deriva l'antica tradizione di conservare in cantina l'uva fino al giorno di Natale, per poi consumarla durante il pranzo o il cenone.

EVOLUZIONI FUTURE

È in programma un aumento della superficie coltivata a Verdea, pur nel rispetto dei limiti di superficie che la coltivazione di questa qualità richiede, in modo da poter continuare ad offrire un prodotto qualitativamente elevato.

VENDITA DIRETTA

La cantina è aperta al pubblico dal lunedì al sabato con i seguenti orari: 8.30 - 12.30, 14.30 - 18.30. Domenica e festivi gli orari sono 9.00 - 12.00.



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura