

# Agricoltura

## GUIGLIA » UN'AZIENDA MODERNA CHE HA PUNTATO SULLA TRADIZIONE ANTICA

A una stretta connessione con il territorio e alla passione per la terra, Romano Mattioli, titolare dell'azienda agricola Terraquilia, unisce un'attenzione quasi maniacale per il vino, in ogni sua fase. Lo cura, lo "coccola" perché è convinto che anche al mondo del vino faccia bene ritornare alle origini e anche per fare cogliere al consumatore tutti i profumi, gli aromi, le emozioni che può trasmettere un vino che parla del territorio da cui proviene. Terraquilia è infatti un'azienda moderna che a Guiglia adotta un metodo produttivo antico, o per meglio dire "ancestrale".

«A me piace rimanere legato alla tradizione e al passato e anche il metodo produttivo nostro è così - spiega Romano Mattioli - oggi magari questo modo di produrre il vino si sta diffondendo, però eravamo in pochissimi quando noi siamo partiti fa con questa idea, con questo modo di produrre: senza aggiunta di lieviti, senza filtraggi e senza aggiunta di zuccheri, queste sono le tre cose, oltre alla rifermentazione in bottiglia, che caratterizzano il nostro vino ancestrale».

Terraquilia è infatti nata nel 2005 da un'idea del suo patron Romano Mattioli, il quale non ha mai dimenticato le origini contadine e, dopo avere lavorato per molti anni in altri settori, ha deciso di ritornare alla terra e di farlo proprio a Guiglia. «Da una parte c'è Castelvetro con il suo Grasperossa - continua - dall'altra Savignano e i colli bolognesi con il Pignoletto. Questa è una collina che si mette in mezzo a queste due realtà importanti e io ho voluto legare questa esperienza al territorio, quindi Terre di Guiglia, Aquilia nell'antico nome romano, che abbiamo abbreviato in Terraquilia. La sfida è stata forte. Molta gente ci diceva che eravamo matti a fare una cantina Guiglia, a piantare qui dei vigneti. Ci dicevano che qui non lo faceva nessuno. Poi abbiamo iniziato a produrre vino con il metodo ancestrale, e anche qui siamo stati molto criticati: in una fiera abbiamo portato questo vino pieno di fondo e qualcuno mi ha detto che era un pazzo perché un vino con tanto fondo non si faceva più, perché adesso il vi-



la sede dell'azienda Terraquilia a Guiglia e a destra bottiglie del vino prodotto con il metodo "ancestrale". In alto il titolare Romano Mattioli

## Terraquilia, vini prodotti con metodo "ancestrale"

Romano Mattioli racconta la "pazza idea" che esige di non aggiungere lieviti e zuccheri, di evitare filtraggi e richiede la rifermentazione in bottiglia

### Una tradizione vitivinicola che nell'area risale al nono secolo

Terraquilia ha ripreso una tradizione vitivinicola che nel passato è stata molto importante nella zona collinare sulle rive destra e sinistra del Panaro a Guiglia e Marano. Le carte dell'archivio abbaziale di Nonantola documentano infatti che sulla fine del secolo IX a Calizzano, sul Monte Rovinalto sotto Ospitaletto, esisteva un imponente vigneto di ben 16mila viti, a cui si aggiungono 4500 viti nella vicina Festà. Un altro vigneto con poco più

di diecimila viti esisteva nello stesso periodo sulla sponda opposta a Trebanello, nei pressi della Rocchetta di Guiglia. La tradizione vitivinicola della zona continuò anche nei secoli successivi tanto che nel 1487 furono richieste dalla corte di Ferrara viti con radici provenienti da questi luoghi, mentre nel 1541 il Duca di Modena, secondo una consuetudine ormai consolidata, comperava proprio a Guiglia il vino per la sua mensa.

no si poteva filtrare. Da allora passi notevoli sono stati fatti non solo dalla nostra cantina ma anche da altre cantine, perché adesso ci sono anche Prosecco col fondo». In Emilia e in Veneto stanno aumentando le cantine che lavorano sull'ance-

strale, sono più avanti rispetto ad altre regioni.

«In realtà non esiste un vero disciplinare che regolamenti il metodo produttivo - aggiunge Romano Mattioli - spero di riuscire presto a coinvolgere altri a farlo in modo serio, perché

sarebbe giusto scrivere cosa vuol dire produrre col metodo ancestrale. Terraquilia lo fa senza aggiunta di lieviti, senza filtraggi e senza aggiunta di zuccheri. Vogliamo dare al consumatore prodotti sani e naturali; siamo certificati "bio-

sente di esaltarne al massimo le caratteristiche organolettiche, reso ancora più efficace dall'assenza di filtraggi. Se andiamo sui rossi, abbiamo un Sangiovese che vinifichiamo in rosa: siamo solo 4 o 5 cantine in Italia a farlo così».

L'uva, vendemmiata a mano, arriva alla cantina in cassette da 18 chilogrammi, dove viene pigiata con presse morbide. Quindi si sistema in tini d'acciaio a temperatura controllata, per rallentare o bloccare la fermentazione, per conservare un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa dopo l'imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti. Anche l'imbottigliamento viene fatto a caduta, in maniera "delicata" senza utilizzo di pompe per non fare subire stress al vino, con appositi macchinari moderni perché da Terraquilia la produzione con il metodo ancestrale è eseguita in maniera rigorosa ma utilizza tutto quello che la tecnologia può offrire. A Romano Mattioli e al suo staff, con la figlia Giorgia, il genero Francesco Tedeschini, il mastro vinaio Sergio Leonardi e il direttore commerciale Pietro Vezzani, spetta il compito dell'affinamento del metodo per arrivare a un vino sempre più genuino ed espressione della terra da cui proviene. Per questo parte del loro lavoro è nella continua ricerca della perfezione.

«Abbiamo iniziato due anni fa a fare una prima imbottigliatura a ottobre, il vino presentava un sacco di lieviti ed era molto torbido - dice Romano - il primo anno solo per 100 bottiglie. Nella mia idea, che era poi quella che mi raccomandava mio padre, c'era che il vino non poteva andare in bottiglia così perché continua a fermentare e scoppia tutto. In realtà, avendo fatto le analisi degli zuccheri residui, abbiamo visto che si è fermato, con la differenza però che facendo la prima fermentazione il vino è molto più fresco, ha dei profumi molto più intensi e puliti.

In questo modo abbiamo visto che l'evoluzione cambia, parte prima l'affinamento del prodotto. E quest'anno abbiamo imbottigliato 30mila bottiglie a ottobre».

Miria Burani