

Verdea, ovvero “Colombana Bianca”

written by Rivista di Agraria.org | 1 ottobre 2023

Da un’uva antica portata da un Santo, un delicato vino di nicchia

di Maurizio Scotti



Grappolo di Verdea (fonte <http://catalogoviti.politicheagricole.it/>)

La Verdea è un vitigno antico, nobile, ma poco conosciuto e non abbastanza apprezzato. E' diffuso in alcune zone della Lombardia, dell'Emilia e della Toscana, regione a cui taluni hanno dato le origini. Nel Trecento, il novelliere toscano Francesco Sacchetti dava riscontro di una particolarissima uva, ambita a tavola come frutto gradevolmente gustoso. Che si sappia, Sacchetti fu il primo a scrivere di uva Sancolombana Bianca.

Per quel che è apparso negli ultimi secoli in fatto di storia e leggenda di vini e vigneti, la tradizione vuole che sia stato proprio il santo irlandese Colombano, Patrono d'Europa, ad introdurla nel Milanese, su quelle piccole e ridenti colline che ancora oggi si chiamano “Colli di San Colombano”, altrimenti detti Colli Banini.

Si tratta di alture che occupano un'esigua superficie della Lombardia (circa 20 Km²) a 40 Km a Sud da Piazza del Duomo e 10 Km a Nord del Po e che si elevano dalla pianura circostante per meno di 100 metri, ai confini tra Lodigiano e Pavese, ma in buona parte amministrativamente compresi nel territorio della Città Metropolitana di Milano. Chi viaggia da Torino verso Bologna, percorrendo l'autostrada dei vini (la A21), manco si accorge della loro esistenza! Eppure, proprio quella è la culla della Verdea, pardon, della Colombana Bianca.

Sempre secondo la tradizione, il monaco Abate San Colombano pare abbia insegnato la coltura della vite agli abitanti dell'Antico Mombione (com'era conosciuto il Borgo Insigne di San Colombano al Lambro nell'Alto Medioevo), al fine di avere un bene di scambio che evitasse i continui saccheggi che facevano seguito alle frequentissime invasioni barbariche.

Il vitigno portato dal Santo Irlandese trovò una terra ideale già 1400 anni fa e la sua maggiore diffusione è proprio tra le province di Milano, Lodi, Pavia e Piacenza, in particolare nella zona DOC di San Colombano. La Verdea si

trova anche in alcune zone della Toscana, dove è nota proprio come Colombana Bianca: è coltivata per l'appassimento in fruttajo e non di rado viene vinificata in purezza nei vini dolci.

Autoctona a bacca bianca, registrato al Catalogo Nazionale Varietà di Vite dal 1970; secondo le stime del 2021, la superficie coltivata a Verdea è assai limitata: circa 80 ha, tra Lombardia, Emilia e Toscana. Ha una produttività elevata ed è caratterizzata da foglia media, pentagonale trilobata, grappolo spargolo, piramidale con 1 o 2 ali; ha acini medi, con buccia pruinosa, consistente, di colore verde-gialla. Il vino che si ottiene è di colore paglierino, al palato magro.

La Cantina Nettare dei Santi di San Colombano al Lambro della famiglia Riccardi ha avuto il merito di aver dato nuovo lustro ai vini ottenuti da uva Verdea, esempio poi seguito da altri produttori della zona.

“Da almeno 50 anni produciamo Verdea _ afferma Gianenrico Riccardi- attuale titolare dell'azienda di famiglia- Abbiamo una produzione di ameno 150mila bottiglie all'anno, tra fermo, frizzante e passito. Il nostro cavallo da battaglia è senza dubbio la versione frizzante, anche se negli ultimi anni gli apprezzamenti per quanto riguarda la versione ferma e passita che raccoglie ottimi risultati.”

Per quanto riguarda la produzione?

“La nostra produzione, come Nettare dei Santi, finisce sulle tavole e nei ristoranti della Lombardia e data la particolarità del vino che origina dai nostri poderi sul Colle di San Colombano e dalle colline vicine, uno degli scopi della nostra azienda - e quello a cui crediamo moltissimo- è di portare la Verdea oltre i confini regionali e nazionali, farla conoscere e apprezzare come vino “particolare”, dalle origini antiche ma dal palato moderno e giovanile”

Il legame col territorio e con la storia di San Colombano...

“Per noi è fondamentale - prosegue Riccardi - Non v'è dubbio che la Verdea sia sinonimo di San Colombano e del suo Colle e delle tradizioni che hanno legato il passaggio dell'Abate irlandese sulle nostre terre. Sono quasi trascorsi XV secoli da un Medioevo fatto di invasioni e tribolazioni storiche, che hanno visto questo lembo di Lombardia e le sue contrade divise, sottomesse, devastate, ma sempre in grado di riprendersi e risorgere. San Colombano è il Santo d'Europa... Anche i vini di questi Colli hanno saputo trovare mercati inattesi, culture enologiche, valori caratteristici, come i loro profumi, gli aromi, i metodi di invecchiamento e le sapienze di cantina necessarie. Anche la nostra Verdea è un prodotto straordinario, direi europeo, con tanto, tantissimo valore aggiunto”





Maurizio Scotti, editorialista Agrindustria, Agroalimentare. E-mail: maurizio.scottii@gmail.com