

IL BUON VINO DI FANO DEI TEMPI PASSATI E DI QUELLI FUTURI

Recentemente in uno dei più diffusi quotidiani d'Italia, Luigi Veronelli, noto scrittore d'arte culinaria e di enologia, per ben due volte ¹⁾ rammentava (dando chiaramente ad intendere di dividerne l'opinione) che Sante Lancerio, nel diario di un viaggio, per quello che riguardava Fano, aveva annotato: « fa buon vino et ha belle donne ».

L'apprezzamento di Sante Lancerio — il « bottigliere » di papa Paolo III Farnese che ebbe la buona idea di porre per iscritto le proprie memorie enologiche ²⁾ — risale a qualche anno avanti al 1550 e non è che si possa accusare il nostro memorialista di essersi lasciato spesso trasportare a simili entusiasmi. Infatti, per ciò che riguarda l'argomento donne, oltre alle fanesi, solo quelle modenesi lo hanno colpito (« Modena ha perfetti vini... e sì ancora le donne »), dopo di che il buon servitore del papa, peccati di malizia non ne commette più e tale tasto nei suoi scritti non è più toccato.

Per i vini invece non si perita di mettere in rilievo che « Bologna non li fa buoni », a Cervia « sono tristi », a Forlì « grossi e grassi », a Pesaro « non si troverebbero buoni se il Duca di Urbino non ne avesse provveduti ». Nota poi che Senigallia « ha gran boccali e tristo vino » e Fabriano « luogo da carta ha buona acqua e tristo vino cotto ».

Naturalmente, oltre a quelli bevuti a Fano, ne trovò buoni anche altrove e tra l'altro a Imola, Cesena, Rimini, Ancona, Loreto ecc.

¹⁾ *Il Giorno*, 30 maggio e 7 agosto 1966.

²⁾ SANTE LANCERIO, *I vini d'Italia giudicati dal papa Paolo III e dal suo bottigliere*, pubblicato a Torino a cura di G. Ferrario nel 1882.

Un cinquant'anni dopo, Andrea Bacci, medico di papa Sisto V e professore di botanica all'Università di Roma, compilava, nel 1596, una voluminosa storia dei vini d'Italia ³⁾.

Nei riguardi delle nostre zone scriveva che « vini più schietti, bianchi e neri, producono i colli verso levante e mezzogiorno di Recanati; ottimi poi quelli di Fano, specialmente quelli ottenuti da Malvasie e Trebulane. Buoni anche quelli dell'agro e villaggi limitrofi a Pesaro, quali il Colle Imperiale, Novilara e Castro Gradazio, vini tutti esportati in gran quantità a Venezia ».

Ancora un trent'anni dopo, Nicolò Dogliani, nobile bellunese, nel suo magnifico libro di geografia intitolato « Anfiteatro d'Europa » ⁴⁾, così annotava di Fano e del suo territorio: « Trovasi poi al lito la foce del fiume Metro in latino Metaurum... camminando nel lito tre miglia si incontra la città di Fano, Fanum Fortunae o Fanum semplicemente già detto. E' città assai onorevole, con buono e fertile territorio amenissimo sopra gli altri d'Italia sì per lo sito, come per l'ingegno degli uomini. Generandovi sì grande abbondanza di grani, di vini con olio e altri sapori e ottimi frutti ».

Anche questo scrittore generalmente non è molto prodigo di elogi. Infatti, nel suo libro, raramente ci si imbatte in citazioni così entusiastiche come quelle sopra riportate. Anzi, nei riguardi di un'altra città dei paraggi, così si esprime: « La città è di molti belli edifici ripiena, ma però non vi è l'aria salubre onde pochi degli abitatori passano l'età di anni 50. Ci sogliono nel mese di agosto morirvi tanti fanciulli che rende il gran compassione il vederli ». Mi si consenta di non indicare il nome della città, anche se oggi essa oltre ad essere ancor più « ripiena »

³⁾ ANDREA BACCI, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem*. Il condensato è riportato nella *Storia della vite e del vino in Italia* di Marescalchi e Dalmasso, vol. III, Milano, 1937.

⁴⁾ GIO. NICOLÒ DOGLIANI, *Anfiteatro d'Europa*, Venezia, 1623.

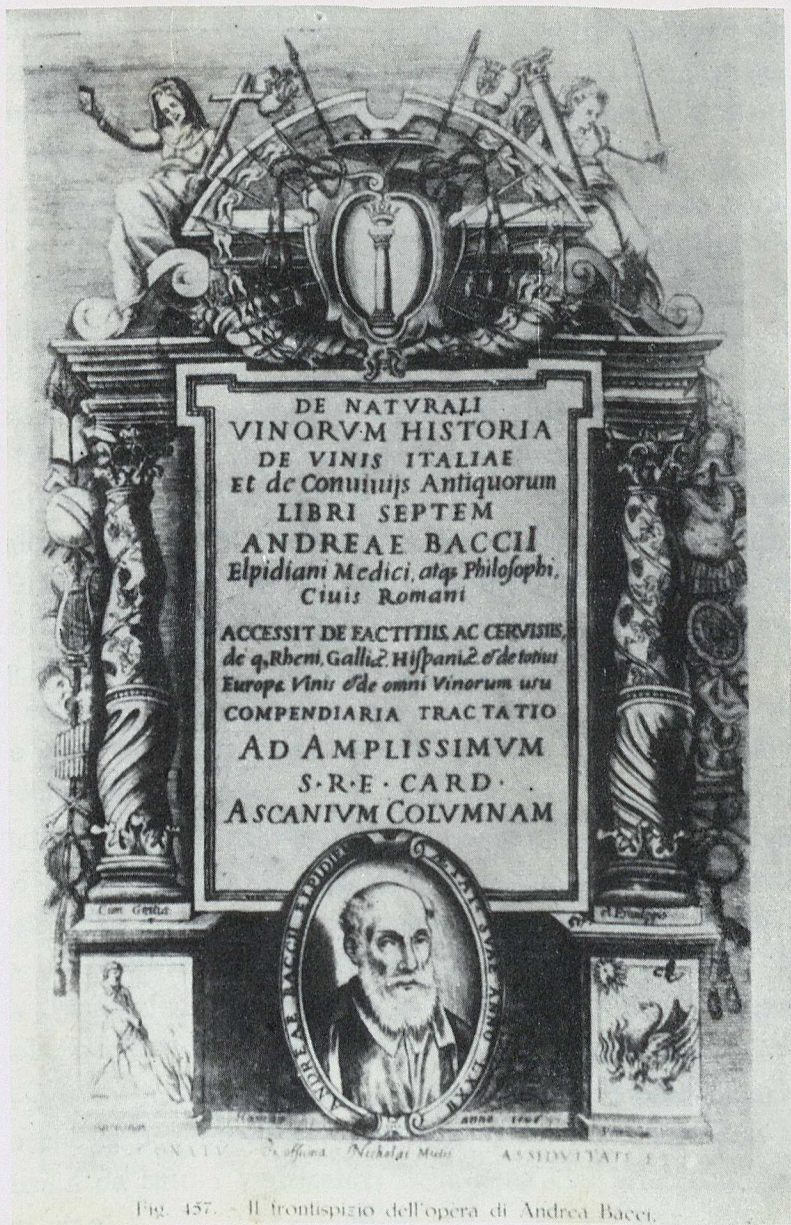


Fig. 457. - Il frontispizio dell'opera di Andrea Bacci.

Il frontespizio dell'opera di Andrea Bacci

di molti edifici, più o meno belli, ha l'aria perfettamente salubre e gli abitanti ugualmente longevi che quelli delle città vicine.

Chiaro, quindi, che Fano, nel passato, oltre che per vari prodotti della terra (grano, olio e saporiti frutti) ed altre ben notabili cose (le belle donne e l'ingegno degli uomini), si distingueva per il suo vino.

E allora sorge subito spontanea una domanda: oggi, questi ottimi e già celebrati vini non si producono più? Se si producono, perché allora Fano, o quanto mai l'agro fanese, non ha accreditato, nel tempo, una sua denominazione fra la nobiltà dei grandi vini italiani?

Non è facile rispondere a questo interrogativo e se mai lo si potrebbe fare solo dopo un'approfondita analisi di un insieme di cause che interessano non le sole zone del fanese, ma tutta la regione marchigiana. Tale analisi è già stata tentata in altra sede ⁵⁾. Infatti, i vini delle Marche, molti dei quali non certamente inferiori ad alcuni dei più rinomati di altre regioni italiane, non hanno, in genere, una loro fama ed una loro tradizione. La recente eccezione del « Verdicchio », che da poco più di un decennio è diventato un gran vino di moda, è la solita eccezione che conferma la regola.

Sull'esempio del Verdicchio, ora, altri tre o quattro vini stanno tentando d'imporre la loro denominazione sul mercato enologico. Fra essi ha già avuto una certa affermazione il « Bianchetto del Metauro », affermazione più che altro dovuta alla buona preparazione ed alla propaganda della cantina consorziale che sola, per ora, lo produce in un discreto quantitativo.

A questo punto, per dissipare ogni dubbio, è bene chiarire subito che la denominazione « Bianchetto del Metauro » può essere usata da tutti i vinificatori della zona che producono tale tipo di vino.

⁵⁾ GIUSEPPE BERNABUCCI, *Per una viticoltura moderna nelle Marche*, Pesaro, 1964.

Ad ogni modo, ecco che ci si presenta, finalmente, un buon vino dell'agro fanese dei tempi presenti e che potenzialmente ha tutte le qualità per divenire l'ottimo vino fanese dei tempi futuri.

A conferire pregio ad un vino, infatti, sono anzitutto e fondamentalmente le caratteristiche della materia prima, a loro volta definite da un insieme di elementi: la natura del terreno, il clima, l'esposizione, i vitigni, la tecnica colturale, nonché i sistemi di vinificazione adottati. Si tratta quindi di elementi naturali e di elementi umani.

Per gli elementi naturali, si può affermare che in molte delle zone collinari e pedecollinari fanesi esiste l'« optimum » circa la loro vocazione viticola. Qualche dubbio sorge invece nei riguardi degli elementi condizionati dall'attività umana. Forse da noi, ciò che soprattutto manca, è un'entusiastica coscienza vitivinicola, proprio quella, cioè, che ha fatto la fortuna di alcune celebri zone enologiche.

Ecco perciò l'incitamento ad un coordinato sforzo per tendere ad un continuo miglioramento della produzione, sforzo al quale dovranno assoggettarsi tutti i settori direttamente interessati, da quello della produzione viticola, a quello della trasformazione, fino a quello della commercializzazione.

Gli utili del maggior accreditamento, che si potrà raggiungere, saranno notevoli per tutti e tre i settori sopraindicati, ma specie per il settore agricolo che vedrà difesi e valorizzati i terreni proprio da quella coltura, italianissima, che è tra le poche a non temere dalla futura liberalizzazione degli scambi nel Mercato Comune.

Indirettamente, poi, altri settori ancor più ne beneficiranno, primo quello del turismo, che potrà offrire, ai graditi ospiti, un idoneo vino locale per far meglio apprezzare il nostro saporito pesce.

Il « Bianchello del Metauro » ha, invero, i pregi per essere qualificato vino superiore da pesce: la giusta gradazione; il bel colore paglierino chiaro; il profumo tenue gradevole; il sapore

ANFITEATRO
DI EVROPA

In cui si hà la descrizione

DEL MONDO CELESTE, ET ELEMENTARE,
per quanto spetta alla Cosinografia.

*Et si segue in narrar di essa EVROPA il sito, & confini, con le Prouincie,
Regioni, & Paesi, Città, Fortezze, & Luoghi habitati, Mari, Monti,
Fiumi, & Laghi, con loro nomi antichi, & moderni.*

*Et insieme i costumi, habitij, & nature de' popoli, & Genealogia de' suoi
Prencipij; Et in somma quanto può desiderarsi sapere di
questa quarta parte del Mondo.*

Al Serenissimo Prencipe di Venetia

ANTONIO PREVLI

Et à gli Illustrissimi, & Eccellentissimi Signori con esso rappresentanti
l'Eccelso, & Potentissimo CONS.^o di X.

Di Gio. Nicolò Doglioni, Nobile Bellunese.

Con due Tauole, l'vna de' Capitoli, & l'altra delle cose notabili. Et con sue
Figure di stampa in Rame poste à suoi proprij luoghi.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, ET PRIVILEGIO.



IN VENETIA. MDCXXIII

Presso Giacomo Sarzina

Il frontespizio dell'opera di Giovanni Nicolò Doglioni

asciutto, neutro, privo di aromi troppo accentuati, leggermente acidulo.

Ma non bisogna dimenticare le altre vivande, come gli arrosti di carne. Ed ecco che le nostre colline sono pronte a produrre (e già ne producono un discreto quantitativo), il degno vino rosso per accompagnare tali prelibate pietanze.

L'aspra ed austera robustezza, un po' selvaggia, del Sangiovese, mitigata e arrotondata con un trenta per cento di Montepulciano — ambedue prodotti nei colli di Montegiove, di Magliano, di S. Cesareo, di Carignano, insomma in tutti i dolci rilievi fanesi — può presentare un vino degno del più squisito arrosto, denominato, dalla più rappresentativa delle nostre colline « Rosso Montegiove ».

Mi piace quindi concludere, e meglio non potrei, citando ciò che il nostro Fabio Tombari fa dire al vino nell'intermezzo, appunto ad esso dedicato, del suo libro « I ghiottoni »:

« Diceva di se stesso e della propria nobiltà, come ogni vino meriti col proprio nome un proprio stemma simile a un sangue regale; come ci vogliono dei secoli per impararlo a bere, sì che chi non è dei nostri è vile e si ubriaca; come tutta latina sia l'arte di spremere dall'uva l'odore, il sapore stesso della patria, e infine come esso sia con l'ulivo il genio stesso della stirpe ».

GIUSEPPE BERNABUCCI