



Tizzano, la storia di una famiglia che ha fatto del vino la sua passione

Siamo andati sulle colline bolognesi per visitare l'azienda agricola risalente ai primi dell'Ottocento e che è particolarmente apprezzata per il suo Pignoletto. Un'esperienza tra storia e passione per il vino

© Articolo di Giovanni Torluccio

A Casalecchio di Reno, sulle colline bolognesi, c'è una splendida dimora nella quale ha sede l'**Azienda Agricola Tizzano**, una delle imprese vitivinicole più antiche del territorio. Siamo nei pressi dell'**Eremo di Tizzano**, in un intreccio di natura, arte e sapori, dove la proprietà occupa ben

230 ettari, di cui 25 a vigneti.

Storia di Azienda Agricola Tizzano

Le antiche origini della tenuta sono attestate dalla sua citazione in alcuni **documenti del 1805** quando il proprietario **Ferdinando Marescalchi**, Ministro degli Affari Esteri del Regno d'Italia, riceveva Napoleone a Bologna.

La famiglia Marescalchi ha gestito la proprietà ininterrottamente fino al 1920. A seguito del matrimonio tra Matilde, figlia di Antonio Marescalchi, con il conte **Guido Carlo Visconti di Modrone**, furono effettuati dei cambiamenti nella gestione. In particolare, venne ridimensionata la produzione di cereali e incrementata la **coltivazione della vite**.

In questo territorio, particolarmente vocato per la viticoltura, la scelta si dimostrò vincente, anche per l'attitudine del nuovo proprietario di evolversi e rinnovarsi, mantenendo sempre alta l'attenzione alla qualità del vino prodotto.

Un'ulteriore trasformazione intervenne intorno al 1950 con la modifica del **modello di commercializzazione**, fino a quel momento basato sulla vendita in damigiane. Fu predisposta una linea di produzione in bottiglia e arrivarono sul mercato le prime etichette dei **vini Tizzano**.

La visita in cantina e la degustazione

L'Azienda offre la possibilità di vivere un'esperienza unica, alla scoperta dei suoi vini e del suo territorio, organizzando visite ai vigneti e alla cantina con degustazioni guidate. Ne abbiamo approfittato e scelto un venerdì mattina di dicembre per il nostro tour.

In un clima natalizio, accarezzati da un sole tiepido, abbiamo percorso la strada sterrata per raggiungere la storica sede di Tizzano. L'incontro con il **Conte Luca Visconti di Modrone** e il Direttore dell'Azienda **Marco Caliceti** si è svolto in un contesto che trasudava storia.

La passeggiata nel parco e tra i vigneti, che si dispiegano nei dolci pendii dei colli bolognesi, ha preceduto la visita nella bella cantina, ricavata dall'antico granaio e attrezzata con le più moderne tecniche di vinificazione.



Il viale della Tenuta Tizzano (Foto © Giovanni Torluccio).

Sostenibilità e racconto del territorio in calice

Dalla chiacchierata è emersa la particolare attenzione con cui i vigneti sono coltivati, nel rispetto dell'ambiente e con metodi sostenibili. Le uve, inoltre, vengono raccolte e vinificate con cura.

I problemi degli ultimi anni, causati dall'emergenza Covid e dalla trasformazione climatica, hanno creato qualche difficoltà che l'azienda si sta impegnando a risolvere con successo, recuperando il gap legato alla prima fase del lockdown. Gli ostacoli sono stati in parte attenuati con l'adozione di **canali di distribuzione differenziati**, riducendo di fatto il danno quasi solo ed esclusivamente alla

commercializzazione nella ristorazione.

Diverse sono le complessità legate ai mutamenti climatici: il periodo di siccità del 2022 e l'eccessiva piovosità del 2023, con forti grandinate, sicuramente hanno ridotto la produzione di queste annate.

Nonostante ciò l'azienda ha retto l'impatto e oggi, sotto la guida attenta dell'enologo **Agron Komini**, produce una vasta gamma di vini, tra cui Pignoletto, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bologna rosso e Bologna bianco.



La cantina dell'azienda Tizzano (Foto © Giovanni Torluccio).

Pignoletto, il vino di punta di cantina Tizzano

Il prodotto di punta di Tizzano è il Pignoletto che, dopo un lungo iter legislativo, ha ottenuto la certificazione DOP per il vino **Pignoletto ottenuto nelle province di Bologna, Modena e Ravenna** utilizzando almeno l'85% di Grechetto Gentile, localmente detto Alionzina.

Questa tipologia viene vinificata da Tizzano nelle tre modalità: **Pignoletto superiore docg**, **Pignoletto frizzante docg** e **Pignoletto spumante docg**.



Colli Bolognesi Pignoletto (Foto © Giovanni Torluccio).

La vendemmia delle uve viene eseguita meccanicamente. Alla pressatura soffice segue la fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata, ottenendo un raffinato vino dal bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto rivela un profumo delicato, fresco, leggermente aromatico che evolve verso frutta matura: pera, pesca e frutta esotica. Nella versione superiore e classica superiore il sapore è pieno, asciutto, secco, piacevolmente fresco nella versione frizzante.

Non solo Pignoletto

Tizzano produce anche eccellenti **vini da vitigni internazionali** che hanno trovato sulle colline bolognesi il terroir ideale per esprimere al meglio le proprie potenzialità.

Il risultato è un **Cabernet Sauvignon doc**, vinificato e imbottigliato in una versione affinata in barrique di rovere francese per almeno due anni. Di colore rosso rubino, con riflessi granati, esprime sentori intensi e persistenti; un vino secco, caldo, piacevolmente tannico ed armonico che si abbina giustamente con carni e piatti dai sapori decisi e a formaggi stagionati.

Una bottiglia che abbiamo particolarmente apprezzato e che potrebbe reggere bene il confronto con i migliori Cabernet Sauvignon attualmente in produzione.



Cabernet Sauvignon (Foto © Sito web Tizzano).

Se siete appassionati di vino e amate la storia non potete perdervi una visita a questa cantina, dove sarete conquistati dalla qualità dei vini e dalla grande passione e professionalità di chi li produce.

Azienda Agricola Tizzano

Via Marescalchi Antonio, 13, Casalecchio di Reno (BO)

www.tizzano.it

Data di creazione

2024/01/11

Autore



redazione