

IL SASLAT: STORIA UN GIOIELLO RITROVATO



Fino agli anni '60 non era raro incontrare nei Comuni e nei piccoli borghi alla periferia est di Bologna, dove l'Emilia timidamente lascia il posto alle prime propaggini collinari della Romagna, piccoli coltivatori locali di frutta e vino.

Questi personaggi pittoreschi, eredi dei vecchi birocciai di inizio '900, abbandonati i miti cavalli da lavoro con annessi carri, passarono alla guida di motocarri e piccoli furgoni con cui scendevano a valle, sulla trafficata via Emilia e a Bologna città per vendere il frutto del loro lavoro in campagna.

Se le zone di pianura intorno alla città erano considerate da sempre gli "orti di Bologna", il territorio di Ozzano Emilia, per la sua conformazione fisica e orografica (aree pedecollinari e collinari con terreni argillosi e gessosi) era ed è particolarmente vocato alla viticoltura.

Sempre ai primi del '900 il vitigno Chasselois, forse importato dai commercianti transfrontalieri svizzeri (regione del Vaud), viene impiantato nel Bolognese, in particolare nella area della Val Samoggia, dove è presente anche oggi, ma ne troviamo traccia anche dalla parte opposta: ad est, sulle colline ozzanesi e per la precisione a Ciagnano. Perché? Questa domanda ha impiegato anni a trovare una risposta razionale, basata su indizi convincenti.

Intorno al 1867 il marchese francese Victoir-Joseph Grandperrin decide di trasferirsi con la famiglia ad Ozzano, lungo la via Emilia su terreni pianeggianti, precedentemente acquistati dai conti Dosi (da cui i nomi dei poderi Dosia di Sopra e Dosia di Sotto). Alcuni ricercatori ritengono che questa scelta sia legata alla dominazione napoleonica e al precedente arrivo a Bologna dei connazionali Amato Hippeau (ex ufficiale napoleonico) e, soprattutto, di Jean Buton (ex ufficiale napoleonico), che proprio tra Bologna e Ozzano insedierà i suoi stabilimenti di liquori che avranno un successo mondiale (basti citare Vecchia Romagna, Rosso Antico, etc...), attività poi proseguita fino al 1993.

Come è noto, lo Chasselas può essere vinificato in una varietà di stili, dai vini secchi e leggeri, ma può essere usato anche per produrre vini frizzanti. E qui torna in campo il nostro chasselois. Grandperrin ne ha bisogno per dare corpo e briosità alle sue uve di pianura: abbondanti, ma un po' fiacche. Dopo vari tentativi, da varie uve (forse Pinot maunier, Gamay e Chardonnay) crea il "Grand Mosseaux", ossia quello che viene commercializzato come "*sciampagna ozzanese*". Questo vino incredibilmente simile al più blasonato champagne ha un enorme successo, come riportato dalle fonti storiche. Troviamo infatti F. Reuleaux, dire che "*.... fra i vini spumanti d'Italia il Grand-mosseux del signor Grandperrin è forse il solo che possa classificarsi cogli sciampagna; è un vino ricchissimo di profumo e di sostanza, piacque e fu premiato ad unanimità, ma, secondo il parere di vari che lo degustarono attentamente, dovrebbe aver maggior potenza*". (in "Le grandi scoperte e le loro applicazioni alla fisica", Unione Tipografico-Editrice, 1891). Lo stesso Cervellati in "Piccole storie bolognesi, registra che "*...all'Esposizione Universale di Filadelfia del 1876, nel campo*

enologico ottima figura la fecero il marchese Luigi Tanari, Francesco Savorini, Giraltoni e Victor Grand Perrin con i vini Lambrusco, Chablis di Ozzano, Santerno, Gran Mousseaux"

Dopo il riconoscimento all'**Esposizione di Filadelfia del 1876** i vini ozzanesi del Grand Perrin vengono esportati in tutto il mondo, poi il marchese cade vittima delle sue debolezze: il gioco d'azzardo e le donne, annullando in pochi decenni le sue fortune. Nello stesso periodo, lo chasselois non è più richiesto per il taglio di altre uve e quindi diventa l'uva da tavola e il vino conosciuto e utilizzato solo da qualche vecchio contadino che ne cambia anche il nome **da chasselois a saslà**, grazie ad una distorsione dialettale. Un cambio nominalistico che ne renderà negli anni ancora più difficile il recupero.

Tuttavia, nel 1980 in un casolare miracolosamente scampato all'espansione edilizia e non a caso chiamata "**La Canteina**" (oggi sede dell'associazione di categoria CNA), fino al 1990, vi si poteva vedere una incisione alla sommità di uno dei due portali di accesso dei carri con le uve. Proprio qui si vinificava la *schiampagna*, probabilmente irrobustita dall'innesto di *saslat*.

Così, qualche anno fa, il pronipote del fattore del marchese Grand Perrin, sig. Cerè, avendo lì sempre vissuto e lavorato come contadino nei terreni del marchese, mi accompagnò a vedere di persona un piccolo, grande miracolo. Avevo già sentito parlare di questa pianta spettacolare, ma, quando la vidi, mi mancò il fiato. Addossata al vecchio portone di legno della casupola, si inerpicava una vite enorme, massiccia, tutta contorta, ancora in piena vegetazione, che risaliva fino al primo piano del fabbricato, creando sotto un pergolato piuttosto esteso. Questa pianta ultracentenaria, era, probabilmente, l'ultimo esemplare di quegli anni gloriosi. Poi, nel dopoguerra, arriva la ricostruzione, il passaggio da società agricola ad industriale, il boom economico e l'abbandono delle campagne e, soprattutto, delle colline. Quest'anno sono tornato da quelle parti, con ben poche speranze e invece... In un fazzoletto di terra vicino la ferrovia, tra due fossi, al limite della proprietà del vecchio marchese ci sono ancora getti e barbatelle rinselvaticate, ma indubbiamente di "Saslà", sopravvissute al di là di ogni previsione e contro ogni logica, scampando ad arature, a diserbanti agricoli, espropri, , stradelli di attraversamento e a mille altri fattori.

Il Saslà, in definitiva, non è mai morto, anzi sta risorgendo.

Come ha affermato Federica Govoni, vicesindaca di Valsamoggia – *"la riscoperta di tale coltivazione risale a più di 100 anni fa. Nei tempi d'oro, nella prima metà del '900, dai nostri Municipi l'Uva Saslà veniva esportata con i treni in tutto il mondo"*.

Ad un testimone storico come **Luca Generali di Monte budello** è toccato raccontare le sue ricerche sull'Uva Saslà. *"All'inizio degli anni 2000 – ha rivelato – ho scoperto un fervido mondo di produttori che prima del 1938 spedivano a Bologna l'Uva Saslà con i carri trainati da cavallo e, non appena arrivata a Bazzano la caricavano interi convogli di treni"*.

Oggi -in Valsamoggia- il felice sodalizio instaurato tra enti locali, associazioni di categoria, produttori e trasformatori hanno contribuito alla riscoperta e alla promozione dell'Uva "**Saslà**". La stessa cosa sta avvenendo sulle colline di Ozzano Emilia, in località San Pietro, alcuni coraggiosi proprietari (tra cui Roberto Sarti), affascinati dalla storia avvincente dei primi pionieri provenienti dalla Francia, hanno reimpiantato diversi filari di **Saslà**, affinché questo pezzo di storia e di cultura materiale possa sopravvivere e, magari, un giorno tornare agli antichi fasti.

Insomma, il "**Slasà**" è tornato e non ha nessuna intenzione di sparire ancora. Anzi, chiede spazio, riconoscimenti, conoscenza. Sta a noi, tornare ad assaporare il suo profilo aromatico spesso neutro, ma capace di esprimere complessità e profondità.

Roberto Carboni