

VITIGNI A BACCA NERA (n.)

VITIGNI A BACCA ROSA (rs.)

VITIGNI A BACCA BIANCA (b.)

La biodiversità viticola reggiana

La coltivazione della vite è un'attività agricola d'antica data, diffusa in ogni tratto del territorio provinciale salvo nell'alta montagna, da sempre di grande rilevanza sociale ed economica.

Tra i vitigni più coltivati con caratteri tipici simili ma diverse personalità, emergono il vasto gruppo dei lambruschi, all'origine degli omonimi vini "Lambrusco", e il vitigno Ancellotta, utilizzato prevalentemente per la produzione di mosti e vini da correzione. Quasi la totalità della produzione provinciale si basa oggi su questi vitigni autoctoni, tutti a bacca rossa.

Ad essi si deve aggiungere un foltissimo patrimonio di varietà locali, bianche e rosse, che arricchiscono la biodiversità presente, rendendo la provincia reggiana unica nel suo genere per l'abbondanza intraspecifica.

Oltre a varietà rinomate, utilizzate per ottenere vini di indiscussa qualità, come ad esempio Spergola e Malbo gentile, la stragrande maggioranza sono varietà meno conosciute e diffuse e, benché da lungo tempo presenti sul territorio, spesso a rischio di estinzione. Molti autori ne tracciano un elenco, a partire dal XVII secolo: Vincenzo Tanara (1661), Filippo Re (1805), Claudio Dalla Fossa (1811), Vincenzo Bertozzi (1840), Augusto Pizzi (1891), Carlo Casali (1915), ecc., nominando più di cento vitigni diversi.

Tra i motivi di tale ricchezza varietale, si sottolinea: l'origine genetica dei lambruschi, imparentati alla vite selvatica che cresceva spontaneamente nei boschi o ai bordi delle aree coltivate; le caratteristiche pedo-climatiche del territorio, idonee allo sviluppo della vite, dalla fertile pianura ai poveri declivi dei colli e dei monti più bassi; la lunga tradizione della viticoltura reggiana, di cui si trovano testimonianze scritte fin dal I secolo a.C.; la localizzazione geografica della provincia, terra di passaggio e di conquista da parte di numerose popolazioni, causa di mutamenti nelle abitudini viticole ed enologiche; la tradizione enologica della zona, che vuole i vini reggiani tipicamente ottenuti da tagli tra più uve.



Ceppo di vite ultracentenario di proprietà di Lucenti Nando, Castellarano (RE), forse il più vecchio d'Italia

Bibliografia

- Aggazzotti F. (1867). *"Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro"*. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Balletti A. e Gatti A. (1886). *"Le condizioni dell'economia agraria nella provincia di Reggio Emilia"*. Tipografia di Stefano Calderini e Figlio, Reggio Emilia.
- Bertolini R. (1927). *"La viticoltura reggiana"*. Gazzetta Agricola. Organo della Federazione provinciale Sindacati Fascisti Agricoltori di RE, 12 aprile, Reggio Emilia.
- Bertozzi V. (1840). *"Viti della provincia di Reggio"*. Manoscritto.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A., (2005). *"Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province"*. Am. J. Enol. Viticult., vol. 56, n. 4.
- Bondi M. (2009). *"Caratterizzazione ampelografia, ampelometrica, molecolare e valutazione qualitativa del vitigno Spergola nelle colline di Scandiano"*. Tesi di laurea, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006). *"Vitigni d'Italia"*. Edagricole Calderini, Bologna.
- Casali C. (1915). *"I nomi delle piante nel dialetto reggiano"*. Atti del Consorzio Agricolo di Reggio nell'Emilia, Anno I, n. 1. Tipografia Bondavalli, Reggio E.
- Cosmo I. e Sardi F. (1964). *"Sgavetta. Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia"*. Vol. III, Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- Dalla Fossa C. (1811). *"Opuscoli agrarii"*. Anno secondo, Reggio Emilia.
- Di Rovasenda G. (1877). *"Saggio di una ampelografia universale"*. Tipografia Subalpina, Torino.
- Filippo Re (1805). *"Appunti sulla vite. Manoscritto"*. Biblioteca Panizzi, Reggio Emilia.
- Franceschini A. e Premuda V. (1922). *"L'organizzazione della produzione"*. Il contadino, Giugno.
- Gallesio G. (1839). *"I giornali dei viaggi"*. Dalla trascrizione di Baldini E. (1995), Acc. Georgofili, Firenze.
- Galloni A. (1847). *"Delle varietà di viti da coltivarsi in provincia di Reggio Emilia"*. In Discorsi letti il 21 maggio 1847 nell'adunanza pubblica della Società d'Agricoltura in Reggio, Reggio Emilia.
- Greco A. (1968). *"La vitivinicoltura nella geoeconomia del reggiano"*. Università degli Studi di Bari, Tipo Sud, Bari.
- Maini L. (1854). *"Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio Emilia"*. Tipografia Moneti e Pelloni, Modena.
- Meglioraldi S., Masini G., Storchi M., Vingione M., (2008). *"Caratteri ampelografici, agronomici ed enologici di vitigni autoctoni reggiani di recente iscrizione"*. Atti del II Convegno Nazionale di Viticoltura, Marsala, 14-19 luglio.
- Molon G. (1906). *"Ampelografia"*. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Mondini S. (1899). *"Produzione e commercio del vino in Italia"*. Milano.
- Pizzi A. (1891). *"Diagramma indicante il titolo zuccherino e l'acidità dei mosti d'uve della provincia di Reggio nell'Emilia"*. Tratto da Bellocchi U. (1982) "Reggio Emilia la provincia 'Lambrusca'", Editrice Tecnostampa, Reggio Emilia.
- Rinaldi A. e Valli R. (1992). *"I vecchi vitigni di Reggio Emilia"*. Vignevini 10.
- Rossi E.U. (1928). *"L'economia reggiana"*. Reggio Emilia.
- Rota T. (1983). *"I vitigni minori del reggiano"*. Tesi di Laurea, Università degli Studi di Bologna.
- Tanara V. (1644). *"L'economia del cittadino in villa"*. Libro VII, edizione del 1661, in Venezia.
- Toni G. (1927). *"Viticoltura ed enologia emiliana"*. L'Italia agricola n. 4
- Zini C. e Caleffi G. (2004). *"La leggenda dell'uva Fogarina"*. Omnia Edizioni, Reggiolo (RE).

Elenco dei vitigni della provincia di Reggio compilato nel 1840 da Vincenzo Bertozzi

Sono indicati 62 vitigni a bacca nera e 46 a bacca bianca.

Aleatico di Firenze (n.), Amabile di Genova (n.), Ambruscòn (n.), Artemino (n.), Balsamina (n.), Bazzolèina (n.), Bècch ròss (n.), Bermestone (n.), Bertlòtta (b.), Berzmèin o Berzemino o Marzemino (n.), Berzmein gross (n.), Berzmein zentil (n.), Berzmein grùppel (n.), Berzmein pass (n.), Berzmein selvàdeggh (n.), Brineda (n.), Bianca ovèl (b.), Bronzeina (n.), Cannaiola (b.), Cannaiolo (n.), Chèga móst (b.), Covra (n.), Covrèin (n.), Cunza mòst (n.), Dolzòla (b.), Frasconéra(n.), Grappell (b.), Giottina (b.), Greco (b.), Lambrusca (diverse varietà) (b. e n.), Lambrusco dei frati (n.), Lambrusco di Sorbara (n.), Lambrusco di Sorbara dal plò ròss (n.), Lambrusco olivina (n.), Lambrusco salamina (n.), Lambrusco salamina grossa (n.), Lancelòtta (n.) Lugliatica (b.), Malisa (b.), Malvasia (b.), Malvasia cedrata (b.), Malvasia di Firenze (b.), Monferrato (n.), Moscadlèina (n.), Moscatello (b.), Moscatello di Candia (b.), Moscatello di Firenze (b.), Moscato di Fròntignano (b.), Moscato di Valenza (b.), Nigherzól (n.), Nigron (n.), Occhio di gatto (b.), Occhio di Pernice (b. e n.), Paradisa (n.), Pavaràna (b.), Pignolèina (b.), Postizza zentila (n.), Prefosco (n.), Rabbiosa (n.), Rabbiosa zentila dal piccol ross (n.), Rossaròn (n.), Rosséra (n.), Rosso di Bertinoro (n.), Rosso di Savoia (n.), Salamanna (n.), S. Giovés (n.), Selvadga o Uva d'or (n.), Selvadga zentila (n.), Selvarezza (n.), Sciocchètta (n.), Scorza Amèra (n.), Simonina (n.), Spargoleina (b.), Squarzaføja (b.), Terbianella (b.), Termarèina (b. e n.), Tintoria (n.), Tocai (b.), Trebbiano (b.), Trebbiano Moscato (b.), Trebbiano di Modena (b.), Redga (b.), Redga grossa (b.), Uva aromatica (n.), Uva da sàbba (n.), Uva dall'òcc (b.), Uva dal dóu còvi (b.), Uva della quercia (n.), Uva d'oro grossa (b.), Uva ed Po (n.), Uva fasola (b.), Uva massima (b.), Uva montanera (b.), Uva odor di viola (n.), Uva passerina (b.), Uva S. Maria (n.), Uva tòska (n.), Uva unica (n.), Uvètta ed Bersell (n.), Vernaccia (b.) Vernazzina (b.), Vernazzola (b.), Zèdra (b.), Zibibbo di Spagna (b.), Zibibbo lungo o Uva galetta (b.).



Sinonimi: "Uva Fogarina", "Fogarina di Gualtieri", "Uva ed Po"

Nome dialettale: Òva Fugarèina

Descrizione

FOGLIA: di taglia media, pentagonale, pentalobata. La pagina superiore, di colore verde medio brillante, non presenta bollosità. La Fogarina detta "a foglia rossa" presenta pigmentazione antocianica delle nervature. I denti sono di lunghezza media, regolari, a lati rettilinei. Il seno peziolare è aperto, con base sagomata a V. I seni laterali superiori sono aperti con base sagomata ad U, così come aperti sono i seni laterali inferiori.

La pagina inferiore, di colore verde chiaro, è lanuginosa e vellutata (abbondante presenza di peli striscianti e dritti). Il picciolo, di lunghezza media, grosso, presenta peli dritti e peli striscianti di media densità.

GRAPPOLO: di taglia e lunghezza media, di forma piramidale, alato, mediamente serrato. Il numero degli acini è medio. Il peduncolo è semi-legnoso, corto e sottile. L'acino ha forma di sferoide, di lunghezza media e dimensione non uniforme. L'epidermide è di colore nero con sfumature rossastre, uniforme. La presenza di pruina è media. La buccia, di medio spessore, è consistente. La polpa è molle e succosa, non colorata. I vinaccioli sono presenti. Il grappolo è inserito a partire dal terzo-quarto nodo. Se ne trovano 2-3 per tralcio.

Situazione attuale

Vitigno locale a rischio di estinzione.

Sono presenti solo pochi ettari, coltivati in un'area limitata del territorio provinciale, in particolare nei comuni di Gualtieri e limitrofi. Iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2007 (GU n. 38 del 15-02-2007) e inserita nella DOC "Reggiano" nel 2009.





Notizie storiche

Notizie certe del vitigno Fogarina ci giungono già dal 1847 da Antonio Galloni che, nel suo trattato, la individua come l'uva più gradita ed esportata del tempo.

Secondo Balletti e Gatti (1886) è particolarmente resistente all'oidio e dà origine a un vino "saporoso, ma aspro, austero e tuttavia durevole, con profumo del tutto speciale".

Al 1900 risale la prima etichetta di vino Fogarina, prodotto da Ettore Pecorini (Zini e Caleffi, 2004).

Tra il 1922 e il 1926 si producevano annualmente circa 400.000 q.li di uva Fogarina (Bertolini, 1927), pari a circa il 20% della produzione provinciale, localizzati soprattutto a Gualtieri.

Nella seconda metà del '900 si è avuto un calo progressivo della superficie coltivata a Fogarina, fino alla sua quasi scomparsa. Il vitigno è stato recentemente recuperato e reimpiantato nella zona di origine grazie all'opera congiunta di: Cantina Sociale di Gualtieri, Consorzio per la tutela dei vini DOC di Reggio Emilia, Provincia di Reggio Emilia.

Usi tradizionali

Per l'acidità, freschezza e profumi è storicamente utilizzata come vino da taglio per ringiovanire i vini e garantirne la tenuta nel tempo.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno dalla produzione molto elevata e costante.

Il ridotto sviluppo vegetativo tende a non compensare l'alta produttività per ceppo rendendo necessari interventi correttivi di diradamento dei grappoli.

Predilige un clima continentale, elevate sommatorie termiche e suoli caratteristici delle aree limitrofe al Po. Pianta molto rustica e resistente alle avversità.

Maturazione molto tardiva, in media tra la seconda decade di ottobre e la prima decade di novembre. L'uva prodotta è molto acida, quasi esclusivamente in acido tartarico, che la rende unica.

Caratteristiche enologiche

Produce un vino dal colore rosso rubino molto intenso. Profumo ottimo, con evidenti note fruttate, tra cui spiccano la prugna cotta e sentori di bacca piccola: ciliegia, lampone, more e ribes, e sentori erbacei e speziati (Meglioraldi e altri, 2008). Struttura elevata ma con acidità molto elevata. Elevata persistenza.

L'elevata acidità lo rende un vino durevole e adatto al taglio di altri vini.

Leggende e curiosità

La leggenda vuole che il ceppo originario di Fogarina fosse trovato nel 1820 sul greto del torrente Crostolo, vicino alla foce sul fiume Po, probabilmente portato da un'alluvione.

Nel 1960 la Fogarina diviene famosa grazie alla celeberrima canzone "L'uva fogarina", la cui attribuzione è ancora discussa.

È plausibile sia nata nelle osterie di Gualtieri e cantata, prima della Seconda Guerra Mondiale, nella Fiera della Fogarina che si teneva la terza domenica di ottobre (ancora oggi rievocata).

Le parole furono attribuite a Vasco Scansani detto "Cachi", ma la musica e l'esecuzione sono più verosimilmente di Giorgio Carpi (violinista) e della sua compagna Giovanna Daffini (cantastorie e chitarrista). La canzone venne poi ripresa negli anni '60 dal Duo di Piadena e diffusa negli anni seguenti dai media in tutto il mondo.

Lambrusco Barghi (n.)



Sinonimi: "Bardi", "Barghi"

Nome dialettale: Barghi

Descrizione

FOGLIA: di grandezza media, pentagonale, pentalobata. Presenta una pigmentazione antocianica delle nervature principali fino alla prima biforcazione. Il profilo del lembo è leggermente ondulato; la pagina superiore risulta leggermente bollosa. I denti sono corti, a base larga, regolari, a lati convessi. Il seno peziolare è chiuso, a U. I seni laterali superiori e inferiori sono a U o a lira, coi bordi leggermente sovrapposti. La densità di peli dritti sia sulla pagina superiore che inferiore è molto bassa. Sono invece presenti peli striscianti che rendono aracnoidea la pagina superiore e lanuginosa quella inferiore (abbondante presenza). Il picciolo è corto, setoloso, di media grossezza.

GRAPPOLO: di taglia e lunghezza media, piramidale, con una o due ali. Da mediamente compatto a spargolo, presenta un numero di acini medio. Il peduncolo è corto, mediamente lignificato, sottile. L'acino è sferoidale, piccolo, corto e stretto, uniforme, di colore blu-nero, mediamente pruinoso. La buccia è spessa e consistente, con ombelico apparente. La polpa è incolore, poco succosa, di consistenza molle. Il grappolo è inserito a partire dal terzo-quarto nodo e se ne trovano 1-2 per tralcio.

Situazione attuale

Vitigno locale a rischio di estinzione.

Pur essendo ancora reperibile in diversi vigneti, dalla bassa pianura alla collina, si stima che in provincia siano presenti poche centinaia di ceppi. Iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2007 (GU n. 253 del 30-10-2007) e inserita nella DOC "Reggiano" Lambrusco nel 2009.





Notizie storiche

Non si hanno notizie storiche certe fino al 1992, quando Rinaldi e Valli ne forniscono una prima descrizione ampelografica. In tale pubblicazione, viene identificato con il vitigno "Lambrusco di Rivalta o di Corbelli", considerato come un sinonimo. In effetti, dalle testimonianze dei viticoltori, il Lambrusco Barghi e il Lambrusco di Corbelli (solo da poco identificato), erano coltivati nella stessa zona, compresa tra Rivalta e Canali di Reggio E. e Albinea, e addirittura compresenti nello stesso vigneto (come accertato visivamente). Sebbene poco probabile, permane quindi ancora oggi il dubbio che il Barghi, e non invece il "Lambrusco di Corbelli", possa essere il "Lambrusco di Rivalta" citato fin dal 1891 da Augusto Pizzi e poi da numerosi altri autori.

Di certo, il Lambrusco Barghi ha una diffusione molto più ampia del Lambrusco di Corbelli, essendo possibile trovarlo in diverse aree della provincia, da nord a sud. La varietà è ben conosciuta ed apprezzata da numerosi viticoltori che lo chiamano popolarmente anche "Bardi" o solo "Barghi". Il vitigno è stato recentemente caratterizzato geneticamente (Boccacci e altri, 2005) e iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite grazie all'opera del Consorzio per la tutela dei vini DOC "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa".

Caratteristiche agronomiche

Vitigno vigoroso e dalla produttività buona e costante. Matura l'ultima decade di settembre. Vitigno rustico, dall'elevata adattabilità ai diversi ambienti; è stato infatti ritrovato in diverse aree della provincia, dalla bassa pianura alla collina. Buona tolleranza alla botrite, in virtù della buccia piuttosto spessa.

Caratteristiche enologiche

Produce un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei. L'aroma è complesso. Emergono almeno tre tipologie di aromi ben distinti, con intense note fruttate, di prugna cotta e di frutta fresca (more, lamponi e ciliegia), note speziate di liquerizia e l'aroma tostato del caffè (Meglioraldi e altri, 2008). Al gusto si presenta pieno, sapido, mediamente acido, poco astringente, morbido, armonico ed equilibrato. Ben dotato a livello polifenolico.

Usi tradizionali

Tradizionalmente impiegato per la produzione di vini.



Leggende e curiosità

È possibile che il nome del vitigno sia da collegare alla nobile famiglia Bardi di Firenze.

Malgrado sia da sempre considerato pregevole per la ricchezza di colore e di zuccheri e per il sapore armonico e l'ottima resistenza alla botrite, sembra essere stato abbandonato a causa della buccia spessa che ne riduceva la resa in mosto.

Lambrusco dal peduncolo rosso (n.)



Sinonimi: "Terrano", "Cagnina nera", "Piccòl ròss", "Lambrusco di Montecchio"

Nome dialettale: Lambrósch dal piccòl ròss

Descrizione

FOGLIA: di taglia media, pentagonale, intera. Il lembo è di colore verde scuro opaco nella pagina superiore e verde in quella inferiore. La pigmentazione antocianica delle nervature è forte nella pagina superiore e leggera in quella inferiore. La bollenità è media. I denti, corti, regolari, poco pronunciati, hanno lati rettilinei. Il seno peziolare è aperto, a graffa rientrante, con base sagomata a V. I seni laterali superiori ed i seni laterali inferiori non sono presenti. La pagina inferiore è lanuginosa, ovvero con presenza abbondante di peli striscianti, rilevabili, ma in misura molto leggera, anche sulla pagina superiore. Il picciolo è aracnoideo, corto, sottile, rosato o rosso.

GRAPPOLO: di taglia media, corto, serrato, di forma cilindrica. Il numero degli acini è medio. Il peduncolo è corto, grosso, arrossato e lignificato. L'acino è piriforme, di lunghezza e grossezza media. Il colore dell'epidermide è rosso scuro-violetto, uniforme. La presenza di pruina è media. La buccia è consistente, di medio spessore. La polpa non è colorata e poco succosa. I vinaccioli sono presenti. Il grappolo si inserisce a partire dal terzo-quarto nodo e se ne trovano 1-2 per tralcio.

Situazione attuale

In provincia sono presenti solo pochi ettari, coltivati in un area limitata del territorio provinciale (comuni di Montecchio e S. Ilario), ma è possibile trovarne ceppi sparsi in diversi antichi vigneti dell'area collinare, soprattutto nella Val d'Enza.



—▶ Situazione attuale

Vitigno locale non a rischio di estinzione, per la sua presenza, come sinonimo, anche in altre regioni italiane.

Iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite come sinonimo del "Terrano" nel 2009 (GU n. 146 del 26-06-2009).



Notizie storiche

Vi sono poche notizie storiche certe fino alla seconda metà del '900, sebbene il Maini nel 1854 faccia riferimento a una varietà Cagnone, di cui un tipo caratterizzato dal "picciol rosso". La presenza storica della varietà è comprovata dalla presenza di ceppi centenari e dalle testimonianze di viticoltori reggiani.

Intorno al 1970 viene costituito il gruppo "Gli amici del Lambrusco", la cui attività è documentata su diversi quotidiani dell'epoca, con l'intenzione di salvare il vitigno "Lambrósch dal piccòl ròss" e promuoverne il vino.

Il vitigno è stato recentemente recuperato e iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite grazie all'opera del Consorzio per la tutela dei vini DOC "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa".

Usi tradizionali

Impiegato per la produzione di vini frizzanti, ad oggi realizzati da due produttori reggiani.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno vigoroso e dalla produttività buona e costante. Predilige i suoli ben drenati, ricchi di scheletro, tipici della valle dell'Enza. Adatto anche alle zone collinari dove è anticamente diffusa. Uva abbastanza precoce, matura tra la prima e la seconda decade di settembre. Le uve, anche a maturazione, mantengono una buona acidità.

Vitigno rustico, soggetto a colatura e acinellatura.

Caratteristiche enologiche

Produce un vino di colore rosso violetto molto intenso.

Al naso presenta un quadro olfattivo complesso, con delicate note floreali (tiglio) e note più intense speziate, anche cioccolato e liquerizia; prevalgono le note fruttate con frutti a bacca rossa: more, ciliegia, frutta secca, e sentori di confettura e prugna. In bocca presenta un'acidità media e risulta debolmente amaro, non salato, poco astringente, di buona struttura e media persistenza gusto-olfattiva.



Leggende e curiosità

Il termine dialettale "Piccòl", può riferirsi sia al peduncolo del frutto che al picciolo della foglia.

Sebbene come aspetto il vitigno mostri caratteri simili al Marzemino, geneticamente è risultato più affine ai lambruschi, con i quali condivide diversi caratteri, tra cui l'alta acidità, che sembrano renderlo più idoneo alla produzione di vini frizzanti piuttosto che fermi.

Lambrusco di Corbelli (n.)



Sinonimi: "Lambrusco di Rivalta", "Corbelli", "Lambrusco fiorentino"

Nome dialettale: Lambrósca éd Corbèlli

Descrizione

FOGLIA: di taglia media, pentagonale, quinquelobata. La bollosità è da media a forte e sono presenti leggere depressioni del lembo. Non presenta pigmentazione antocianica delle nervature. I denti sono medi e convessi. Il seno peziolare è chiuso o leggermente aperto (1-2 cm), a graffa, sprovvisto di denti. I seni laterali superiori, aperti, a graffa, possono presentare un dente. La pagina inferiore è lanuginosa (abbondante presenza di peli lunghi), mentre i peli dritti sono assenti o poco presenti. Il picciolo è rosato, con qualche pelo lungo.

GRAPPOLO: di lunghezza media (15 cm), di forma conica, alato con 2-3 ali, tendenzialmente spargolo. Presenta spesso un grappolo secondario di media dimensione. Il peduncolo è corto (5 cm).

L'acino ha forma sferoidale e si presenta corto e stretto. L'epidermide varia da rosso scuro-violetto al blu-nero. La presenza di pruina è media. La polpa è molle e succosa, non colorata. La buccia, di medio spessore, è consistente. Il pedicello è di colore verde. I vinaccioli sono presenti.

Situazione attuale

Vitigno locale a rischio di estinzione.

Sono presenti solo alcuni ceppi in località Rivalta, comune di Reggio Emilia.

Non ancora iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite.





Notizie storiche

È citato nel 1891 da Augusto Pizzi (come Lambrusco di Rivalta) e nel 1899 da Salvatore Mondini tra i lambruschi diffusi in provincia. Nel 1906 il Molon ne fornisce una prima descrizione ampelografica. Nel 1915 Casali Carlo identifica il Lambrusco di Corbelli con il Lambrusco di Rivalta e con il Lambrusco Fiorentino.

Franceschini e Premuda, nel 1922, e Fornaciari Pietro, nel 1924, riprendendo studi precedenti, avvalorano tale sinonimia e localizzano il Lambrusco di Corbelli nella zona di Rivalta, dove sembra fosse coltivato in maniera quasi esclusiva. Gli anziani viticoltori di Rivalta di Reggio E. (e frazioni vicine) testimoniano le vaste estensioni coltivate a "Lambrusco di Corbelli" nella prima metà del XX secolo. Successivamente vi è un forte calo della superficie coltivata, fino a ridursi ai pochi ceppi presenti in alcuni vigneti della zona.

L'analisi del DNA non ha rilevato sinonimie con altre varietà conosciute.

Il vitigno è stato recentemente recuperato e salvaguardato grazie all'opera di alcuni viticoltori della zona e del Consorzio per la tutela dei vini DOC "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa".

Usi tradizionali

Tradizionalmente usato per la produzione di vini da pasto non molto colorati.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno a media vigoria e dalla produttività buona e costante. Predilige suoli e climi pedecollinari e collinari. Vitigno rustico.

Matura intorno alla seconda decade di settembre.

Caratteristiche enologiche

Valutazioni enologiche ancora da eseguire.



Leggende e curiosità

Tale vitigno sembra sia stato trapiantato e diffuso, nel XIX secolo, dai Conti Ferrari Corbelli in Rivalta, frazione di Reggio Emilia, da cui deriva il nome.

Storicamente presente in località "Rivalta" assieme al Lambrusco Barghi o Bardi, non vi è ancora la certezza su quale dei due vitigni fosse tradizionalmente chiamato col nome di "Lambrusco di Rivalta", sebbene si propenda per il "Lambrusco di Corbella".



Nome dialettale: Sgavétta

Descrizione

Presenta un'elevata variabilità morfologica, per cui si distinguono diversi biotipi, come indicato da Cosmo (1964) e da osservazioni in campo. A seguito si descrive il tipo più comune.

FOGLIA: di taglia media, cuneiforme, a cinque-sette lobi (ma anche a tre), con bordi revoluti o contorti. La pagina superiore risulta essere leggermente bollsosa. Non presenta pigmentazione antocianica delle nervature, se non talvolta limitata al punto peziolare. La pagina inferiore è verde chiaro, vellutata (elevata presenza di peli dritti) e con bassa presenza di peli striscianti (talvolta media). I denti sono medi, a lati rettilinei. Il seno peziolare è aperto (4-5 cm), con base sagomata a graffa, e può presentare un dente. I seni superiori non sono molto profondi, tendenti a chiudersi, a U o a lira. Il picciolo è verde e rosa.

GRAPPOLO: di medie dimensioni, medio-lungo (17 cm), di forma conica, con una o due ali, molto spargolo o spargolo. Il rachide è verde. Il peduncolo è medio-lungo (8 cm). L'acino ha forma sferoidale o è ellittico largo, di lunghezza e larghezza tra il corto e il medio. L'epidermide è di colore blu-nero. La buccia è abbastanza sottile ma consistente e molto pruinosa. La polpa è molle e succosa, non colorata. I vinaccioli sono presenti.

Situazione attuale

Vitigno locale a rischio estinzione.

I pochi ettari coltivati sono localizzati in prevalenza nel reggiano (circa 12 ha tra pianura e collina) e in misura inferiore nel modenese.

Inserita nella DOC "Colli di Scandiano e di Canossa" nel 1996.





Notizie storiche

La prima citazione documentata risale al 1927, ad opera di Toni che annovera la Sgavetta tra i "vitigni migliori e raccomandabili del piano" per l'areale reggiano e modenese.

Nel 1928 il rag. Rossi Enzo Umberto, in "L'economia reggiana", menziona la Sgavetta tra i vitigni più apprezzati e pregiati.

La scheda descrittiva viene redatta da Cosmo e Sardi nel 1964 per il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Greco, nel 1968, dà notizia dell'ampia diffusione della Sgavetta nei comuni della bassa collina, fino a rappresentare il 2% della produzione di uva provinciale.

Successivamente la sua presenza va diminuendo.

Usi tradizionali

Storicamente utilizzata nel taglio con altri vini per apportare colore.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno di buona vigoria e produzione. Presenta un'ottima adattabilità alle diverse situazioni pedo-climatiche (dalla bassa pianura alla collina), sebbene in taluni casi possa essere soggetto a colatura.

Germoglia precocemente. Raggiunge la maturazione nell'ultima decade di settembre. È tollerante alle principali crittogame. Presenta una buona fertilità delle gemme basali.

Caratteristiche enologiche

Si impiega soprattutto per la produzione di vini giovani, freschi, fruttati con evidenti note di marasca, spesso frizzanti, sebbene, opportunamente vinificato, abbia dimostrato un'ottima tenuta nel tempo. Si ottiene un vino di colore rosso violaceo molto intenso.



Leggende e curiosità

Di recente è stato assaggiato un vino fermo di 11 anni di età che è stato valutato in modo positivo, soprattutto per l'ottima tenuta nel tempo degli aromi fruttati e del colore.

L'elevata variabilità morfologica dei diversi tipi di Sgavetta presenti in provincia, in particolare per i caratteri delle foglie, mettono a dura prova chi voglia identificare tale vitigno. Risulta essere un ottimo impollinatore per il vitigno Malbo gentile.



Sinonimi: "Uva termarina", "Tramarina", "Romanino", "Armanino"

Nome dialettale: Termarèina

Descrizione

FOGLIA: pentagonale o cuneiforme, a tre-cinque lobi, di taglia media. Il profilo del lembo è contorto. Non presenta alcuna pigmentazione antocianica delle nervature. La bollosità nella pagina superiore del lembo è nulla o leggerissima. I denti, di lunghezza medio-corta, sono poco pronunciati, con lati rettilinei. Il seno peziolare è aperto, a V o a graffa. I seni laterali superiori sono poco profondi, a U, a volte a bordi sovrapposti. La pagina inferiore è aracnoidea (bassa densità di peli striscianti), mentre sono assenti i peli dritti. Il picciolo è glabro, di media lunghezza e media grossezza.

GRAPPOLO: piccolo, corto, di forma conica, con 3-4 ali e compatto, con un elevato numero di acini. Il grappolo ha un peso medio molto basso, inferiore a 100 grammi. Il peduncolo è cortissimo, sottile, solo leggermente lignificato. L'acino è molto piccolo, molto corto, sferoidale, uniforme. Il colore dell'epidermide è rosato, uniforme. La buccia è pruinosa, sottile, tenera. La polpa è non colorata e poco succosa, molle. Il cercine è poco evidente. I vinaccioli sono assenti. Ogni tanto presenta un acino grosso, dotato di vinacciolo. Il grappolo è inserito a partire dal terzo-quarto nodo. Se ne trovano 1-2 per tralcio.

Situazione attuale

Vitigno locale a rischio di estinzione, sebbene sia presente anche in altre province della regione Emilia Romagna, tra cui il parmense e il modenese. Pur essendo ancora reperibile in diversi vigneti del reggiano, dalla bassa pianura alla collina (soprattutto nell'area pedecollinare), si stima che in provincia siano presenti solo poche centinaia di ceppi.

continua ➤



—▶ Situazione attuale

Iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2007 (GU n. 38 del 15-02-2007) e inserita nella DOC "Colli di Scandiano e di Canossa" nel 2009.



Notizie storiche

La prima citazione risale a metà del 1600, ad opera di Vincenzo Tanara, che riporta la coltivazione di un vitigno denominato "Tremarina" o "Uva Marina".

La diffusione nel XIX secolo della coltivazione in Emilia Romagna della Termarina, pur con nomi diversi, viene illustrata nei diari dei viaggi del conte Gallesio (1839).

Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, parla di due varietà di Termarina (Termarèina), una a bacca nera e una a bacca bianca, coltivate negli orti e nelle vigne in provincia di Reggio Emilia. Il Maini (1854), scrive: "Tremarina, fa vino rosso aromatico, e di gran forza e lunga durata". Recenti studi (Boccacci e altri, 2005) sui vitigni reggiani hanno definitivamente escluso la sinonimia con il Corinto nero, e la Termarina risulta essere un vitigno unico nel suo genere.

Di recente è stato recuperato e iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite grazie all'opera del Consorzio per la tutela dei vini DOC "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa".

Caratteristiche agronomiche

Vitigno vigoroso ma dalla bassa produttività e resa in vino.

Predilige ambienti pedecollinari o collinari, sebbene sia presente anche in pianura. Uva abbastanza precoce, matura la prima decade di settembre.

Vitigno delicato, piuttosto sensibile a oidio e botrite.

Gradazioni elevate, buona acidità e pH.

Caratteristiche enologiche

Produce un vino dal profilo aromatico assai originale, con almeno tre descrittori ben differenziati per tipologia di aromi. Si notano infatti caratteri vegetali freschi assimilabili a tubero di patata, note di bacche e ribes (frutti di bosco) e sentori speziati. Dotato di persistenza gustativa molto elevata, basso tenore in antociani, alto grado alcolico e buona acidità (Meglioraldi e altri, 2008).

Usi tradizionali

Utilizzata per la produzione di marmellate, per la realizzazione della "saba" (sciroppo dal gusto dolce-amaro che accompagnava la polenta) e del "Savour" o "Savourette" (utilizzato per la farcitura dei tortelli), da mangiare tal quale e per la produzione di vini.

Leggende e curiosità

Il cavalier Agazzotti, a metà dell' '800, ben sintetizzava le peculiari caratteristiche della Termarina: "Specialità d'uva vinifera, mangereccia, particolarmente ad uso di condimento culinario. Disseccata al forno od al sole serve di base alla nota Passaretta di Piemonte; ma qui da noi, è calunniata madre di vino proditore (traditore). Ma il fatto sta nel difetto di colore, che perciò, non essendo ricco di schietta lagrima, lo si beve, inconsideratamente come vino da famiglia, mentre che in sostanza, proveniente da uva assai ricca di glucosa, ha la conseguente proprietà di inebriare chi ne beva smodatamente".



Sinonimi: Tocai friulano

Nome dialettale: Òcc éd gât

Descrizione

FOGLIA: di taglia media, pentagonale o orbicolare, trilobata. La pagina superiore del lembo presenta una leggera bollosità. Il lembo è piegato a coppa. Non presenta pigmentazione antocianica delle nervature. I denti sono medio-corti, regolari, poco pronunciati, convessi quelli di primo ordine e rettilinei quelli di secondo. Il seno peziolare, chiuso, con lobi leggermente sovrapposti, ha forma irregolare, a lira con base sagomata a V. La pagina inferiore è tendenzialmente glabra. I seni laterali non sono profondi, a V, tendenti a chiudersi. Le nervature non sono sporgenti. Il picciolo è glabro, corto e di media grossezza.

GRAPPOLO: corto, di taglia piccola, conico e alato (2 ali). La sua compattezza è da media ad elevata e il numero degli acini è medio. A volte presenta un grappolo secondario. Il peduncolo è molto corto, sottile e leggermente lignificato. L'acino è piccolo, corto, sferoidale. L'epidermide, leggermente pruinosa, è di colore verde-giallo traslucido. La buccia è sottile, consistente. La polpa, molle, non ha colore ed è poco succosa. Il pedicello è corto, di facile separazione, di colore verde. Il cercine è evidente. I vinaccioli sono presenti. Il grappolo è inserito a partire dal terzo-quarto nodo; se ne trovano 1-2 per tralcio.

Situazione attuale

A rischio di scomparsa dai vigneti del reggiano, sebbene ceppi di tale varietà siano rintracciabili in diversi vigneti dell'area pedecollinare e collinare;

continua



↳ Situazione attuale

nel complesso si stima che sia coltivato su poco più di un ettaro di superficie.

Vitigno non a rischio di estinzione, per la sua presenza, come sinonimo, anche in altre regioni italiane.

Iscritta nell'elenco delle varietà idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna dal 2003.



Notizie storiche

Citato per la prima volta nel 1811 da Della Fossa e successivamente da numerosi autori del XIX e XX secolo.

Tra questi ricordiamo il Galesio (1839), il Bertozzi (1840), Balletti e Gatti (1886), il Molon (1906) e Greco (1968), che sottolineano come tale varietà sia diffusa nello scandinese, dove è sottoposta anche ad appassimento, e contribuisca alla realizzazione del celebre "Bianco" di Scandiano, come complementare della Spergola.

Di recente, nel 2005, grazie all'analisi del DNA delle varietà reggiane condotta dal Consorzio per la tutela dei vini DOC "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa" si è accertata la sinonimia tra alcuni ceppi di "Occhio di gatto" e "Tocai Friulano" (Boccacci e altri), sebbene ciò non escluda la presenza di biotipi diversi.

Usi tradizionali

Produzione di vini bianchi, anche passiti e liquorosi.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno vigoroso e dalla produzione buona e costante.

Sensibile alle principali crittogame della vite, oltre a botrite e mal dell'esca.

Predilige ambienti collinari, dove non vi siano ristagni d'acqua.

Matura la prima decade di settembre.

Caratteristiche enologiche

Produce un vino giallo paglierino tendente al verdognolo, con profumo delicato e gradevole, asciutto, fresco, morbido e vellutato, con una nota amarognola di mandorla e fieno, talvolta basso di acidità (Calò e altri, 2001).



Leggende e curiosità

Il nome sembra derivare dal fatto che, osservando l'acino contro luce, i vinaccioli, che sono ben visibili, formino insieme una macchia scura al centro, simile alla pupilla dell'occhio di un gatto.



Sinonimi: "Retica", "Redega"

Nome dialettale: Rédga

Descrizione

FOGLIA: di taglia media, cordiforme o pentagonale, a tre o cinque lobi. Il lembo è bollosi e ha margini contorti. Non presenta pigmentazione antocianica delle nervature.

I denti sono medi, a lati convessi o misti a lati convessi e rettilinei (a volte anche concavi). Il seno peziolare è chiuso (meno di 2 cm), a graffa, sprovvisto di denti. I seni laterali superiori, mediamente profondi, sono aperti, a U. La pagina inferiore è glabra, mentre le nervature sono setolose (media presenza di peli corti).

Il picciolo è rosato, più corto della nervatura principale.

GRAPPOLO: medio-lungo (17-18 cm), di forma cilindrica o conica, con 1 o 2 ali, compatto. Presenta sempre un grappolo secondario di piccole dimensioni. Il peduncolo è corto (5 cm).

L'acino è ellittico largo, di lunghezza media e larghezza medio-stretta. L'epidermide è verde-gialla, pruinosa. La buccia è molto spessa. I vinaccioli sono presenti.

Situazione attuale

Vitigno locale a rischio di estinzione.

Sono presenti solo pochi ceppi, per lo più custoditi presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli", comune di Reggio Emilia.

Non ancora iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite.





Notizie storiche

Citata fin dal 1805 da Filippo Re tra i vitigni a bacca bianca che si trovano frequentemente nelle aree pedecollinari, l'autore distingue una Redga grossa bianca da una Redga piccola bianca. Indica poi la presenza di Redga anche in collina, sebbene con acini più piccoli. Un'analoga distinzione si ritrova nel manoscritto del 1840 di Vincenzo Bertozzi.

Nel XX secolo è citata da Molon (1906) e da Casali (1915) anche con il nome di Gradesana, un vitigno minore presente nel modenese, ma l'identità tra i due vitigni non è certa (attualmente in corso di verifica).

Nel 1928, secondo il ragionier Enzo Umberto Rossi, la Redga è coltivata soprattutto nelle zone di Scandiano, Albinea e Casalgrande.

Nel secolo scorso il vitigno è stato salvaguardato dall'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Zanelli" ed è attualmente oggetto di studio.

Usi tradizionali

Uva a duplice attitudine, tradizionalmente conservata per le mense nella stagione invernale oppure utilizzata per la produzione di vini, anche passiti, soprattutto in uvaggio con altri vitigni.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno a media vigoria e dalla buona produttività. Predilige suoli e climi pedecollinari e collinari.

Ulteriori caratteristiche agronomiche e fenologiche sono in corso di valutazione.

Caratteristiche enologiche

Valutazioni enologiche ancora da eseguire.



Leggende e curiosità

Si parla di un vitigno denominato Retica già nel I secolo a.C., nelle *Georgiche* di Publio Virgilio Marone, e, in seguito, lo troviamo citato anche nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio. Sebbene non sia inusuale che la medesima varietà sia presente in province limitrofe con nomi diversi, è da accertare se la Redga del "reggiano" sia chiamata Gradesana nel modenese; anche il Molon (1906), noto ampelografo, espone infatti il dubbio che la Redga reggiana sia più simile al vitigno denominato "Luglienga bianca" piuttosto che alla Gradesana descritta dal Maini nel 1854.



Sinonimi: "Squarcia Foglia", "Scarsa Foglia"

Nome dialettale: Squarzaføja

Descrizione

FOGLIA: cuneiforme o orbicolare, quinquelobata, di taglia media. Il profilo del lembo è contorto. La pagina superiore presenta una bollosità da media a forte e una pigmentazione antocianica delle nervature principali fino alla prima biforcazione. I denti sono a lati convessi e rettilinei. Il seno peziolare è aperto, con base sagomata a V. I seni laterali superiori presentano spesso un dente. La pagina inferiore è lanuginosa (abbondante presenza di peli striscianti), mentre vi è una bassa presenza di peli dritti. Il picciolo, di colore verde arrossato, può presentare un tomento aracnoideo.

GRAPPOLO: di lunghezza media (16 cm), cilindrico, con una o due ali, tendenzialmente spargolo. La sua compattezza è da media ad elevata, medio il numero di acini. Il peduncolo è corto (5 cm).

L'acino è ellittico largo: di lunghezza media e corto-medio di larghezza, regolare. L'epidermide è di colore verde-giallo, di medio spessore, caratterizzata da numerose lenticelle. La polpa, molle, non ha colore.

A volte presenta acinellatura.

Situazione attuale

Vitigno locale a rischio estinzione.

Sono presenti pochi ceppi, localizzati in prevalenza in alcuni vigneti dello scandinese.

Iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite nel 2011 (GU n. 177 del 23-7-2011) e in seguito nell'elenco delle varietà di vite idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna.





Notizie storiche

La prima citazione risale al conte Gallesio (1839), in riferimento a una varietà denominata Squarcifoglia (detta anche Vernaccia) e che, insieme a Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra, sono le “uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano e Borzano, ed è con queste uve che si fanno i famosi vini di Scandiano”.

Nel 1840 viene nominata da Bertozzi Vincenzo, nell'elenco di uve bianche coltivate nei campi della provincia reggiana e poi nel 1867 dall'Agazzotti, che riporta: “Uva tra le prime da vino, ed anche se adoprata sola, come accennai parlando delle aromatiche, Malvasia, Moscato, ecc. né sarà mai trovata in eccesso nella composizione, perché conferisce un non superabile gusto dolce, delicato e permanente, tanto desiderato nei vini bianchi, ma che purtroppo non è sempre agevole in conseguire. Sola produce un buonissimo vino giallo dorato, che molto invecchiato non credo possa superarsi in naturale delicatezza”. In seguito viene citata dal conte Di Rovasenda (1877), da Casali (1915), da Fornaciari (1924), da Greco (1968) e da Rota (1983). Gli autori indicano la zona di Scandiano come la principale zona di diffusione della varietà.

Caratteristiche agronomiche

Varietà abbastanza rustica. Predilige ambienti collinari, dove non vi siano ristagni d'acqua. Si caratterizza per una vigoria contenuta, associata a fertilità e produttività soddisfacenti seppur non elevate. Abbastanza tollerante alla botrite, sensibile a Peronospora e Oidio. Maturazione tardiva, intorno alla terza decade di settembre.

Caratteristiche enologiche

Produce un vino dal colore giallo chiaro di media intensità con riflessi giallognoli/verdognoli. Il profilo olfattivo è molto piacevole, di buona intensità con interessanti note floreali (rosa e altri fiori) e fruttate (pesca, mela, limone).

Al gusto si presenta equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, sapido, di buona struttura e persistenza gusto-olfattiva.

Usi tradizionali

Produzione di vino, per lo più insieme ad altre varietà, come era consuetudine della zona.

Leggende e curiosità

Tra i viticoltori di Scandiano, circola la leggenda secondo la quale questo vitigno fu introdotto dalla Grecia da un certo Ing. Angelini, esperto e appassionato viticoltore all'inizio del 1800, e impiantata dapprima nei colli di S. Ruffino e poi diffusa nel resto del comune. Circa la coltivazione della Scarsafoglia, l'Agazzotti (1867) dice: “La vite non richiede speciale coltivazione: ma però anch'essa predilige il piè di colle, e terra sciolta. In esposizione solatia adattasi alla corta potatura delle vigne, ma sale (però con qualche difficoltà) sugli alti alberi. Il numero de' grappoli supplisce alla loro piccolezza, dando solamente maggior briga nel raccogliarli. Non è primaticcia, anzi volendo delicatezza in grado superlativo, sarà bene lasciare sulla pianta il frutto il più possibile, pazientando il consumo fattone dagli uccelli e dagli insetti”. Interessante la spiccata nota aromatica di rosa, avvalorata da molte testimonianze, che sembra caratterizzare l'uva e il vino ottenuto da questa varietà.



Sinonimi: "Spergolina", "Pellegrina", "Sparglètta"

Nome dialettale: Spelgrèina

Descrizione

Presenta un'elevata variabilità morfologica, per cui si distinguono diversi biotipi (Bondi, 2009). A seguito si descrive il tipo iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite.

FOGLIA: di taglia media, cuneiforme (o pentagonale), trilobata o, talora, intera. Il lembo è piano. Il seno peziolare è aperto con base ad U, talora con un dente. I seni laterali superiori sono poco profondi, a U chiusi (o a V aperti); assenti quelli inferiori. La pagina superiore presenta nervature verdi, con alcuni peli corti. Le nervature principali sono setolose, mentre tra le nervature il tomento diviene lanuginoso. I denti sono irregolari, a margini convessi, a base larga. Il picciolo è verde con sfumature rosate.

GRAPPOLO: di media grandezza, cilindrico o piramidale, un po' tozzo, di lunghezza medio-lunga (16-17 cm), spesso alato (2 ali), tendenzialmente compatto. Il peduncolo è visibile, corto, mediamente lignificato.

L'acino è sferoidale, talora leggermente schiacciato, con ombelico persistente, corto, medio-piccolo (peso medio 2 grammi). La buccia è pruinosa, di colore verde-giallastro. I vinaccioli sono presenti.

Situazione attuale

Vitigno locale non a rischio di estinzione, per la presenza di numerosi etari coltivati in provincia (seconda varietà a bacca bianca per importanza). Coltivato in prevalenza nella zona centro-orientale della fascia collinare, in particolare nei comuni di Scandiano e limitrofi. Vitigno principale della

continua



—▶ Situazione attuale

denominazione di origine controllata “Bianco di Scandiano” (ora “Colli di Scandiano e di Canossa DOC Bianco”) fin dal 1976.



Notizie storiche

La Spergola è il vitigno alla base del “Bianco” di Scandiano, un vino conosciuto già nel XVI secolo, come ci ricordano le Memorie di Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana.

Nel 1661, Tanara cita la Pomoria o Peregrina (ritenuta poi da diversi autori come Spergola).

Il primo riferimento preciso alla varietà, con il nome di Spergolina, risale al 1805, ad opera di Filippo Re, che riporta a tal proposito: “uva stupenda, ma che ha moltissimi nomi”; successivamente lodata e descritta da numerosi autori del XIX secolo (Dalla Fossa, Galesio, Maini, ecc.).

Il Galesio in particolare, nel 1839, cita “...lo Scandianese però è più celebre per le uve bianche e vi si fanno difatto dei vini bianchi squisiti... essi si compongono di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra”.

Nel XIX e XX secolo i vini ottenuti dalla Spergola sono sempre più apprezzati e rinomati, finché nel 1976 non nasce la DOC “Bianco di Scandiano” (ora rinominata “Colli di Scandiano e di Canossa DOC Bianco”) che prevede la presenza di tale vitigno per un minimo dell’85%, coltivata in vigneti presenti nel suddetto comune e limitrofi. Di recente si aggiungono le specificazioni DOC: “Bianco Classico” e “Spergola”, sempre ottenute dal medesimo vitigno.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno vigoroso, dalla produzione buona e costante.

Predilige climi e suoli delle aree collinari.

Pianta mediamente sensibile a oidio, botrite e marciumi acidi. Matura nella seconda decade di settembre, ma la raccolta può essere anticipata per ottenere basi spumanti. L’uva è dotata di buona acidità.

Caratteristiche enologiche

Produce un vino giallo paglierino più o meno intenso, dai profumi caratteristici e persistenti, gradevolmente aromatici, con sentori floreali più evidenti nella versione dolce.

Al gusto è sapido, minerale, di giusto corpo, fresco e armonico, varia dal dolce al secco passando per le varie tipologie, con una lieve nota acidula che lo accompagna nel finale.

Usi tradizionali

Utilizzato per la produzione di vini fermi, frizzanti, spumanti, nonché vini passiti e liquorosi.

Leggende e curiosità

La fama del vino bianco delle colline reggiane è ampiamente giustificata, tanto che nel 1842, Antonio Claudio de Valery, Bibliotecario del re di Francia, nelle guide utilizzate dai viaggiatori, ricorda l’erbazzone reggiano e il “vin blanc sucré de Scandiano”.

Nella seconda metà del ‘900, la Spergola è stata per diversi anni confusa erroneamente con il Sauvignon, sebbene abbia caratteri morfologici ed enologici distinti.

Solo nel 2001, viene ufficialmente chiarito (sebbene i viticoltori lo sapessero già) che Spergola, Sauvignon e Semillon sono tre varietà distinte, ognuna dotata di propria personalità.

Un recente studio, analizza e confronta diversi biotipi di Spergola, allo scopo di individuare i più comuni e quelli dotati di migliori caratteristiche (Bondi, 2009).