

LA QUALITÀ DEI VINI LAMBRUSCO NELLA LORO ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

UN PRODOTTO DALLE ORIGINI ANTICHE: STORIA DEI LAMBRUSCHI E DELLA LORO COLTIVAZIONE TRA REGGIANO E MODENESE (tratto da *Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni del reggiano* - Università degli Studi di Firenze)

Le indagini intorno all'origine di queste varietà di vite partono da un fattore comune, l'interpretazione del significato della parola Lambrusco.

Aldilà di una immediata correlazione con il termine "brusco", identificativo di quella caratteristica tipica dei vini giovani, collegata ad una contenuta acidità e tannicità vivaci e gradevoli, le interpretazioni filologiche attribuiscono allo stesso il significato di vitigno selvatico che cresce ai bordi dei campi in modo spontaneo.

La prova che la vite "labrusca" rappresentò la prima possibilità di venire a contatto con l'esperienza enologica, ci viene per ciò che riguarda l'Italia, dal periodo dell'età del bronzo. Ed è una scoperta dovuta al rinvenimento di semi di vite silvestre proprio nelle zone di produzione attuale del Lambrusco, trovati in località archeologiche poste presso le "terremare", isole emergenti sugli acquitrini conseguenti allo scorrere del fiume Po e sulle prime propaggini appenniniche.

Successivi rinvenimenti di altri semi, ci fanno ritenere senz'altro note queste uve selvatiche oltre che ai Latini anche agli Etruschi e ai Galli liguri.

Per quanto riguarda i Latini, testimonianze dirette ci giungono da Virgilio, nativo del mantovano, altra preziosa zona di produzione attuale, il quale parla dell'esistenza della *Vitis labrusca* duemila anni fa, nella sua quinta bucolica. La sua citazione "*Vitis labrusca* che ricopre una grotta di grappoli" deriva da una testimonianza concreta dal momento che la sua conoscenza delle zone di diffusione è diretta per esser originario ed aver vissuto proprio nei luoghi menzionati.

Catone ne parla nel "*De Agricultura*", così come Varrone nel "*De Rustica*", per arrivare a Plinio il Vecchio che nella sua "*Naturalis Historia*" ci da una prima caratterizzazione ampelografica; "la *Vitis vinifera* le cui foglie, come quelle della vite labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere". E poi ancora "*singolare remedium ad refrigerandos in morbis corporum ardores*" per finire con una preziosa sua ulteriore descrizione "uva prusinia dall'acino nero".

Dubbio è però con esattezza quando il coltivare questa *Vitis labrusca* o *silvestris* assuma i connotati di pratica certa. Sembra che l'"Aigleucos", vino frizzante dell'antichità, veniva in parte realizzato con viti labrusche, facendo riposare il mosto dolce in anfore sigillate e immerse in acqua fredda per fermare la fermentazione; prima di porlo al consumo ci si curava di esporre le anfore al caldo, così

che il mosto cominciasse a fermentare costringendo il gas acido carbonico, che non poteva disperdersi, a disciogliersi nel vino rendendolo frizzante.

Un contributo nel senso della stabilità delle coltivazioni sembra legato con l'avvento dei Longobardi e la loro successiva conversione al Cristianesimo con conseguente diffusione sul territorio di comunità ecclesiali riunite intorno alle pievi romaniche tra il VII- VIII secolo, dedite probabilmente alla pratica culturale delle viti stanziali, così frequenti in queste zone.

Si spiegherebbe così anche il fatto che siano state isolate viti labrusche così diverse nei caratteri da far pensare che ognuna abbia trovato gelosi custodi ed estimatori all'interno di queste comunità e che via via siano state poi diffuse nelle rispettive zone di competenza territoriale.

Il processo non dev'essere stato particolarmente rapido, tuttavia costante e sufficientemente articolato tanto da offrire una buona differenziazione delle diverse tipologie di viti.

I vini frizzanti prodotti in questo periodo venivano definiti racenti o mordenti, o ancora "*saliens et titillans*".

Per quanto riguarda la sua collocazione e coltivazione in modo stabile sul territorio così come la conosciamo adesso, possiamo osservare, con sorpresa, che appare combaciare, con buona approssimazione, alla zona d'influenza politico amministrativa diretta o indiretta della Gran Contessa, Matilde di Canossa, la quale intorno alla fine del secolo XI costituisce una fitta ragnatela di fortificazioni, in contatto strategico una con l'altra, partendo dal Castello di Canossa per articolarsi principalmente nei possedimenti delle colline reggiano-modenesi sino alla riva destra del Po in territorio mantovano. Si narra tra lo storico e il leggendario che il 12 luglio del 1084 la Contessa riuscì a sconfiggere l'assedio della torre matildica di Sorbara operato dai soldati dell'imperatore Arrigo V proprio grazie al fatto che gli stessi a causa della calura, inebriatisi nelle campagne circostanti del vino prodotto con vite labrusca, abbondantemente presente, si misero da soli praticamente fuori combattimento prima ancora di affrontarlo.

Nel 1305 nel suo trattato di agricoltura, Pier De Crescenzi, Bolognese, per la prima volta in un documento, suggerisce di prendere in considerazione l'allevamento della vite labrusca.

Fama internazionale doveva averne tanta il nostro vino quando nel giugno del 1430 Nicolò III d'Este aveva dato ordine "che di tutto il vino che veniva condotto a Parigi, la metà del dazio non venisse pagata". E si badi bene che si parla di nostro vino portato in Francia.

Sempre nel XV secolo la Granduchessa di Toscana moglie di Francesco I De Medici annotava nel suo diario di viaggio: "buono il vino dei colli di Scandiano, fresco e frizzante".

Nel 1567 Andrea Bacci, medico del papa Sisto VI e botanico, rilevava che "sui colli sottostanti l'appennino di fronte a Reggio e Modena "si coltivano lambrusche, uve rosse, che danno vini piccanti, odorosi, spumeggianti per aeree bollicine, qualora si versino nei bicchieri".

Francesco Scacchi, medico da Fabriano, nel seicento diede una descrizione dettagliata dei vini “piccanti”, parlando del lambrusco prodotto da vite selvatica che poteva essere riprodotta dal seme direttamente.

Ancora ,negli archivi storici della casa ducale d’Este ritroviamo una preziosa distinta del 29 ottobre 1693, la quale tra le uve consegnate alla cantina ducale annovera una importante partita di “lambrusca”.

Nella sua catalogazione delle uve “Carpigine” il Piergiovanni Paltrinieri, nel diciottesimo secolo indicava tra le altre la Basagana e il Lambrusco dal Becco Rosso.

E’ del 1867 ad opera di Francesco Agazzotti, prezioso descrittore anche dell’aceto balsamico, una prima suddivisione marcata ed esauriente delle tre tipologie prevalenti dei vitigni coltivati: Il lambrusco della viola o di Sorbara, il lambrusco Salamino, il lambrusco dai Graspi Rossi dai quali si ricaveranno, mischiati con altre e diverse varietà, tutti i tipi di lambrusco delle province nelle quali attualmente si produce in prevalenza questo vino.

L’esigenza di dare una disciplina rigorosa che salvaguardi la tipicità e unicità dei diversi lambruschi a seconda della loro composizione e ubicazione, ha portato alla formazione di sei diverse DOC con rispettivi disciplinari. Queste DOC sono sorte in epoche differenti, a partire dal 1961 con le tre Modenesi, per proseguire con la Reggiana nel 1972, con la Colli Scandiano e Canossa del 1976 e per finire con la Mantovana 1987. Le DOC Modenesi sono la “Lambrusco di Sorbara”, “Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro” e “Lambrusco di Salamino di Santa Croce”; nella provincia di Reggio Emilia troviamo il “Reggiano Lambrusco”, “Lambrusco Grasparossa Colli di Scandiano e Canossa” e “Lambrusco Montericcio Colli di Scandiano e Canossa”; infine la DOC Mantovana, il “Lambrusco Mantovano”.

LAMBRUSCO E TERRITORIO: UN BINOMIO INDISSOLUBILE. INFLUENZA DELL’AREA DI PRODUZIONE SULLE CARATTERISTICHE DEI LAMBRUSCHI.

Le caratteristiche di ogni prodotto enologico sono strettamente collegate alla zona di origine; è questo il presupposto fondamentale sul quale si basano le denominazioni di origine e l’intera politica strutturale della Comunità Europea.

Per quanto riguarda la tipologia di prodotto “Lambrusco”, al di là della componente storica, occorre sottolineare come solo nelle due province di Reggio Emilia e Modena si produca circa l’80% del prodotto commercializzato sotto tale nome, percentuale che sale ulteriormente se si considerano le limitrofe province di Parma e Mantova, ad indicare un areale di produzione di questa tipologia ben delimitato. A titolo di conferma si riportano i seguenti dati: nel triennio 2001-2003 la somma delle

produzioni delle DOC “Reggiano”, “lambrusco Salamino di S. Croce”, “Lambrusco di Sorbara” e “Lambrusco di Grasparossa” si è attestata su un valore medio di 480.000 ettolitri di vino, mentre la somma delle produzioni di uva IGT “Lambrusco dell’Emilia” e “Lambrusco di Modena” si è attestata su un valore medio di 750.000 ettolitri di vino.

In tali aree si riconosce inoltre la presenza storica di ben 9 vitigni iscritti al catalogo nazionale della varietà con la denominazione lambrusco: L. Grasparossa, L. Salamino, L. Marani, L. Mestri, L. Oliva, L. Viadanese, L. di Sorbara, L. a foglia frastagliata e L. di Montericco.

Se è quindi dimostrato come vi sia una correlazione tra una determinata zona e la tipologia di prodotto realizzato, occorre sottolineare come le caratteristiche pedo-climatiche dell’area stessa influenzino fundamentalmente i risultati produttivi, e in particolare gli aspetti qualitativi.

La prova di quanto detto precedentemente emerge dai risultati delle “Zonazione di Pianura”, realizzate da entrambe le province di Reggio Emiliane e Modena, che identificano nei fattori climatici e pedologici propri delle zone indagate le cause delle caratteristiche peculiari del prodotto vino realizzato. Già all’interno di areali così ristretti, infatti, i dati confermano come, a variazioni del tipo di suolo considerato, pur di medesima origine alluvionale, corrispondano sostanziali differenze nel prodotto vino ottenuto.

A maggiore conferma di tale indicazione si noti come, in Provincia di Reggio Emilia, l’area di coltivazione predominante dei lambruschi sia localizzata ad est della stessa, in prossimità del territorio limitrofo di Modena. L’area di produzione dei lambruschi viene quindi ad essere prevalentemente costituita da un unico blocco in senso geografico, che prevarica le connotazioni politiche, ed è invece caratterizzata da connotati climatici e podologici simili, ideali alla coltivazione di tali varietà.

La maggior parte dei lambruschi infatti, per raggiungere una ottimale maturazione, necessitano di quantità elevate di calore, ovvero elevate sommatorie termiche da aprile a ottobre come dimostrano gli indici di Winkler (con valori compresi tra 1800 e 2000) e Huglin (con valori compresi tra 2300 e 2500) rilevati. Solo in questi casi è possibile infatti ottenere una corretta maturazione delle uve e il conseguente raggiungimento delle caratteristiche organolettiche previste dalle denominazioni di origine, connesse agli elevati contenuti polifenolici e aromatici caratteristici di tali varietà. A tale proposito basti confrontare i valori medi di polifenoli del lambrusco salamino, superiori a 3700 milligrammi per chilogrammo di uva a confronto di una varietà internazionale come il Merlot, coltivata nella stessa zona, che raggiunge a malapena i 1800 milligrammi/chilo; polifenoli che condizionano fortemente la struttura, il corpo e in generale tutta la valutazione sensoriale.

Alcune varietà coltivate in zona devono inoltre la loro fortuna all'elevato contenuto antocianico delle stesse, che come dimostrano diversi tentativi realizzati in zone differenti, sono difficilmente uguagliabili.

Diversa è la distribuzione areale del Lambrusco Grasparossa, le cui peculiari caratteristiche organolettiche sono da mettere in relazione all'ambiente pedecollinare di coltivazione, caratterizzato da una matrice pedologica più antica e da sommatorie termiche inferiori.

Queste indicazioni, derivate da numerosi dati analitici pluriennali, ci consentono di legare il prodotto lambrusco ad un preciso territorio geografico, che solo ne determina le caratteristiche tipiche e riconoscibili, pur nell'ambito di specifiche e ben conosciute differenziazioni.

SUPPORTO BIBLIOGRAFICO UTILIZZATO

Valli R, Meglioraldi S., Corradi C., Vingione M., 2004. *Manuale di viticoltura Reggiana*. Provincia di Reggio Emilia- Consorzio vini reggiani. Pp 145.

AA.VV., 2002. *I Lambruschi Doc e Igt della provincia di Modena*. Centro Ricerche Produzioni Vegetali – Provincia di Modena. Pp 73.

Turri S., Intrieri C, 1987. *Mappe isotermiche ed insediamenti viticoli in Emilia-Romagna*. Atti del Simposio Internazionale Pavia 1991, 137-153

Meglioraldi S., Vingione M., 2001. La qualità dei vitigni minori nel territorio reggiano. *Agricoltura* Gennaio, 35-37.

Bandinelli R., Boselli M., Crovetto A., Di Vecchi M., Mancuso S., Masi E., 2003. *Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni del reggiano*. Relazione conclusiva. Com. Int.

Montaldo G., 2001. *Il lambrusco, un vino dalle origini antiche, dal gusto moderno*. Camera di Commercio di Modena – Consorzio marchio storico dei lambruschi modenesi. Pp. 24