



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



2° corso di ciclo escursionismo enogastronomico - 2013

STORIA DI UN'UVA E IL SUO TERRITORIO: IL LAMBRUSCO

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.

Questa l'interpretazione riconoscibile dal latino: "labrum", limitare, margine, bordo (riferito ai campi) e "ruscum", pianta spontanea.

Dell'esistenza di uve silvestri dai connotati disgiunti nettamente da quelle domestiche, ci è data una testimonianza antichissima, forse il primo scritto che parla organicamente di questa differenziazione, assumendola addirittura come esempio, parabola comprensibile nel suo paragone certamente agli uditori di allora, i quali avevano ben chiaro essi stessi la profonda differenza tra le due viti e i loro frutti.

Lo scritto appartiene alla Bibbia. Intorno al 738 avanti Cristo, il Profeta Isaia affermava a proposito del distacco del popolo di Israele dagli insegnamenti divini : (Isaia 5; 1,2) "il Signore possedeva una vigna sopra un fertile colle. Egli l'aveva vangata e sgombrata dai sassi e vi aveva piantato scelte viti. Vi aveva costruito in mezzo anche una torre e scavato anche un tino. Egli aspettò che producesse uva, ma essa fece uva selvatica"

Questo prezioso scritto ci dà inoltre un'altra informazione intorno alle remote tecniche di vinificazione e gli strumenti necessari al processo fermentativo. Infatti dove parla dello "scavare il tino" riponendovi il mosto in buche ricavate appunto nella roccia o nella terra ci dice che era in uso una pratica preistorica di cui si trova traccia, ancora nel secolo scorso, in alcune località del Caucaso.

Molto prima addirittura nel terzo millennio avanti Cristo sia i Sumeri che gli Egizi in due luoghi così lontani ma accomunati dalla presenza di fiumi imponenti, ci parlano del rapporto mistico della vite come simbolo di vita eterna. In Egitto che la pratica della coltivazione dell'uva era così avanzata da aver già selezionato diversi ceppi clonali tra i quali si differenziava, tra le altre, la vite spontanea da quella allevata. Numerose sono le testimonianze nelle pitture murali che suffragano l'esistenza di diverse "razze" di viti e di tipi di vino, che era consumato dai sacerdoti e dagli alti notabili oltre che dal Re. La viticoltura si trasmise con efficacia successivamente anche presso i Greci in epoca minoica media.

Nella nostra zona

La prova che la vite "labrusca" della nostra zona, 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.



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



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

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.

Anche nel De Agricultura ne parla Catone, 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".

Altra ricerca sulla labrusca la attua Dioscoride il quale parla di due differenti varietà con spiccate caratteristiche selvatiche, distinguendola così anche dalla vitis vinifera.

Non sappiamo però con esattezza quando il coltivare questa vitis labrusca o silvestris assuma i connotati di pratica certa.

Possiamo immaginare come essa si presentasse agli occhi di quei lontani predecessori. Un groviglio vigoroso inerpicantesi gli olmi spontanei e alle altre varietà autoctone facenti parte di quel limitare dei primi campi strappati alla boscaglia imperante.

Si doveva senz'altro assistere, a volo d'uccello, ad un contrasto formidabile rispetto alla realtà attuale. Quella che oggi è piccola comunità sparuta di alberi e siepi spontanee che tenta di resistere al mare immenso dei campi coltivati, doveva allora essere al colpo d'occhio presenza predominante ed essa stessa mare, dove minuscole radure di campi faticosamente sottratti ad essa dall'uomo, apparivano al contrario piccole isole assediate.

Il matrimonio con l'olmo è durato talmente a lungo che ancora a metà del novecento dalla campagna ove si coltivasse la vite non si potevano vedere le torri o i campanili della città perché coperti dai rami dei numerosi e rigogliosi alberi di sostegno ai filari.

Una curiosità che lascia intendere una massiccia presenza di queste uve spontanee con conseguente loro utilizzo, è affermata da Strabone nel terzo secolo dopo Cristo, il quale parlando di queste zone osservò che esistevano botti di legno più grandi di case, sintomo di una pratica enologica già molto evoluta tra i suoi abitanti. E' ipotizzabile quindi un'influenza dei Celti nella pratica della raccolta di queste uve e del relativo utilizzo di vascelli vinari in un materiale, il legno, sicuramente diverso e dalle dimensioni sproporzionate, "grande più di una casa", ma che ci fa ritenere quanto fosse vocata questa zona alla copiosa produzione di vino anche se non possiamo dire se vi fosse una parvenza di organizzazione agronomica o fosse lasciato tutto al rinvenimento spontaneo, tesi quest'ultima poco probabile dal momento che contenitori di così grosse dimensioni devono per forza presupporre raccolti in qualche modo certi nei quantitativi.

Resta senz'altro stupore questa scoperta se ricordiamo che siamo in un'epoca nella quale la cultura mercantile, Romana e non, era solita riporre il prezioso liquido in anfore, di dimensioni molto più ridotte, in terracotta.

Tant'è 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



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



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

Possiamo ritenere che un contributo nel senso della stabilità delle coltivazioni si sia avuto 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. Ci riferiamo a 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. Occorre infatti ricordare che la Contessa morì a Bondeno in territorio mantovano. Il Castello di Canossa fu inoltre centro d'irradiazione dell'influenza Matildica e luogo fisico del "gran perdono", chiesto dall'imperatore scomunicato Enrico IV al Papa Gregorio VII.

Non possiamo affermare con certezza scientifico- storica che questa coincidenza sia dovuta ad un suo preciso disegno di organizzazione agronomica, tuttavia la sovrapposizione territoriale con l'attuale diffusione delle coltivazioni è impressionante.

Ci piace pensare che dopo i famosi tre giorni di penitente girovagare intorno al castello, "avvolto in tela di sacco ed esposto ai rigori invernali", l'imperatore, accolto con un calice ristoratore di questo vino, possa essere stato ammesso al glorioso banchetto della sua riabilitazione.

Non bastasse 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. A riprova di ciò il Muratori rilevò che Matilde, come ringraziamento per l'importante vittoria militare conseguita, fece erigere la Pieve di Sant'Agata sulla via Verdetà.

Proviamo ad immaginare la fama enorme di questa donna, considerata dagli storici un vero e proprio faro nel buio del medioevo, e troviamo forse il motivo per il quale il nostro vino sia conosciuto stabilmente fin dall'antichità anche in ambito europeo.

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.



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



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".

Si può parlare in questa epoca, di un equivalersi o addirittura di un prevalere in campagna delle uve bianche sulle rosse, tendenza che arriverà sino all'ottocento.

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 auree 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' di questo periodo un'innovazione tecnica fondamentale per la conservazione delle caratteristiche peculiari di questo vino, ossia l'introduzione di una bottiglia in vetro resistente e al relativo tappo in sughero, sigillo capace di opporsi alla pressione esercitata dall'anidride carbonica frutto della rifermentazione degli zuccheri.

Probabilmente affonda qui le sue radici il famoso spago che tratteneva il sughero, il quale ancor oggi qualche anziano, fedele agli insegnamenti tramandati, è solito pazientemente mettere al collo delle bottiglie, appena tappate in proprio, in rigorosa luna calante di marzo.

Dalla documentazione appartenente alla nobile casata dei Montecuccoli degli Erri e Bellencini-Bagnesi rinveniamo il raro "catalogo delle uve che trovansi nella villa Staggia, sezione del Comune di S.Prospero" risalente al 1879 .

Tra queste uve, novanta circa, di cui una cinquantina nere e in prevalenza varietà di lambruschi, troviamo:"il lambrusco Moscatello a foglia verde oliva e il Lambruscone subsferico e sferico a foglie meno incise detto della viola o di Sorbara".

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.