

IL LAMBRUSCO REGGIANO E IL TERRITORIO DI PIANURA: UN MODELLO EFFICACE

S. Meglioraldi, M. Storchi

Consorzio per la tutela dei vini “Reggiano” e “Colli di Scandiano e di Canossa”

Via Gualerzi 8, Reggio Emilia

tutela.vini@re.camcom.it

RIASSUNTO

Il caso “Lambrusco” è emblematico di un buon connubio tra un gruppo di vitigni ed un territorio di pianura caratterizzato da suoli fertili e alluvionali, che determinano un elevato sviluppo vegetativo e produttivo delle piante e peculiari risposte qualitative.

In queste particolari condizioni pedoclimatiche, si producono diversi vini “Lambrusco”, a partire dagli omonimi vitigni di origine, legati tra loro dalle comuni origini selvatiche e dal buon grado di parentela, come dimostrato dalle recenti analisi genetiche.

Il vino Lambrusco del territorio di Reggio Emilia, prodotto in varie tipologie, è ottenuto da uvaggi di diversi lambruschi, ed è tipicamente frizzante, caratterizzato da una elevata componente acidica e da profumi freschi e giovani.

La viticoltura reggiana, grazie alla notevole abbondanza sul territorio di antiche varietà, è una viticoltura basata esclusivamente sulla coltivazione di vitigni autoctoni.

Le strutture produttive e di tutela presenti sul territorio, nonché le scelte colturali effettuate, hanno giocato un ruolo importante nel garantire solidità alla produzione e rispondere alle esigenze di mercato, per cui il Lambrusco rappresenta oggi, come già da molti anni, uno dei vini varietali italiani più esportati nel mondo e più importanti del panorama italiano.

PAROLE CHIAVE

Lambrusco – pianura – fertilità – autoctono – frizzante – mercato

ABSTRACT

“Lambrusco” is a typical example of good relationship between a group of grape cultivars and the territory where they are grown: alluvial plain characterized by fertile soils, stimulating high vigour and yield and characteristic qualitative traits.

In these peculiar soil and climate conditions, well characterized “Lambrusco” wines are produced from homonymous grape cultivars, that are interlinked by common wild origin and high parentage degree, as revealed by recent genetic analysis.

The Lambrusco of Reggio Emilia, obtained from different Lambrusco cultivars, is a typically sparkling red wine, with high acidity and fresh and young fragrances, produced in different types and designations.

Viticulture in Reggio Emilia province is exclusively based on autochthonous cultivars, due to the presence of many ancient grape varieties.

Productive and protection structures in this territory, together with cultivation choices, played an important role in ensuring soundness on production and reliable answers to market needs. As a consequence currently and since many years Lambrusco is one of the most important Italian varietal wines and one of the most exported worldwide.

KEY-WORDS

Lambrusco – plain – fertility – autochthonous – sparkling – market

INTRODUZIONE

Il “Lambrusco”, è un esempio di un buon connubio tra un gruppo di vitigni ed un territorio di pianura, caratterizzato da suoli fertili e alluvionali, da cui hanno origine vini con una propria identità, storicamente riconosciuti e apprezzati, caratterizzati da una elevata componente acidica e da profumi freschi e giovani, e dalla tipica presenza di bollicine.

È questo il caso dei vini Lambrusco prodotti in provincia di Reggio Emilia.

I LAMBRUSCHI TRA STORIA E MODERNITÀ

Nel territorio reggiano la coltivazione della vite è una pratica antica, come mostrano i mosaici del I secolo a.C. conservati presso i Musei Civici di Reggio Emilia e le citazioni di importanti autori latini come M. Porcio Catone, M. Terenzio Varrone e L. Juno Moderato Columella (Bellocchi, 1982). Tali autori utilizzano il termine “*labrusca*” per indicare genericamente le viti selvatiche (*Vitis vinifera* ssp. *Sylvestris*) presenti nelle aree padane.

Nel 1304, nell’opera del De Crescenzi, viene utilizzata per la prima volta il nome “lambrusche” per indicare un gruppo di vitigni derivati dalla domesticazione di viti selvatiche.

Le analisi genetiche, condotte recentemente su materiale fornito dal Consorzio per la tutela dei vini “Reggiano” e “Colli di Scandiano e di Canossa” nell’ambito di un progetto di caratterizzazione e tutela della biodiversità reggiana, sembrano avvalorare quanto ipotizzato dal De Crescenzi, dimostrando come vi sia un buon grado di parentela tra la maggior parte delle cultivar denominate “Lambrusco” (Boccacci *et al.*, 2005) e come esista una maggiore relazione tra queste e la *Vitis vinifera* ssp. *Sylvestris* (Schneider *et al.*, 2006) rispetto ad altri vitigni da vino coltivati.

UNA VITICOLTURA BASATA SU VITIGNI AUTOCTONI

A questi vitigni, si aggiunga la notevole abbondanza di antiche varietà, che rendono il territorio provinciale uno straordinario bacino di biodiversità, come sottolinea un documento del Bertozzi del 1840 che elenca 110 diversi vitigni coltivati nel reggiano (Bellocchi, 1982).

Il vino Lambrusco tipico del territorio di Reggio Emilia è infatti storicamente derivato non da un unico vitigno, ma da un taglio tra diverse uve, tra cui alcune particolarmente dotate in acidità come la Fogarina. Se ne ha nota nei documenti del Galloni nel 1847 e di Zanelli e Terrachini nel periodo tra il 1870 e il 1880, che addirittura si lamentano di questa eccessiva ricchezza varietale ed incoraggiano la riduzione dei vitigni coltivati per ottenere una costanza di sapore; nei loro scritti raccomandano altresì la coltivazione dei vitigni lambruschi, che meglio si adattano al territorio.

La presenza di questa immensa ricchezza genetica, mantenutasi anche per la ridotta diffusione di materiale clonale sul territorio provinciale rispetto ad altri territori e vitigni della penisola italiana è a tutt’oggi testimoniata dalla presenza sul territorio di un elevato numero di vitigni lambrusco: L. salamino (1.518 ha), L. Marani (964 ha), L. Maestri (483 ha), L. grasparossa (287 ha), L. oliva (55 ha), L. di Sorbara (44 ha), L. di Montericco (31 ha), L. a foglia frastagliata (13 ha), L. viadanese (5 ha), L. Barghi e L. dal peduncolo rosso. Si ritrovano inoltre numerosi vitigni ancora sconosciuti e non iscritti al Registro nazionale delle varietà di viti. Nell’ambito di un progetto di salvaguardia e di rivalutazione di vitigni autoctoni, il Consorzio di tutela si è incaricato di salvaguardare questa biodiversità ed ha recentemente ottenuto l’iscrizione di alcuni vitigni al Registro nazionale: Lambrusco Barghi, Fogarina, Termarina, Perla dei vivi e Lambrusco dal peduncolo rosso.

Si osservi infine come la piattaforma ampelografica reggiana (Fig. 1) sia costituita, per la quasi totalità degli 8.019 ettari di superficie vitata presenti, da vitigni “autoctoni”, tra cui spiccano l’Ancellotta ed i lambruschi. La viticoltura reggiana diventa quindi un esempio

importante di una intera realtà vitivinicola basata quasi esclusivamente su vitigni locali e poco diffusi nel resto d'Italia ad eccezione delle provincie limitrofe.

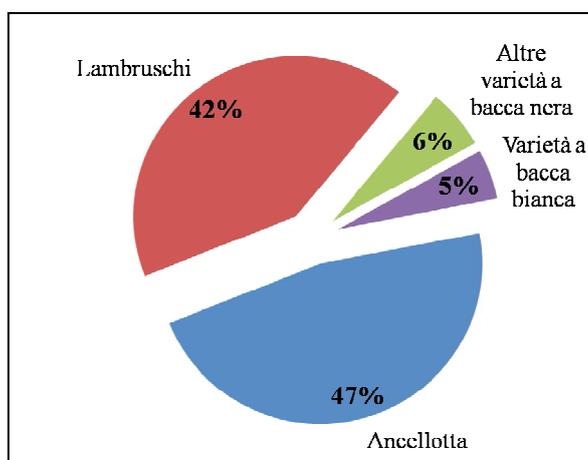


Fig. 1. Piattaforma ampelografica della provincia di Reggio Emilia.

LE CARATTERISTICHE DEI FERTILI AMBIENTI DI PIANURA

Se è dimostrato come vi sia una correlazione tra una determinata zona e la tipologia di prodotto realizzato, occorre sottolineare come il prodotto Lambrusco sia legato per lo più ad un territorio di pianura, dove sono localizzati l'86% dei vigneti.

A livello di macroarea, poiché la principale zona di coltivazione dei lambruschi in Provincia di Reggio Emilia è localizzata nella parte est della stessa (ad ovest dal torrente Crostolo), 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 pedologici simili, ideali alla coltivazione di tali varietà. È questa un'area, caratterizzata climaticamente da sommatorie termiche elevate, comprese mediamente tra 1.800 e 2.000 gradi-giorno (Turri, Intrieri, 1988; Meglioraldi *et al.*, 2003) ideali per 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. Procedendo verso sud, ovvero arrampicandosi su per le pendici collinari, le sommatorie termiche calano rapidamente, parallelamente ad un cambio radicale di paesaggio.

All'interno dell'areale di pianura, nonostante la medesima origine alluvionale dei suoli, si evidenzia come a variazioni del tipo di suolo utilizzato corrispondano sostanziali differenze nel prodotto vino ottenuto. È questo il principale risultato del lavoro di zonazione viticola della pianura voluto dal Consorzio di tutela e realizzato con la collaborazione di diversi partner scientifici (Meglioraldi *et al.*, 2003); risultati peraltro convalidati anche dalla zonazione eseguita sul comprensorio di Modena (Zamboni *et al.*, 2008). In entrambi i lavori, tra i suoli indagati, quelli riconducibili alle "Terre calcaree di dossi fluviali" hanno mostrato i risultati migliori, in particolare per il Lambrusco salamino, probabilmente per il maggior contenuto di calcare e per la tessitura tendenzialmente limosa; da queste zone si sono ottenuti infatti vini più freschi e profumati, dotati di un maggior contenuto di polifenoli e antociani, pur mantenendo una elevata produttività e vigoria.

È opportuno sottolineare come questi suoli abbiano sempre una ottima disponibilità idrica per la presenza di falde ipodermiche superficiali non inferiori a due metri (www.arpa.emr.it), che garantiscono un adeguato rifornimento idrico anche durante i mesi siccitosi.

UOMO, VITIGNO E AMBIENTE

La fertilità dei suoli di pianura è anticamente legata alla diffusione di un sistema di allevamento della vite di scuola etrusca, di cui si ha prova già prima dell'anno 1000, che la vede maritata a tutori vivi e dotata di un'abbondante estensione vegetativa, (Bellocchi, 1982).

Successivamente, con il passaggio da una viticoltura promiscua ad una specializzata, si è vista la diffusione di una forma d'allevamento espansa, denominata semi-Bellussi, con viti binate poste a 8 metri tra le file e 2 sulla fila, per un densità media di 1.250 viti per ettaro e in grado di sviluppare circa 5.000 metri di cordone.

Il particolare ambiente viticolo, fertile e pianeggiante, ha permesso negli ultimi anni un cambio deciso di rotta, con la diffusione di forme di allevamento integralmente meccanizzabili, a partire dalla vendemmia. Controspalliere e GDC stanno quindi soppiantando il semi-Bellussi, soprattutto ora che si è introdotta la pratica della potatura meccanica, che consente un notevole risparmio di tempo di lavoro.

La meccanizzazione delle operazioni colturali, che permette ad aziende di dimensioni medie o medio-grandi di risparmiare sui costi, è in effetti molto più agevole in condizioni pianeggianti. Il modello vegeto-produttivo di questo territorio sembra quindi rivelarsi efficace, permettendo, a fronte dei costi sostenuti, la realizzazione di produzioni ettariali sufficienti per la sopravvivenza economica dell'azienda.

Inoltre, alla luce sia dei cambiamenti climatici in atto che del progressivo impoverimento dei suoli, è da valutare la possibilità che produzioni più elevate, un giusto ombreggiamento del grappolo, una buona disponibilità idrica e di nutrienti, possano in futuro essere la carta vincente per avere prodotti che conservino una buona acidità, anche malica, profumi freschi e serbevolezza indispensabili per determinate tipologie di prodotto. Anche il tenore di colore elevato che emerge dalle uve prodotte nel reggiano, al di là dell'effetto varietale, sembrano non accusare negativamente dell'ombreggiamento derivato dal lussureggiamento fogliare.

Ciò potrebbe trovare una giustificazione nelle elevate temperature estive tipiche di ambienti a clima continentale, nei quali l'accumulo di antociani può essere favorito da un ombreggiamento delle uve, purché non eccessivo (Bertamini, Mattivi, 1999; Poni, 2002); i risultati della zonazione di tali aree sembrano inoltre indicare un più stretto legame tra colore e tipo di suolo rispetto all'entità delle produzioni ottenute (Meglioraldi *et al.*, 2003).

I PRODOTTI DEL TERRITORIO E LA FUNZIONE DELLA COOPERATIVE

Al Lambrusco, del cui animo spumeggiante si hanno descrizioni fin dal 1597 ad opera di Bacci che indica come nelle terre del reggiano e modenese si producano vini dal gusto gradevole e dal profumo soave, che spumeggiano quando si versano nei bicchieri (Bellocchi, 1982), viene profetizzato il futuro già nel 1874, quando la Società Enologica Reggiana propone di confezionare "*vini serbevoli da pasto con le uve migliori o più note di questo contado*"; date le alte produzioni di uve, si propone quindi di non fabbricare vini di lusso, d'incerto collocamento ma di puntare su vini da pasto, di ordinario consumo e di pronta beva.

Il Lambrusco è ottenuto con metodiche di vinificazione più vicine a quelle utilizzate per la realizzazione di vini bianchi ed alla produzione di vini spumanti (brevi macerazioni, fermentazioni "sul pulito", rifermentazione in autoclave) che alla produzione di vini rossi. In Tab. 1 sono riportate le analisi di alcuni vini Lambrusco "Reggiano" DOC del 2009, che mostrano caratteri comuni. I vini Lambrusco prodotti nel reggiano sono per lo più derivati da tagli tra diverse varietà di lambrusco, sebbene la matrice principale sia solitamente costituita dal Lambrusco salamino; di solito si ottengono da un uvaggio con Lambrusco Marani, ma anche con altri lambruschi, e prevedono una ridotta percentuale di Ancellotta, a seconda delle caratteristiche ricercate.

Le Cantine Sociali, presenti sul territorio fin dal 1906, hanno giocato un ruolo importante nel mantenere salde le tradizioni, rimanendo legate a varietà locali e non internazionali, e a dare una garanzia di solidità, importante nei confronti di un mercato mutevole. Hanno così permesso di soddisfare le richieste di mercato. Affinando i processi tecnologici di vinificazione, poi, sono divenute aziende all'avanguardia, soprattutto considerando la difficoltà di lavorare masse elevate di prodotto. Nel tempo si è avuta una opportuna differenziazione dei vini prodotti, per cui il vino Lambrusco presenta oggi molte sfaccettature, con al suo interno diverse tipologie e gradi di qualità.

A fianco delle Cantine Sociali si è inserita l'opera del Consorzio dei vini DOC, nato nel 1962 sotto il nome "Consorzio volontario per la difesa del vino tipico lambrusco reggiano". La Denominazione d'Origine "Lambrusco Reggiano" viene infatti approvata nel 1971. Da allora, con successivi passi, il Consorzio dei vini opera per tutelare la denominazione e più in generale il legame tra il vino Lambrusco e il territorio, supportato da numerose istituzioni, centri di ricerca ed enti universitari, a partire dalla produzione, quindi dalla campagna, fino all'immagine finale del prodotto ed alla sua promozione.

Tab. 1. Analisi di vini Lambrusco "Reggiano" DOC prodotti nel 2009.

Parametri	U.M.	Vino 1	Vino 2	Vino 3	Vino 4	Vino 5	Vino 6	Vino 7	Media
Titolo alcolometrico volumico	% vol	11,33	10,50	11,33	11,53	11,34	11,39	10,76	11,17
Zuccheri riduttori	g/100 ml	0,96	1,08	0,16	0,18	0,14	0,15	0,99	0,52
Acidità totale	g/l	7,5	7,0	5,8	6,4	6,3	6,3	6,9	6,6
Acidità volatile	g/l	0,30	0,34	0,49	0,40	0,26	0,58	0,27	0,38
Estratto secco totale	g/l	29,2	35,2	25,4	24,5	26,5	24,2	33,5	28,4
Estratto secco dedotti gli zuccheri	g/l	20,4	25,4	24,8	23,7	26,1	23,7	24,6	24,1
Anidride solforosa totale	mg/l	88	117	96	61	56	69	72	80
Alcole svolto e da svolgere	% vol	11,92	11,15	11,43	11,64	11,42	11,48	11,35	11,48
Sodio	mg/l	17	32	39	24	39	34	34	31

L'IMPORTANZA DEL LAMBRUSCO

Se il Marescalchi nel 1919 diceva: *"quel tipo speciale da bottiglia che è il lambrusco, destinato ad essere il vino rosso spumeggiante d'Italia, ed a cui è venuto aumentando la clientela"* (Bellocchi, 1982), si può affermare che non si è sbagliato di molto. Basti pensare che il Lambrusco, nella totalità delle sue denominazioni, è attualmente il principale vino frizzante rosso d'Italia, rappresentando al 2009 circa l'82% di tale categoria. Inoltre il Lambrusco è da diversi anni il vino varietale più venduto in Italia nella GDO, sia in termini di volume che di valore, seguito in termini di volume da Sangiovese, Trebbiano, Montepulciano d'Abruzzo e Barbera (fonte IRI Infoscan).

L'Emilia-Romagna e in particolare le provincie di Reggio Emilia e Modena detengono il 73% della superficie nazionale iscritta ai lambruschi, seguita dalla Puglia con il 14% (Ciccarelli, Bacarella, 2005).

In provincia di Reggio Emilia sono attualmente presenti infatti 3.400 ettari di vigneti coltivati a lambrusco, pari a circa il 25% della superficie nazionale. Nel 2009 si sono prodotti circa 365.000 ettolitri di Lambrusco "Emilia" IGT e circa 140.000 ettolitri di Lambrusco "Reggiano" DOC. Se il Lambrusco confezionato venduto in Italia è stato complessivamente nel 2009 di 47,9 milioni di litri, di cui il 65,4% ha utilizzato il canale della grande

distribuzione (fonte IRI Infoscan), il gruppo Riunite & Civ, che riunisce Reggio Emilia e Modena, detiene circa il 27% della produzione nazionale di lambruschi.

Molto importante per questo prodotto è l'esportazione. Dal 1969, il Lambrusco è un vino molto esportato nel mondo. Negli Stati Uniti è addirittura il secondo vino italiano più esportato, dopo il Pinot grigio. Gli USA costituiscono infatti il principale mercato extra-europeo per i vini frizzanti, con 16 milioni di litri esportati; mentre in Europa sono esportati complessivamente 27 milioni di litri di cui la maggior parte in Germania.

CONCLUSIONI

Il Lambrusco rappresenta oggi, come già da molti anni, uno dei vini italiani più esportati nel mondo, costituendo ancora, nonostante i problemi attuali di mercato, un importante e vitale componente del panorama italiano e rappresentando una tipicità come vino frizzante.

In quest'ottica hanno forse giocato un ruolo importante il mantenere salde le tradizioni, rimanendo legati a varietà locali e non internazionali, la presenza di una massa importante di prodotto derivato da un fertile ambiente di pianura, la forza e la garanzia di solidità delle Cooperative e il miglioramento delle caratteristiche qualitative del prodotto.

Alla luce sia dei cambiamenti climatici in atto che del progressivo impoverimento dei suoli, sia della diffusione di forme di allevamento integralmente meccanizzabili, è da riconsiderare il modello vegeto-produttivo che si ottiene in zone di pianura; modello che, nella peculiare esperienza reggiana, sembra rivelarsi efficace, permettendo, tra l'altro, la realizzazione di produzioni ettariali sufficienti per la sopravvivenza economica dell'azienda.

BIBLIOGRAFIA

- Bellocchi U., 1982. Reggio Emilia la provincia "Lambrusca". Reggio Emilia: Tecnostampa.
- Bertamini M., Mattivi F., 1999. Composti fenolici nei vini rossi: ruolo dell'ambiente e delle tecniche culturali. *L'Informatore Agrario*, 32: 63-68.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A., 2005. Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal of Enology and Viticulture*, 56: 411-416.
- Ciccarelli F., Bacarella S., 2005. La vitivinicoltura nel Mezzogiorno. Master Management della filiera vitivinicola. Palermo: Publisicola.
- Meglioraldi S., Vingione M., Benciolini G., Mezzacapo U., Fontana M., Venturi A., Santini S., Alessandrini C., Praticelli W., 2003. Zonazione viticola della pianura di Reggio Emilia. Carte vocazionali per i vitigni Ancellotta e Lambrusco salamino. Reggio Emilia: Provincia di Reggio Emilia, Consorzio per la tutela dei vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa".
- Poni S., 2002. Microclima della chioma e parametri qualitativi delle uve. *L'Informatore Agrario*, 40: 73-78.
- Schneider A., Torello Marinoni D., Raimondi S., Boccacci P., Gambino G. 2009. Molecular characterization of wild grape populations from north-western Italy and their genetic relationship with cultivated varieties. *Acta Horticulturae*, 827: 211-216.
- Turri S., Intriери C., 1987. Mappe isoterme ed insediamenti viticoli in Emilia Romagna. In: Atti del simposio internazionale "La gestione del territorio viticolo sulla base delle zone pedoclimatiche e del catasto". Santa Maria della Versa (PV). 137-153.
- Zamboni M., Scotti C., Nigro G., Raimondi S., Simoni M., Melotti M., Antolini G., 2008. La zonazione viticola della provincia di Modena. Modena: CPRV, Provincia di Modena.