

# Montericco, il lambrusco mai uguale a sé stesso

FRANCESCO DIOLAITI

*Questo rosso frizzante ha caratteristiche sempre diverse da un borgo all'altro. La cantina di Puianello, nel Reggiano, ha deciso di valorizzarlo. E ad Asti si è tolto pure qualche soddisfazione.*

**H**a dato un dispiacere alla concorrenza proprio nella terra dove fino a non molti anni fa un rosso frizzante sarebbe stato quasi una bestemmia. Nel settembre scorso, infatti, il lambrusco Montericco è stato premiato al concorso enologico nazionale "Duja d'or" di Asti, dove i rossi sono tutti vini fermi e solidi e dove le bollicine sono ammesse solo nello spumante.

Meno noto rispetto ai più diffusi Grasparossa, Sorbara e Salamino di Santacroce, il Montericco è uno di quei cloni di lambrusco di cui è ricco il territorio delle province di Modena, Reggio Emilia e, in parte, Mantova. È un vino che ha attraversato i secoli: probabilmente è l'unico vitigno originario della penisola italiana. Infatti, mentre la maggioranza dei vini discendono dalla *vitis vinifera* originaria degli altopiani mesopotamici e del Caucaso, il lambrusco sembra discendere dalla *vitis silvestris*, presente in Italia fin dall'età del bronzo.

Semi di questa vite sono stati rinvenuti proprio nelle zone di produzione attuale tra Modena e Reggio Emilia. Al tempo dei Romani, Virgilio per primo, la chiamavano anche *vitis labrusca*, da *labrum*, margine dei campi, e *ruscum*, pianta spontanea.

## ERA LO CHAMPAGNE ROSSO PER GLI AMERICANI

In tempi più recenti, all'inizio del secolo scorso, gli americani lo avevano soprannominato *red champagne*, champagne rosso, per la sua allegria frizzante, il gusto acidulo, la sua sapidità e la sua leggerezza. Del resto, già nell'Ottocento, quando la maggioranza dei vini italiani era venduta prevalentemente sfusa, il lambrusco veniva commercializzato in bottiglia.

Per le sue caratteristiche, questo vino è l'antitesi della globalizzazione. Da un villaggio all'altro non dà mai lo stesso risultato. Forse perché riprodotto, almeno in passato, soprattutto attraverso i vinaccioli, si è legato strettamente ai territori d'origine, acquisendo caratteristiche uniche da un borgo all'altro. Il lambrusco Montericco ne è uno degli esempi più si-

gnificativi. Prende infatti il nome dall'omonimo paese sulle colline del comune di Albinea (Reggio Emilia), dove c'è un microclima particolarmente temperato rispetto alle colline circostanti.

«Al di fuori di questa zona non dà gli stessi risultati, anzi tende a marcire e risulta di gradazione più bassa», dice **Matteo Vingione**, uno che di lambrusco se ne intende: è enologo, nonché direttore della cantina di Puianello, la cantina dei lambruschi reggiani, fondata nel 1938. Da una trentina d'anni Puianello ha ripreso a produrre lambrusco Montericco in purezza. «È un vitigno che dà uve tardive - dice Vingione - con una buona acidità. Rispetto agli altri lambruschi si distingue perché è più delicato, sia come profumi, sia al palato, ed è meno colorato».

I contadini di Albinea, ricorda Vingione, hanno sempre avuto qualche vite di Montericco, perché l'uva veniva mescolata ad altre per dare profumi e acidità. «Trent'anni fa - continua l'enologo - la cantina di Puianello ha deciso di valorizzarlo vinificandolo in purezza perché aveva intuito che poteva dare soddisfazioni commerciali». È così che alcuni prodotto-

*Un grappolo di uva lambrusco Montericco.*



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

A sinistra l'enologo Matteo Vingione, con il produttore e presidente della cantina di Puianello Vittorio Corradi.

ri hanno deciso di reimpiantare il vitigno; tra questi c'è **Vittorio Corradi**, presidente della cantina di Puianello, che ha i suoi terreni sui primi rilievi delle colline reggiane, sotto Quattro Castella, nel territorio di quello che un tempo fu il feudo della contessa Matilde di Canossa.

### PROFESSIONALIZZARE LA VITICOLTURA

Corradi ha un'azienda di 140 ettari, di cui 13,5 coltivati a vigneto. «Presto diventeranno 16,5 ettari, perché questa è la dimensione adeguata per ottimizzare la vendemmia meccanica», annuncia Corradi, che al vitigno di lambrusco Montericco ha dedicato 1,8 ettari. Corradi si dice convinto che la viticoltura deb-

Il lambrusco rosè della cantina di Puianello.

ba professionalizzarsi. «Nella nostra zona - afferma - siamo in un momento di grandi cambiamenti, con vigneti coltivati da persone anziane, impianti non adeguati e non meccanizzabili. Le aziende che vogliono sopravvivere devono farsi spazio razionalizzando e modernizzando la produzione. Per questo ho impiantato vigneti predisposti per la raccolta meccanica. Ho iniziato 15 anni fa, inizialmente con macchine a noleggio e poi con macchine acquistate insieme con altri produttori».

Per il presidente della cantina di Puianello i risultati economici sono stati «più che soddisfacenti»; per questo è intenzionato ad impiantare altri tre ettari per arrivare ad ottimizzare l'uso della macchina per la vendemmia meccanica. «Per il momento - dice - si tratta di valutazioni, perché poi bisognerà verificarne l'efficienza economica sul campo. Certo, chi fa l'imprenditore non può solo basarsi sulle cose certe, perché non si crescerebbe mai». Al di là dei conti economici, Corradi è un sostenitore della vendemmia meccanizzata. «È un sistema che consente di raccogliere solo acini maturi, perché quelli acerbi o rinsecchiti non si staccano dalla pianta: in alcuni casi la macchina può fare anche meglio della raccolta a mano. Infatti, visto che non è facile trovare manodopera, spesso per portare a termine la vendemmia, capita di dover iniziare in anticipo, quando le uve non sono ancora mature, e di finire tardi, quando i grappoli hanno già passato il giusto grado di maturazione».

Corradi, che nel resto della sua azienda coltiva prodotti estensivi, come grano da seme, soia, sorgo, foraggi, ha deciso di impiantare il Montericco per valorizzare un vitigno autoctono anche in un'ottica di differenziazione commerciale delle produzioni e superare i problemi di concorrenza. «Dobbiamo esaltare la ricchezza dei vitigni del nostro Paese e promuovere il loro forte legame con il territorio. Il Montericco è un vitigno che si difende molto bene e io sono contento dei risultati ottenuti».

«L'uva di Montericco nella nostra cantina - aggiunge Matteo Vingione - è quella più remunerata tra i lambruschi. Ha un grappolo di dimensioni superiori alla media, pesante, con bacca grossa. Ne ricaviamo un lambrusco rosso al quale da tre anni abbiamo affiancato una versione rosata. È con quest'ultimo che abbiamo vinto il premio nazionale della *Duja d'or* di Asti».

La cantina di Puianello conta circa quattrocento soci e produce un milione di bottiglie (80% lambruschi), di cui 40 mila di Montericco. L'85% viene commercializzato in Italia, il resto all'estero: la maggior parte si vende direttamente nello spaccio aziendale della cantina. ■



Foto Dell'Aquila