

Vuole uscire dal mito la “bella uva Fogarina”

Fu una celebre canzone degli anni '30 a rendere famoso il vitigno. Da Gualtieri, nel Reggiano, gli sforzi del produttore Fabio Simonazzi per rilanciare un'uva antica ma di qualità.

È probabilmente famosa in tutto il mondo più come canzone che come uva. Digitate il suo nome su Google e otterrete tra le prime risposte “canzone popolare italiana” o anche “italian song”. Viene quasi il dubbio che l'uva Fogarina non sia mai esistita, ma che sia stata l'invenzione di un qualche autore popolare, per di più anonimo, che abbia scritto la canzone interpretata, poi, da cantanti più o meno famosi, da Nanni Svampa a Gigliola Cinguetti, da Renato Rascel a Orietta Berti.

In realtà l'uva Fogarina è ben reale e, per di più, alquanto importante per l'economia della bassa Reggiana, soprattutto del territorio del comune di Gualtieri, dove all'inizio del secolo scorso c'era una cantina che ne portava addirittura il nome. A metà degli anni Venti la cantina della Fogarina ne produceva oltre 50 mila quintali e la terza domenica d'ottobre a Gualtieri si svolgeva una sagra che richiamava commercianti da tutta Italia. Venivano ad acquistare il vino che per le sue particolari caratteristiche era ideale come taglio per dare forza e colore ad altri vini, soprattutto piemontesi e siciliani. Le potenzialità della Fogarina erano state notate anche dal compianto Luigi Veronelli: il grande esperto di vini diceva che vinificato in maniera adeguata poteva dare risultati pari a quelli dei grandi vini toscani.

La storia di questo vitigno si perde probabilmente nella notte dei tempi: secondo gli esperti si tratta, infatti, di un vitigno del ceppo dei lambruschi, appartenente, cioè, a quello italico. Infatti, mentre quasi tutti i vini derivano dalla *vitis vinifera*, che ha la sua origine negli altipiani mesopotamici e nel Caucaso, il lambrusco sembra discenda dalla *vitis silvestris*, una vite selvatica presente in Italia sin dall'antichità. I Romani, Virgilio per primo, la chiamavano anche *vitis labrusca*.

La prova che la vite “labrusca” abbia rappresentato la prima esperienza enologica delle popolazioni italiane, viene da ritrovamenti di semi di vite silvestre

risalenti all'età del bronzo, proprio nelle zone di produzione attuale, tra Modena e Reggio Emilia.

FRANCESCO DIOLAITI

LE ORIGINI FRA STORIA E LEGGENDA

Paradossalmente la storia moderna della Fogarina inizia con quella che in realtà è una leggenda. A scoprire il vitigno all'inizio del 1800 sarebbe stato un certo Carlo Simonazzi in un'area golenale della Crostolina, ramo del fiume Crostolo in territorio di Gualtieri. La produzione derivata da quel primo vitigno aumenta fino a raggiungere l'apice negli anni Venti e Trenta del Novecento. È in quel periodo che viene composta la canzone «oh com'è bella l'uva Fogarina / oh com'è bello andarla a vendemmiar!», in riferimento forse al fatto che la raccolta della Fogarina chiudeva le fatiche della vendemmia. Come ricorda Luigi Pacchiarini del servizio provinciale Agricoltura di Reggio Emilia, la Fogarina è una delle prime viti a germogliare, ma l'ultima ad essere vendemmiata, spesso anche dopo Ognissanti.

Dopo i fasti degli anni Trenta, nel Dopoguerra inizia la caduta. Non ne è chiaro il motivo. Nonostante fosse iscritto al registro nazionale delle varietà di viti e che attorno al 1960 l'Istituto di Co-

**Fabio Simonazzi
e la vite fogarina.**



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

La vite fogarina a Gualtieri (RE).

negliano Veneto ne avesse descritto dettagliatamente le caratteristiche ampelografiche, il vitigno di Fogarina all'inizio degli anni '70 del secolo scorso fu ritenuto addirittura scomparso e cancellato dal registro nazionale.

A salvarlo alla fine degli anni '90 fu la Cantina Sociale di Gualtieri, diretta discendente dell'originaria cantina della Fogarina, che con un gruppo di viticoltori si impegnò a salvare il vitigno con la collaborazione dell'assessorato provinciale all'Agricoltura, il supporto tecnico del Crpv e l'intervento della Regione Emilia-Romagna che finanziò il progetto di recupero. Parte così la sperimentazione in atto ancora oggi, che si concluderà nel 2011 e che ha già portato alla reinscrizione del vitigno nel Registro nazionale.

Tra i produttori che hanno recuperato l'antico vitigno, c'è **Fabio Simonazzi**, omonimo del produttore al quale la leggenda fa risalire la prima scoperta del vitigno. Con lui ha in comune, oltre al nome, anche la zona di produzione. I terreni della sua azienda sono, infatti, in una zona golenale, dove sembra che il vitigno si trovi più a suo agio, sviluppando una gradazione maggiore e riducendo l'alta acidità. Anche il recupero della vite da parte dell'attuale Simonazzi ha un che di legendario. È stata riesumata da un'antica vite trovata a Pieve di Gualtieri, presso la casa di un vecchio agricoltore. Cosa quasi incredibile, la vite era su piede "franco", segno che si trattava di un ceppo che aveva resistito alla Fillossera. Con 6.200 metri di vigna piantati nel 2001, Fabio Simonazzi è oggi uno dei migliori produttori di Fogarina.

«La mia passione – dice Fabio – nasce in parte dall'intento di coltivare un'uva scoperta dal mio omonimo, in parte dall'interesse per le doti naturali di questo vitigno. Infatti ha un alto contenuto di zucchero e, contemporaneamente, un'alta acidità. Condizioni che ritengo ideale per utilizzarla nella produzione di aceto balsamico».

Simonazzi produce aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e altri condimenti ricavati da quattro ettari di vigneto. «Aspetto che venga iscritta tra le uve ammesse per l'aceto balsamico tradizionale e intanto partecipo alla sperimentazione della cantina sociale per far crescere la coltivazione di questo vitigno».

DUE VARIETÀ, A GRASPO VERDE E ROSSO

In azienda Simonazzi ha due varietà di Fogarina: quella a graso verde che in alcune annate è migliore, ma molto discontinuo in qualità, e quella a graso rosso, di qualità più stabile. «E' un vitigno che impiega tre anni ad entrare in produzione, ma poi diventa altamente produttiva. Bisogna effettuare forti diradamenti per tenere alta la qualità. Oggi cerco di non superare i 70 quintali per ettaro, anche se si potrebbe ottenere molto di più». Simonazzi è un patito della qualità, che applica dalla vigna fino alla bottiglia, lungo tutta la lavorazione del suo aceto balsamico, curato fin nei minimi particolari nella sua acetaia, spesso méta di scolaresche (l'azienda è anche fattoria didattica).

Dall'azienda Simonazzi alla Cantina Sociale di Gualtieri. «I produttori di Fogarina – dice il presidente, **Franco Artoni** – sono tutti nostri soci. Ciò che ci ha fatto riflettere è che l'uva, grazie alla canzone, è un prodotto largamente conosciuto, ma di fatto non esiste, mentre potrebbe avere le porte del mercato già spalancate. Per questo stiamo cercando la strada per ottenere da un'uva antica un prodotto adatto ai gusti di oggi».

Il compito è affidato a **Maurizio Barigazzi**, enologo della cantina. Nel 2007 sono stati raccolti 27 quintali di Fogarina. «Dalle prove di microvinificazione effettuate, abbiamo constatato che è un prodotto interessante per ottenere passiti. Abbiamo fatto appassire l'uva, pigiata poi alla fine di febbraio-inizio di marzo – dice Barigazzi – e abbiamo ricavato circa 650 litri. Si tratta di un vino a 16 gradi di alcool e 6 gradi di zucchero, che ora è in maturazione». È un prodotto sperimentale, che non può essere messo in vendita, ma che verrà dato come omaggio natalizio ai soci e ai clienti del punto vendita. Sono le prime 1.200 bottiglie di un'uva che sta per uscire dalla canzone e rientrare nella realtà. ■