



Anno XVI
Numero 190 Febbraio 2022
<https://www.faronotizie.it/>

BOLLICINE DI SPERGOLA

di Marino Forcellini

Il consumo dei vini frizzanti è in continuo aumento ed in modo particolare nel periodo delle festività si osserva il picco dei consumi. Le possibilità di scelta sono numerose, tra vini italiani o vini stranieri, in questo caso in modo particolare francesi, poi fra metodo classico o charmat. Infine vi è poi la possibilità di trovare oltre ai vini prodotti con i classici vitigni: in modo particolare pinot nero e chardonnay per la spumantizzazione con il metodo classico o il diffusissimo glera con cui si produce il prosecco, anche diversi altri vitigni sia a bacca bianca che bacca rossa che si sono dimostrati vocati alla produzione di bollicine.

Durante le feste appena trascorse mi è capitato di bere una bollicina ottenuta da un vitigno poco noto e poco diffuso. Si trattava di uno spumante metodo charmat ottenuto dal vino 'Spergola'.

Era un vino interessante, un vino emiliano, vediamo di conoscerlo un po' meglio.

Intanto la provenienza: la Spergola è un vitigno tipico della zona di Scandiano, in provincia di Reggio Emilia, che trova il suo ambiente ideale nei terreni argillosi e ricchi di gesso.

Il suo nome ha radici antiche: si ipotizza che "spergola" sia l'aggettivo con cui veniva definita l'uva per il fatto di presentare un grappolo 'un po' spargolo', cioè diradato. Nota anche come "alata" perché i grappoli principali sono quasi sempre accompagnati da un grappolo più piccolo, simile a una piccola ala; nel corso dei secoli è stata poi chiamata in vari modi: Pomorina, Pellegrina e Spergolina. Uva a bacca bianca rinomata per la sua spiccata acidità, freschezza e mineralità.



Le prime testimonianze scritte relative al vitigno 'Spergola' risalgono al XV secolo, quando fu citato da Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana che lo aveva definito 'buon vino fresco e frizzante'.

Si tratta quindi di un vitigno autoctono molto antico, che per molto tempo è stato confuso con il Sauvignon Blanc, fino a quando nel 2000 un'analisi sul dna ha dimostrato definitivamente la diversità genetica rispetto al Sauvignon, consentendo la registrazione della Spergola nel Catalogo Nazionale delle Varietà della Vite. Questo ha permesso poi l'inserimento come specificazione nella DOC Colli di Scandiano e Canossa con le diverse tipologie (oltre che fermo, anche: frizzante, spumante e passito).

La Spergola è un vitigno che sembrava condannato all'estinzione, ma che è stato salvato riproducendolo a partire da alcuni ceppi a piede franco risalenti all'epoca prefilosserica, innestandoli su piede americano.

La sua coltivazione è comunque poco diffusa, si valuta infatti che interessi poco più di 200 ettari di vigneto.

La 'Spergola' che si presta a produrre vini fermi o anche passiti per la sua acidità naturale molto elevata è particolarmente vocata a produrre vini frizzanti o spumanti.

Vediamo le caratteristiche di quello che ho degustato:

la tipologia era spumante metodo Charmat, con fermentazione lunga in autoclave, ottenuto da uve Spergola in purezza.

Colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdolini e un perlage di buona finezza e persistenza,

al naso abbastanza complesso con note floreali, fruttate (mela Granny Smith), minerali e agrumate,

*Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006*

in bocca si richiamano le sensazioni avute all'olfatto, con una buona freschezza e note agrumate abbastanza persistenti, comunque una beva facile e piacevole.

Si presta benissimo per essere abbinato ad un aperitivo ma può accompagnare pasti a base di pesce, ma anche per carni bianche.



*Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006*

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi

www.faronotizie.it – N°190 – Pag. 3 di 4



Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi

www.faronotizie.it – N°190 – Pag. 4 di 4