



Il Lambrusco Salamino Gonzaghese

A cura di Giancarlo Malacarne

Relativamente all'attribuzione della De. Co. dei prodotti locali, questa "Cantina Sociale di Gonzaga" si pregia segnalare quanto segue, non senza sottolineare la tradizione del prodotto di cui si tratta in un territorio da millenni vocato alla realizzazione di "passaggi gastronomici" che prendono in considerazione elementi strettamente legato al vino e alla vite, con particolare riferimento alle uve lambrusche della nostra terra.

- Il nome del prodotto è certificato dalla vetustà della denominazione stessa, ricorrente nel contado gonzaghese da epoca imprecisata ma comunque lontanissima: LAMBRUSCO SALAMINO ottenuto dalla fermentazione di uve pigiate e separate dalla vinaccia, le quaòli danno luogo al mosto che viene conservato e fatto fermentare per circa un mese onde ottenerne il vino frizzante di cui si tratta.
- L'area geografica di produzione è quella strettamente mantovana, e nello specifico quella del territorio comunale gonzaghese che insiste sull'Oltrepò Mantovano.
- Il periodo al quale l'elemento gastronomico può essere ascritto è risalente almeno all'epoca gonzaghese, tant'è che i documenti di quei secoli testimoniano ed esaltano il consumo del lambrusco sulle tavole gonzaghese.

Anche dalla terra Emiliana i Gonzaga traevano i vini per il consumo proprio e della corte. In questo territorio da tempo immemorabile si coltivavano le uve lambrusche, le quali producevano un vino *razente*, ossia frizzante e brioso, che non mancava di stupire anche i bevitori di vini "grandi" ossia di notevole gradazione, la cui denominazione era *Lambrusco*, uno dei vini più antichi d'Italia. Il giurista bolognese Piero de' Crescenzi, studioso e attento conoscitore di tutti i vini italiani, nei primi anni del Trecento così descriveva le uve lambrusche:

E' una spezie d'uva sì come cinabro rossa, molto dolce et servabile ma poco feconda, e d'uve selvatiche che lambrusche si chiamano, delle quali alcune sono bianche e alcune sono nere, e molto fanno piccole granella e piccoli grappi. Con movimento naturale salgono sopra gli alberi e sopra le siepi dalle verdi spine. Non vengono potate ma se venissero potate e curate per la coltivazione produrrebbero grappoli più grossi ed acini maggiori. E quelle che son nere tingono il vino e lo chiarificano, qualora vengano introdotte nei tini intiere o pigiate coi loro graspi; e quelle che sono bianche chiarificano e purificano i vini bianchi.

Il de Crescenzi sottolineava anche il ruolo della terra mantovana in relazione alle uve "schiave":

Uva bianca avente il granello quasi ritondo, et in quella meglio che in alcuna terra fruttifica se strettamente si poti, imperocché lunghi tralci con l'uva nutrir non può. E quanto appo Brescia e nelle parti montane di Mantova massimamente s'usa.

Non disponiamo di certezze sull'origine della viticoltura e della vinificazione nella Padania, anche se sono in molti a ritenere che esse siano sviluppate parallelamente allo stabile insediamento romano. Sappiamo tuttavia come la vite sia ritenuta una pianta colonizzatrice, e come i romani abbiano certamente portato al loro seguito vitigni di origine mediterranea, anche se è il caso di porre molta attenzione al fatto che vitigni più o meno selvatici erano preesistenti e permasero per lungo tempo sul territorio, dando "uva brusca" ed un vino "brusco" che può portare ad accettare, sotto il profilo etimologico, la denominazione *lambrusco*, come vino che deriva da uva brusca semi-selvatica.

Altre località vantavano tuttavia produzione di vino lambrusco. E' il caso di Fondi, nel Lazio, dove i frati del monastero di San Magno ne dispensavano di squisito. Una pubblicazione risalente ai primi anni del secolo scorso così sostiene:

Que' bravi frati che un tempo sotto i Barbari erano stati operosissimi (...) attendevano a manifatturare uno squisito vino detto lambrusco, ed i loro fondi sterminati dal villaggio ad arrivare quasi all'Appia avean grosse e continue macchie popolate di viti agresti, donde traevano quel vino.

Vespasiano Gonzaga (1531 – 1591) del ramo di Sabbioneta, ha in qualche modo contribuito alla conoscenza dei vitigni mantovani o parmensi di lambrusco, e a trasferirli in quelle terre che ebbe in feudo ed eredità. Non è infatti da escludere che quel vino fosse il medesimo "vin brusco" dei nostri giorni, che tanto ricorreva nella corrispondenza di cinquecento anni or sono, e che la *marchesana* di Mantova Isabella d'Este ordinava di comprare a Guastalla, non lontano da casa nostra:

Havemo dato caricha a Zoanno Lombardo di comprare da otto in nove carra de vino per uso nostro lì a Guastalla. Pregamo la Signoria Vostra che voglia lasargli non solamente comprare il detto vino, ma anche extraerlo dal territorio suo.

Non è azzardato ritenere che la contiguità territoriale con l'Emilia, abbia nei secoli determinato l'adesione ad un progetto e realizzazione di coltivazione di quelle viti e vitigni che danno origine al Lambrusco.

In specifico in questa sede si avanza richiesta di De. Co. per un particolare tipo di lambrusco, il SAALAMINO GONZAGHESE, un prodotto IGT che proprio la Cantina Sociale di Gonzaga elabora da tempo e che oggi si presenta sul mercato con l'indicazione o titolo di "Ducato di Mantova", per una gradazione di 10.5°, con un'etichetta che illustra un frammento di un'antica carta del Ducato di Mantova (XVII sec.), regolarmente concessa in uso e autorizzata dalla Biblioteca Teresiana di Mantova.