

2. La storia della Malvasia nei territori di Parma

La viticoltura, nella regione che si stende dagli Appennini al Po e che oggi chiamiamo Emilia-Romagna risale a tempi molto antichi, come rivelano resti di vinaccioli ritrovati negli insediamenti palafitticoli riconducibili all'Età del Bronzo: i reperti di Fontanellato (in Provincia di Parma) e di Casteldebole (vicino Bologna) sono considerati prove importanti della coltivazione e del consumo di vino presso i primi abitanti dell'Emilia-Romagna. Si trattava, tuttavia, di una produzione quantitativamente marginale. Gli abitanti continuavano a consumare bevande fermentate prodotte a partire da cereali, frutta, sorbe, luppolo (noto dal IV secolo a. C.), miele...

Le fonti letterarie ci informano di diverse tipologie di "birre" prodotte con farine d'avena (*Virpa*), di farro con spelta (*Alica*), orzo (*Brachia*), frumento (*Celia*), miglio (*Camum*).

Spiccavano la *Curmi*, prodotta con orzo e fermentata con miele, in modo da renderla molto frizzante e dolce, quasi come uno spumante, associata in Padania ai riti del corteggiamento e la *Cervisia* (dalla radice di "Cerere", "cereali", oppure da quella di "cervo", per il colore fulvo), diffusissima tra i Celti, di colore rosso (caratteristica ritualmente importante che richiama il colore del sangue), fatta con orzo tostato, affumicata, molto forte.

Per poter osservare un maggiore sviluppo della vitivinicoltura si deve però attendere l'arrivo, nel VII secolo a.C., degli Etruschi, che portarono nuove varietà e insegnarono agli abitanti locali sistemi più razionali di coltura della vite, come le "alberate" (*arbustum*), con la vite maritata all'acero, all'olmo e ad altre piante che avevano la funzione di sostegni vivi.

Lo scrittore latino Marco Terenzio Varrone (I secolo a.C.), nel *De Re Rustica*, a proposito della produzione del vino in Emilia-Romagna narra come, proprio agli etruschi, sia dovuta l'introduzione della *vitis vinifera* che, piano piano, andò a soppiantare la *vitis labrusca* (o *vitis silvestris*) che cresceva spontaneamente nella porzione nord-orientale della penisola.

Gli Etruschi riuscirono ad adattare le viti anche alle zone umide della Pianura, dove le uve marcivano per gli attacchi della botrite, facendole arrampicare agli alberi per allontanarle dall'umidità vicina al terreno.

Grazie a questa intuizione, che ha dato vita alla caratteristica "Piantata padana" con le viti "maritate" agli alberi, riuscirono anche qui a produrre vino.

In realtà gli Etruschi avevano conoscenze abbastanza limitate per quanto riguardava la coltivazione della vite, si dovette attendere l'arrivo dei romani per vedere introdotto un sistema di coltivazione a supporto morto (con ceppi di legno come sostegno ai tronchi della vite potati corti), già diffuso nel mondo greco e uno sviluppo massiccio della viticoltura (PAOLINI DAVIDE, *Arte di vino: rossi e bianchi d'eccellenza*. Verona, Banco popolare - Genova, Sagep, 2012, p. 201).

Nel 187 a.C. il console romano Marco Emilio Lepido, costruendo la Via Emilia, non poté fare a meno di notare le distese di vigne che si susseguivano e che costeggiavano la strada consolare fino alla colonia di *Placentia*, fondata nel 218 a.C. e primo insediamento romano nella zona. Tuttavia, non ci sono ancora accenni a vitigni o a vini specifici di questo periodo e ciò lascia presupporre che a una simile abbondanza produttiva non corrispondesse ancora un adeguato livello qualitativo. Che però arriverà di lì a poco...

2.01 - Il vino nel Parmense in epoca romana

Il consumo di vino nella colonia romana di Parma, fondata nel 183 a. C. si basava inizialmente sulle importazioni, come testimoniato dalle numerose anfore da vino, riutilizzate in una bonifica del terreno nei pressi della via Emilia, emerse da uno scavo all'altezza della Chiesa di San Sepolcro a Parma, tutte provenienti dalla Puglia. Sono state rinvenute anche anfore provenienti dalle rotte adriatiche, in particolare dalle zone istriane, ma anche dalla lontana Spagna.

Tuttavia gli scavi realizzati dalla Soprintendenza in Val Taro a Riccò, di fornaci per la fabbricazione di contenitori da vino per eccellenza, vale a dire doli e anfore del tipo "Lamboglia 2", che sappiamo prodotte nell'arco di un secolo (fine II sec. a. C. - fine del I a. C.), ci consentono di ipotizzare come già pochi decenni dopo la fondazione della colonia, fossero stati impiantati estesi vigneti nelle colline parmensi, così come documentato dal trattato di agricoltura dei Saserna, originari di queste zone, grazie al miglioramento climatico che si era registrato nella zona in maniera evidente a partire dalla seconda metà del III secolo a. C.



Bonifica con anfore sotto l'ex teatro Ducale, Anfore in San Sepolcro, Fornace romana di Riccò

2.02 - Il vino parmense arrivava al Mediterraneo e a Roma

Il ritrovamento non lontano da Riccò, a Roncolungo di Sivizzano, di una stazione di posta (*mansio*) lungo la strada che collegava le colonie di Parma e Luni, dotata di impianti per la pigiatura dell'uva (con resti di vinaccioli di *vitis vinifera*, probabilmente maritata a tutore vivo: carpino, corniolo) e di un'ampia cella doliare in cui si compiva il processo di fermentazione, sono un chiaro indizio di come a cavallo del I sec. a. C. e il I sec. d. C., il processo fosse ormai ben avviato ed è assai probabile che la produzione di vino, commercializzata lungo la medesima arteria stradale nel vicino centro mercatale di *Forum Novum* (Fornovo), venisse smistata, attraverso il valico del Valoria (oggi Passo della Cisa) anche verso il porto di Luni sul mar Ligure, così come accadeva ad altre merci del territorio avviate a Roma: lane, formaggi e prosciutti stagionati in particolare.



Roncolungo di Sivizzano (PR), scavi di *mansio* romana posta lungo il tracciato per il Monte Valoria che permetteva alle merci di giungere al porto di Luni.

2.03 - Gli armoniosi pergolati della collina parmense

Il ritrovamento, inoltre, di altre fornaci a Sala Baganza, Felino e, più recentemente, a Monticelli Terme per anfore da vino, per lo più del tipo Dressel 2-4, che sappiamo prodotte tra la seconda metà del I sec. a. C. (età cesariana) e la fine del I sec. d.C. (età traianea) e diffuse soprattutto in Italia e nel bacino del Mediterraneo occidentale, ci conferma la vocazione vitivinicola assunta fin dall'età repubblicana da tutta la

media fascia collinare parmense, che doveva quindi apparire, secondo l'espressione virgiliana *lentae textunt umbracula vites* (Virgilio, *Ecloga IX*, 42), *punteggiata di armoniosi pergolati*.

La scoperta a Pannocchia di una cella doliare in grado di ospitare una settantina di grandi contenitori della capacità di circa mille litri ciascuno (40 anfore) rende l'idea della produzione di una villa rustica del nostro territorio con una vigna di circa 13 iugeri (32 ettari).



Fornace Sala Baganza, Doli a Ostia antica, dolio, disegno di pergola a palo morto, pergola vesuviana

2.04 - Il mistero del vino d'Istria

Nel vasto mondo mediterraneo le anfore hanno avuto forme e dimensioni differenti e specifiche nelle varie zone e ogni "modello" permette di ricondurre agevolmente al luogo di provenienza.

Nel cumulo degli scarti della fornace di Sala Baganza, sono emersi numerosi frammenti di anfore (modello Dressel 6) tipiche dell'Istria. Nessuno aveva portato qui quelle anfore. Si trattava di scarti di produzione: manufatti distrutti perché rovinati durante le operazioni di cottura nel forno. Quelle anfore prodotte per accogliere il vino locale destinato ai mercati di Roma erano le stesse che distinguevano il prezioso *Pucinum*. Una frode nel commercio del vino? O, invece, una produzione di "quel" vino in questo territorio, che si era rivelato così adatto alla viticoltura? O, ancora, si trattava di vini ricavati da vitigni aromatici greci, giunti in Cispadana dall'Etruria e lì pervenuti dalle colonie greche dell'Italia meridionale e prima ancora direttamente dalla Grecia? Non lo sapremo mai. Resta il fatto che la Malvasia attualmente coltivata nelle terre parmensi, alla analisi del DNA, risulterebbe più simile a quella antica, rispetto a quella attualmente coltivata a Monemvasia perché, come è noto, la dominazione turca, estirpando i vigneti, ne avrebbe interrotto la continuità. Poiché la viticoltura piacentina, a differenza della restante parte etrusca emiliana, aveva avuto origini greche dopo la fondazione di Massalia (Marsiglia), sei secoli prima di Cristo da parte dei Greci Focei è possibile ipotizzare che i vitigni "greci" impiantati nel piacentino siano giunti anche a Parma, acclimatandosi secoli prima della diffusione promossa dai Veneziani a partire dal Cinquecento (ZANFI ANDREA, *Emilia and Romagna: lands of wine and diversity*, Poggibonsi, Carlo Cambi Editore, 2010, p. 9).

2.05 - La vite nel territorio parmense

Molti e complessi furono i motivi che provocarono il crollo dell'Impero Romano, tra cui un importante cambiamento climatico, anche se il più noto continua a rimanere lo sgretolamento dei confini nord orientali e il conseguente ingresso nelle terre imperiali di popolazioni "barbariche". È così che contestualmente iniziano i "secoli bui" della viticoltura, sopravvissuta quasi esclusivamente in virtù del significato simbolico che il vino aveva conquistato all'interno della religione cristiana, soprattutto ad opera del monachesimo. Al crollo dell'Impero Romano e nei secoli immediatamente successivi, nei territori parmensi il vino era la bevanda più diffusa, come risulta da documenti che attestano l'ampia diffusione della vite, dalla città alla Bassa, dai territori pedemontani ai primi rilievi collinari (PIZZI ANTONELLA – BARUFFINI ROBERTO, *La Malvasia di Parma. Passato, presente e futuro*. Parma, Silva per AIS Parma, 2021, p. 26.).

Nel basso Medioevo i vini dell'Emilia-Romagna erano già apprezzati e bevuti soprattutto nelle mense nobiliari: è in questo periodo che inizia a comparire citata per la prima volta anche la Malvasia.

Se è frequente trovare menzione di viti e di vino nella documentazione d'archivio, è però quasi impossibile stabilire le forme e le dimensioni delle terre destinate a questa coltivazione.

Nel Basso Medioevo le vigne, disposte in filari ravvicinati (ad alberello o a palo a secco) erano per lo più confinate nei chiostrini monastici (il vino era necessario per la celebrazione della Messa), negli orti e nei piccoli appezzamenti chiusi che sorgevano entro le mura della città.

Con la graduale conquista di terreni *extra moenia*, la coltura della vite si andò progressivamente allargando in territori più distanti dalla città, senza che venisse a modificarsi il sistema promiscuo con alberi e colture.

Lungo i fossati e le strade, corrono filari di alberi che fanno da sostegno alle viti, mentre i campi ben delimitati accolgono colture diverse a rotazione.

Questa scelta colturale porta a trasformare progressivamente la pianura padana in una sorta di giardino esteso, così come ci viene documentato dai disegni settecenteschi di Jean François Ravenet (1721-1774), conservatosi fino alle soglie del Novecento.

Alla fine degli anni Cinquanta del Novecento, in provincia di Parma, nel pieno del *boom* economico generale e dello spopolamento delle campagne, si iniziarono ad eliminare i filari di viti e ad aprire gli spazi dell'antica piantata per addivenire ad un tipo di agricoltura più intensiva, dove l'utilizzo delle macchine fosse ottimale. Nel contempo si avvertì la necessità di rinnovare gli impianti delle viti specializzate allo scopo di migliorare i rendimenti e la qualità delle uve e, conseguentemente, dei vini prodotti.

Minoritari rimasero i terreni dedicati alla viticoltura specializzata, che tuttavia hanno contribuito a delineare in maniera particolare il paesaggio delle zone collinari specificamente dedicate, tra Torrechiara, Felino, Maiatico, Sala Baganza e Collecchio, dove la Malvasia ha un ruolo preminente.



JEAN FRANÇOIS RAVENET (1721-1774), *Veduta dei dintorni di Sissa, sanguigna su carta, XVIII secolo* (Parma, Archivio di Stato); JEAN FRANÇOIS RAVENET (1721-1774), *Veduta del castello di Montechiarugolo, sanguigna su carta, XVIII secolo* (Parma, Archivio di Stato).

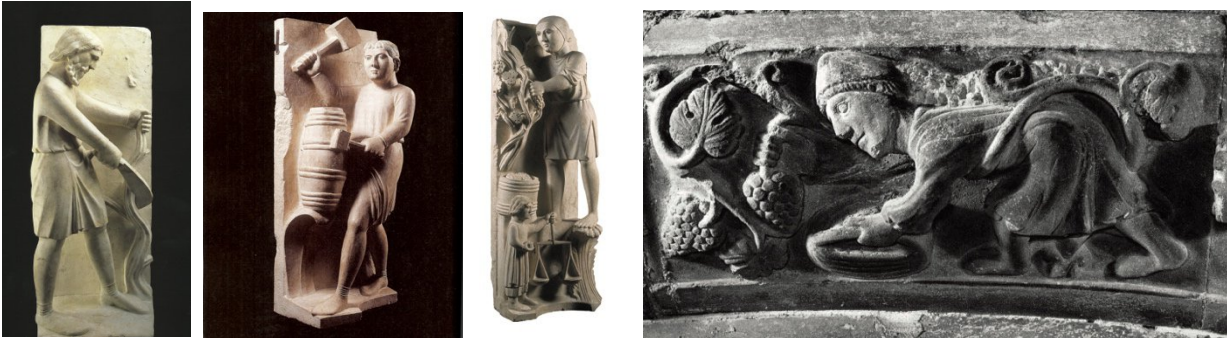
2.06 - La coltivazione della vite nei documenti medioevali

Dall'analisi delle pergamene medievali, conservate all'Archivio di Stato di Parma, si rileva l'esistenza certa di coltivazioni di viti a partire dall'877 dopo Cristo sia in collina (Bazzano, Cedogno, Tizzano) che in pianura (Sorbolo, Baganzola, Vicofertile, Lemignano, Collecchio).

Negli orti vicini alle case si coltivavano alberi da frutta e viti a pergolato. Ma la viticoltura non era solo praticata nei pressi o entro gli orti domestici. Nell'analisi delle aziende curtensi, si è rilevata la presenza di viti in ciascuna di esse, la cui consistenza era misurata con l'indicazione del numero di anfore o di carri di vino ivi prodotti. A questi vigneti padronali andavano poi aggiunti quelli dei coloni dipendenti, per la concessione dei quali essi dovevano conferire quasi sempre la metà della produzione; una quota più ampia di quella di solito riservata ai cereali (da un terzo a un quarto), segno questo del particolare interesse dei proprietari per il vino, destinato forse anche al mercato cittadino.

L'attività agricola legata alla viticoltura nel Medioevo era considerata di assoluto rilievo come testimoniato dai "mesi" scolpiti da Benedetto Antelami (1150-1230) nel Battistero di Parma. Egli dedica tre mesi a questa attività: Agosto, mese nel quale si preparavano le botti, Settembre, il mese della vendemmia e Dicembre il mese della potatura delle viti. Ma anche il protiro della Cattedrale di Parma reca, nell'arco dei mesi scolpito da Giambono da Bissone la figura del vendemmiatore.

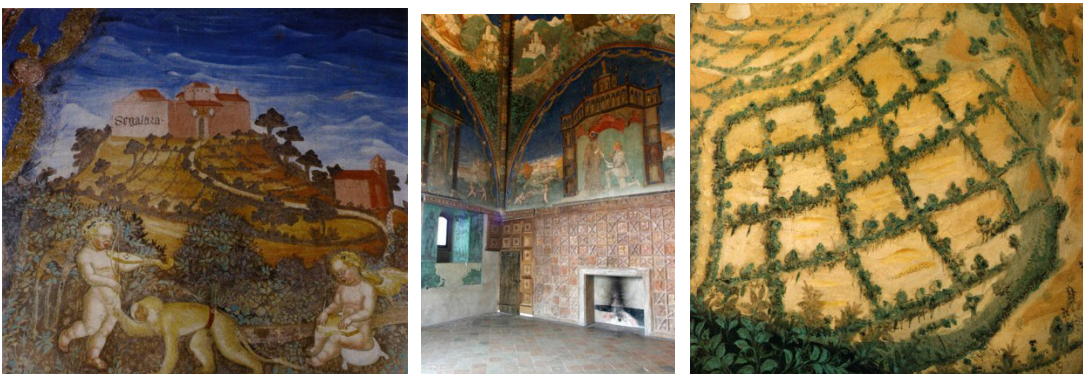
Nel corso di tutto il basso Medioevo, il vino ebbe nuovamente un incremento dei consumi; essendo considerato un vero e proprio alimento, uomini e donne, vecchi e giovani, ricchi e poveri, chierici e laici, militari e civili, secondo i documenti del tempo, ne consumavano una quantità, che oggi definiremmo impressionante: due litri al giorno pro capite per le persone adulte.



Benedetto Antelami, Dicembre pota le viti, Agosto prepara la botte e Settembre vendemmia (Parma, Battistero); Giambono da Bissone, Settembre vendemmia (Parma, protiro della Cattedrale).

2.07 - 1463 - Il vino riscalda le mani e la mente del pittore

Al castello di Torrechiara che incorona una collina di vigneti, è legato un aneddoto curioso, forse inventato, ma certo verosimile. Quando, nel dicembre del 1463, dopo quasi un anno di lavoro, il pittore bresciano Benedetto Bembo (1423 ca.-1489) decise di interrompere la decorazione della “Camera d’oro” del Castello di Torrechiara ebbe un aspro diverbio col Signore di Parma, Pier Maria Rossi (1413-1482). Faceva troppo freddo e non si poteva dipingere; né era possibile accendere il grande camino della sala perché mandava troppo fumo: le mura del castello erano troppo fresche per i lavori di costruzione non ancora terminati. Col freddo il pittore non riusciva a lavorare: bisognava decidere se rinviare i lavori alla primavera o trovare una soluzione. Ed il principe ebbe un’idea geniale: mandò al pittore un barilotto di Malvasia che si pigiava in una frazione della vicina Sala Baganza, nella recondita speranza che lo squisito vino riuscisse a vincere il freddo. Avvenne il miracolo: a primavera la “Camera d’oro” era terminata. La Malvasia era riuscita ad influenzare perfino lo stile del pittore che, da aspro e metallico, si rinnovò arricchendo gli affreschi di Torrechiara di squisiti spunti realistici: il tradizionale gotico fiorito stava per essere abbandonato; eravamo agli albori del Rinascimento.



Benedetto Bembo, affreschi della “Camera d’oro” del Castello di Torrechiara. Sono visibili i vitigni che delimitano i vari appezzamenti di terra coltivata.

I “vini perfetti” del poeta cinquecentesco Andrea Bajardi

Uno tra i primi poeti parmigiani d’ogni tempo a cantare le delizie dei vini e dei cibi nostrani è certamente Andrea Bajardi, vissuto tra la metà del Quattrocento e il 1511. Nel suo *Filogine*, romanzo cavalleresco in ottave, in gran parte autobiografico e ambientato proprio a “Parma d’oro”, egli narra una storia d’amore che finisce, naturalmente davanti all’altare e si conclude con un banchetto di “*vini perfetti, buon caci e meloni/ e frutti tanto dilicati e boni*”. Il Bajardi non manca di sottolineare l’eccellenza dei vini (“*grande abbondanza di ciascun confetto/ e vini estratti al gran Bacco dal petto/ cosa che molto quella casa onora*”).



MAARTEN DE VOS (1532-1603), *The Prodigal Son Feasting with Harlots*, incisione a bulino, XVII sec. (Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla); Interessante raffigurazione di un convivio barocco sotto un pergolato nel piatto in ceramica di Montelupo del 1622 (Berlino).

2.08 - I vigneti in città di Francesco Maria Grapaldo

Nel celebre trattato *De partibus aedium* di Francesco Maria Grapaldo (1462-1515) dedicato al modo di abitare in età rinascimentale, oggetto di ben quattro edizioni a cura dei tipografi parmigiani Angelo e Francesco Ugoletto tra il 1494 e il 1516, un capitolo è dedicato alla vigna e alla cantina. Si fa menzione del Trebbiano, della Vernaccia e della Malvasia, che all'epoca venivano ricavati anche da vigneti posti accanto alle abitazioni all'interno delle mura cittadine.

Del vino *malvaticum* Grapaldo ricorda: "*Nostra aetate, prae ceteris, trebrianum, vernatiolum, amabile et ex [C]reta malvaticum, quod vocant, commendantur*" (GRAPALDO FRANCESCO MARIA, *De partibus aedium*, si veda anche: VIGNALI LUIGI, *Il lessico "neoterico" del De partibus aedium*, Parma, Deputazione di Storia Patria per le Province Parmensi, 2005, pp. 111-112.).



DELLE OSSERVAZIONI DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO. PARTE PRIMA.

Nella quale con ogni facilità s'insegna tutto ciò, che fa dibifogno ad ogni diligente Speciale, & ad vna ben ordinata Speciarìa. Con il modo di eleggere, conferuare, e conoscere la virtù di tutto quello, che ad ista Arte si aspetta.

Opera vtilissima ad ogni forte di Perfone, nuouamente con ogni diligenza ristampata.

Con due Tavole vtilissime di M. Gio: Battista Bertuccio Salentino.



VENETIA, Appresso i Giunti. M.DC.LV.

CON LICENTIA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

FRANCESCO MARIA GRAPALDO (1460-1515), frontespizio del volume *De partibus aedium*, Parma, 1516; GIROLAMO CALESTANI (1510-1582?), frontespizio del volume *Delle osservazioni*, Venezia, 1655 (Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla).

2.09 - La Malvasia in un trattato enologico del Cinquecento

Carlo Stefano, a proposito della Malvasia, così scriveva nel 1545: *“Le viti Grecule son quelle che crescevano in Grecia, come erano come dice Columella le Psithie e le Sofortie, le quali erano al gusto assai probabili. Appo i Greci il terreno è hoggi generativo e buono e specialmente in alcune regioni, onde hora a Roma è celebrato il vin Greco, e quello che à Venetia è detto volgarmente Malvasia. Plinio scrive della vite grecula cosi - La vite grecula per bontà non è inferiore all’Aminea, d’acino tenero, e uva cosi piccola che non può produrre se non in grassissimo suolo”*. Nel capitolo dedicato ai *“Vini che hanno il nome delle regioni delle città e del terreno, nel quale nascono ottimi”* a proposito della Malvasia precisava: *“Caristio vien da Laconia e nasce in Caristo uilla celebrato da Alman Poeta, dicesi Laconico con voce generale, il Barbaro dice che fu quello à principio che oggi si dice Malvasia, altri dicano Monembatico, altri Monobasire e rettamente della Malvasia. Mouvesi da questo che il luogo dove si mostra in Laconia Tenaro hoggi si chiama Monobasia, che è città sotto il Senato Veneto, onde si naviga in Creta per corso diretto”* (STEFANO CARLO, *Vineto*, Venetia, Vincenzo Vaugris, 1545).

2.10 - Malvasia in spezieria

Nel 1564, fu pubblicata l’opera dello speziale parmigiano Girolamo Calestani; nel capitolo dedicato agli elettuari, quali *mitridato* e soprattutto la *theriaca*, la quale necessitava di buon vino, per disciogliere ed infondere i componenti della ricetta. Nella formulazione più antica, si faceva riferimento a vini orientali o al *Falerno*.

Calestani, vide a Roma, in mancanza del *Falerno*, utilizzare il *Malvatico*. Inoltre lo speziale parmigiano, ricordava che nella preparazione della *theriaca*, alla quale assistette, nella città di Bologna, fu utilizzata la Malvasia: *“In Bologna (si come ci ricordiamo hora) essendo noi per vedere a quegli speciali comporre la Theriaca, ottenessimo che nel comporla, la Malvasia tenesse in esso, & altri antidoti di bontà il primo luogo, & fosse viè più d’ogni altro vino eccellentissima. Ne alto vi oppugnarono contro, se non che no credevano, che tutta fusse legittima & sincera, facendo essa in piccol regione, e ne erano pure servite da Venetiani tutte le parti del mo(n)do co’ abbondanza, ma dicevano che era mista co’ altre specie di vini di quei paesi. Ma tosto gli disganassimo di qusto, comprendendo pure, che tutte le sorte di vini, con i quali era meschiata, dovevano essere ottime e generose”*.

(CALESTANI GIROLAMO, *Osservationi*, Venetia, Giacomo Vincenti, 1598).

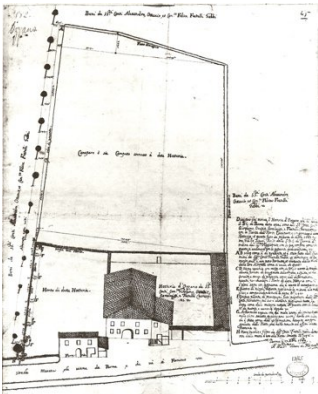
2.11 - I vigneti nel catasto farnesiano

Originari di Orvieto, i Farnese si insediano nel Ducato nel 1545. La città assiste progressivamente ad un cambiamento nelle abitudini alimentari, con una ricerca di vini di più alta qualità. Si bevevano soprattutto vini giovani, poiché le tecniche di conservazione erano scarsamente diffuse. E il vino era uno dei protagonisti assoluti dei lussuosi banchetti di corte, caratterizzati da cibi elaborati e vini raffinati. Ai Farnese spetta fin da subito entro un complessivo disegno di riassetto finanziario del territorio, l’istituzione di un nuovo *“Compartito”* o Catasto dal quale si possono ricavare non solo le indicazioni dei terreni e dei proprietari, ma anche il tipo di coltivazione esercitata.

Il Catasto Farnesiano, compilato nella seconda metà del Cinquecento da periti agrimensori che percorsero a tappeto il territorio, è ricco di annotazioni riguardanti i vigneti del Parmense. Vi erano detti *“perfettissimi i vini di Vianino, Calestano e Sala”*.

In collina si trovavano ai margini dei Boschi di Sala (oggi Boschi di Carrega), in buona parte di proprietà ducale, lungo la fascia che va dal Baganza, passando per Montecoppe Alto, la Vigna (ecco un primo eponimo), le Valli, il Conventino, lo Scodogna, Talignano, la Bettola (anticamente *Tavernola*) e Gaiano (dove è presente una Strada delle Vigne) fino al Taro a Ozzano, al Monte delle Vigne e a Carona.

Il rilievo segnalava la presenza di numerose viti di Malvasia nella zona. Si trattava di un vitigno dalle caratteristiche particolari: pur dando vino di qualità eccellente, ogni pianta dava solo pochi grappoli formati da pochi acini, per cui la produzione, che richiedeva molta manodopera, era assai scarsa. Alle soglie del Settecento, da Parma si esportavano dai 15 ai 20 mila quintali di vino, in particolare Malvasia, in Francia. È un periodo nel quale si dà grande attenzione ai processi agronomici ed enologici, che consentiranno di ottenere vini più alcolici e ricchi di tannini, elementi che favoriscono una migliore conservazione nel tempo del prodotto.



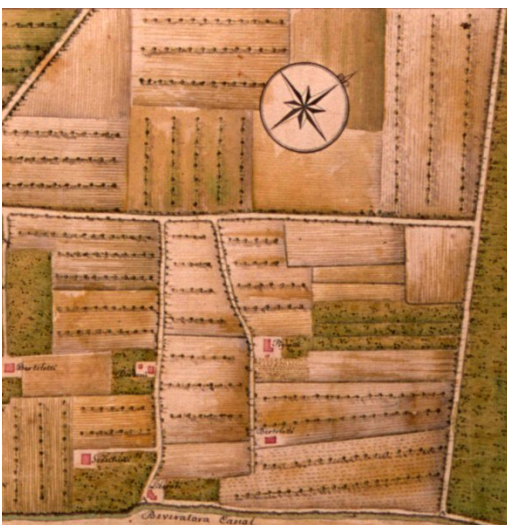
Vite maritata agli alberi in una mappa dell'Osteria di Ozzano Taro del XVII secolo (Parma, Archivio di Stato); raffigurazione di vite maritata nel *Tacuinum Sanitatis* di Ubuchasym de Baldah, miniatura della fine del XIV secolo (Roma, Biblioteca Casanatense); piantata con viti maritate ad alberi da frutta a Bazzano (PR).

2.12 - Le piantagioni di viti ancora nel Cinquecento seguono le linee della centuriazione romana

Dall'esame dei documenti d'archivio relativi allo sviluppo nel tempo del canale Otto Mulini, che da secoli segue la riva destra del Taro da Collecchiello fino a Borgonovo di Sissa, si nota che i periti della fine del Cinquecento o dei primi del Seicento, l'ingegnere Smeraldo Smeraldi (1555-1634) prima di tutti, descrivono in vari modi le piantagioni, ma tutti sono riconducibili ad un denominatore comune: i filari di viti maritate agli alberi (olmi e aceri, in particolare, che fanno loro da sostegno) che delimitano un terreno coltivato a cereali o a prato (in senso coerente con la centuriazione romana che in epoche antiche aveva suddiviso il territorio parmense in modo geometrico) citati in questo modo: *"una pezza di terra lavorata, arata e vitata al Casone"*; *"una pezza di terra lavorata, prativa, a canapaio e a viti con una casetta al Pero Moscardino"*; *"campo lavorato, alberato e vitato"*; *"campo alberato e vitato vicino al Taro"*.

I vigneti di Malvasia recensiti nella zona di Sala Baganza, risultavano risalire a parecchi secoli addietro e la loro estensione si era conservata pressoché immutata nel corso del tempo.

Ricche di viti erano le zone a destra e a sinistra del Casino dei Boschi, così come i terreni a fianco della strada per Maiatico. Su queste colline e più a Sud, verso Castione, Favale, Chizzola, il Borgo e Bovaia, ancora oggi si possono ammirare vigne ricche e curate; sono i resti di coltivazioni ben più ampie che occupavano tutte le superfici via via sottratte ai boschi che almeno fino al Cinquecento ricoprivano questi pendii.



PIETRO SARDI, tavola del Catasto farnesiano nella zona a Ovest di Parma. Sono riconoscibili i filari di viti maritate agli alberi fra un appezzamento e l'altro (Parma, Archivio di Stato).

2.13 - Le belle contrade descritte dai viaggiatori del Grand Tour

Così doveva apparire il Parmense ai giovani rampolli della nobiltà del Nord Europa che qui transitavano per compiere, come un rito di iniziazione alla vita adulta, il *Grand Tour*, tra Sei e Settecento.

Nel 1667 il medico Edward Brown (1644-1708) scriveva: *“Il ducato di Parma è protetto dagli Appennini e da alcuni fiumi. È una zona molto fertile, che produce gran quantità di vini eccellenti (come i Moscatelli), frutti di varie qualità, ricchi pascoli, copioso bestiame, il miglior formaggio d’Italia, abbondanti castagne e tartufi”*.

E, una ventina di anni dopo, François Leblanc incalzava: *“Il Parmigiano produce gran quantità di cereali di ogni specie, vini, olio, frutta di qualsiasi qualità e soprattutto castagne”*.

In effetti, ancora oggi il viaggiatore che percorre la fascia pedemontana che si estende tra Langhirano e Salsomaggiore non può fare a meno di notare le linee dei pendii intersecate dalle geometrie parallele dei vigneti, che si alternano alle estensioni dei campi coltivati e dei pascoli, in un caleidoscopio di colori che varia durante le stagioni.



JEAN FRANÇOIS RAVENET (1721-1774), *Veduta del castello di Torrechiara*, sanguigna su carta, XVIII secolo (Parma, Archivio di Stato).

2.14 - Esperimenti e innovazioni nei vigneti di Sala nel Settecento

Guillaume Du Tillot (1711-1774), Primo ministro del duca don Filippo (1720-1765) e poi di don Ferdinando di Borbone (1751-1802), dal 1749 al 1771, dedicò la sua attenzione riformatrice anche al settore vinicolo.

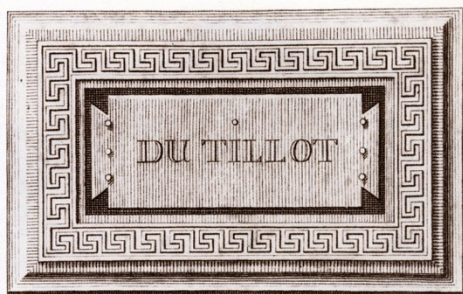
“Nel 1767 - ricorda lo storico Umberto Benassi - incarica l’agronomo Francesco Croce d’introdurre in un podere a Sala, ad esempio per gli altri, la coltivazione a vigneto delle viti del Monferrato, secondo la maniera di quel paese. Non trascura le nuove pubblicazioni sull’argomento. V’è ricordo che in questo tempo fu portata qui da un Francese del seguito di don Filippo la vite chiamata Pinot di Borgogna, estesasi ben presto in tutto il territorio. E pure sulle viti e sui vini verte l’inchiesta agraria generale da lui ordinata nel 1771 alla vigilia della sua caduta: i vini s’esportano dal Piacentino nel Milanese; ma quei del Parmigiano non

resisterebbero neppure al trasporto, anzi il consumo locale richiede qualche importazione dal Reggiano. È ignoto l'uso del torchio [cioè pigiavano coi piedi]”.

Nella rilevazione del 1771, voluta da Du Tillot (Archivio di Stato di Parma, Archivio del Ministro Du Tillot a 41-50 b. a 42.), la Malvasia risulta mediamente diffusa, ma non era tra le varietà maggiormente distribuite sul territorio del Ducato, quali il *Terbiano* fra le bianche e la *Fortana* e il *Berzemino* fra quelle di colore.

La *Malvasia*, era presente in 5 dipartimenti su 24, in gran parte luoghi di collina e montagna: “*Li nomi delle bianche sono Terbiano, Piasentina, Greco, Vernace, Durella e qualche poca Malvasia (...) La Malvasia ha il grano rotondo e grappo aperto. La maturità delle dette uve cade alla fine di settembre come nella pianura*” e “*produce un vino bianco robusto o forte*”.

(BARGELLI CLAUDIO, *La Città dei Lumi*, Parma, MUP, 2020, p.173 e p.177; BARGELLI CLAUDIO, “*Teatro d'Agricoltura*” *Le campagne parmensi nelle inchieste agrarie del secolo dei Lumi*, in: “*Rivista di Storia dell'Agricoltura*” a. LJ, n.2, dicembre 2011, pp. 101-130).

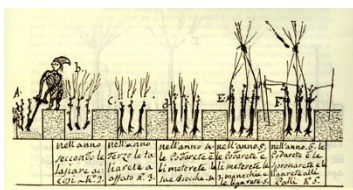


PIETRO MELCHIORRE FERRARI (1735-1787), ritratto di Guillaume Du Tillot (1711-1774) e il suo biglietto da visita, disegnato dall'architetto di Corte Ennemond Alexandre Petitot (Parma, Museo Glauco Lombardi).

2.15 - Il “Trattato delle viti” del Settecento

Alla fine del Settecento risale un importante manoscritto, oggi conservato presso l'Archivio di Stato di Parma, che descrive la situazione dell'agricoltura parmigiana del tempo e che dimostra come a quell'epoca le conoscenze teorico-pratiche sul modo di migliorare l'agricoltura fossero ben note, anche se non sufficientemente diffuse.

Il capitolo che più ci interessa è quello intitolato “*Trattato delle viti e sua coltivazione*”, molto ampio e dettagliato, arricchito con gustosi disegni *naïf* molto efficaci, che testimoniano gli scopi pratici del trattato. L'autore voleva che il lettore capisse esattamente come effettuare le varie operazioni di piantare, potare, “*taccare le viti agli alberi*”, fare gli innesti, curare le malattie fino al “*Modo di fare i vini buoni e sani*” e di conservarli. Quanto alle varietà di uve e di vini, ne elenca numerosi, sia rossi che bianchi. Naturalmente nel lungo elenco non mancano la Malvasia, la Vernaccia, il “*Trebbiano nostrano*”, il Lambrusco (bianco), il “*Lambruscone nero*”, il Berzemino e la Fortana (Archivio di Stato di Parma, Raccolta Manoscritti, ms.138; Il manoscritto è riportato anche in: SPAGGIARI PIER LUIGI, *Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo*, Parma, Artegrafica Silva, 1964).



Illustrazioni dal *Trattato delle viti*, manoscritto di agricoltura del XVIII secolo (Parma, Archivio di Stato).

2.16 - La Malvasia nei testi a stampa

"Scacci la malinconia

Generosa Malvagia".

(CAVEZZALI BUONAVITA, *Ditirambo et altre poesie*. Pisa, Leonardo Zeffi, 1627, p. 4).

Nel 1752, nei vicini territori Estensi, Niccolò Caula (*"L'Indicatore Modenese"*, 13/09/1851, a. 1, n. 11), descrisse brevemente la Malvasia: *"fa vino abboccato e spiritoso, ma non ha il delicato al par dell'Albana, contuttoché soffra più acqua. Ell'è di due sorta: altra somiglia alla Ghiottina, se non che ha grana più rare e grappolo alquanto minore: altra all'Albana, ma i grani sono ordinariamente grossi"*.

Giulio Cesare Cani, nell'elencare le varietà del guastallese in un periodo compreso fra il 1808-09 segnalava che la *"Malvasia si coltiva solo ne' giardini per delizia delle tavole: l'uso in grande qui non è per anco stato introdotto, onde rilevare se il clima le corrisponde"* (CANI GIULIO CESARE, *Lettere agrarie alla Colonia d'agricoltura del Crostolo*, Biblioteca Maldotti di Guastalla, fondo Cani, busta 96, lettera XII, *"Della coltivazione delle viti"*).

Nel 1828, Ilario Peschieri, indicò fra le uve bianche il termine dialettale *Malvasia*, tradotto con *Malvasia* e *Malvagia* (PESCHIERI ILARIO, *Dizionario Parmigiano - Italiano*, vol. II, R-Z, Parma, Stamperia Blanchon, 1828).

Nel 1859, nel Vocabolario del Malaspina scompare nella traduzione italiana il termine *Malvagia*, e il termine dialettale *Malvasia* è uguale alla traduzione italiana, senza alcun accento in entrambe (MALASPINA CARLO, *Vocabolario Parmigiano - italiano*, vol. IV, Parma, Tipografia Carmignani, 1859).

2.17 - Uve di qualità al tempo di Napoleone

Médéric Moreau de Saint-Méry (1750-1819), Governatore del Dipartimento del Taro in epoca napoleonica, promosse nel 1803 una approfondita inchiesta sulla situazione economica e sociale del Parmense. Nelle carte del fondo Moreau de Saint-Méry, conservate presso l'Archivio di Stato di Parma, è menzionata la produzione di vino santo, sia piacentino, che parmigiano; fra le uve utilizzate a tal fine: la *Moscatella* e la *Malvasia* (Archivio di Stato di Parma; Carte Moreau de Saint - Méry, b.16-17, *"Agricoltura"*, (1770-1810). fasc.10, s.d.).

Dai riscontri del "deputato" Antonio Tarchioni relative al territorio di Collecchio apprendiamo che *"Le uve sono quelle che nella qualità riescono il meglio"*. Un altro corrispondente dell'amministratore francese, invece, scrisse che a Sala *"i vitigni di maggior pregio erano le malvasie del colle, il cui vino mandavasi in Francia, e il Berzemino che dentro botti spedivasi in Spagna, forse perché essendo alcoolico e carico di colore, là veniva usato quale vino da taglio. Lodati pure erano il Trebbiano spumante e il Moscato per la loro fragranza"*.



Ritratto di Médéric Louis Moreau de Saint Méry (1750-1819), incisione a *pointillé* acquerellata (Parma, Museo Glauco Lombardi).

2.18 - Garibaldi si innamora della Malvasia di Maiatico (e... della padrona delle vigne)

Giuseppe Garibaldi (1807-1882), quando fu ospite a Maiatico dal 27 al 29 aprile 1861 nella villa della marchesa Teresa Araldi-Trecchi, sorella del direttore delle caccie reali Gaspare Trecchi (1813-1882), già aiutante di campo dell'eroe dei due mondi, ne rimase affascinato: *"Non c'è aroma più delizioso, non c'è nettare più allettante della Malvasia di Maiatico"*, scriverà.

Ne volle parlare con il fattore Carli che gli spiegò come la Malvasia di Candia fosse un antichissimo vitigno mediterraneo, che veniva coltivato da tempo immemorabile sui colli di Parma ed in particolare nella zona di Maiatico in val Baganza e di Arola in val Parma, ad una quota non superiore ai 400 metri e come da quelle uve, aggiungendo, se necessario una piccola percentuale di Moscato bianco, si ricavasse un vino dall'inconfondibile profumo aromatico e dal sapore armonico, secco o dolce, lievemente frizzantino per natura, dal retrogusto leggermente amarognolo, che accompagna bene i tradizionali 'Tortelli d'erbette' e i salumi del territorio, ma che è adatto da bere, se dolce, anche con la torta il giorno della sagra o come digestivo.

Garibaldi si fece regalare dalla marchesa alcuni vitigni e li trapiantò a Caprera. Dall'isola solitaria il generale si compiaceva di informare, il 4 gennaio 1862, la gentile donatrice che egli stava piantando le sue belle viti e i castagni, e si augurava che le suddette piante avrebbero reso un giorno più felici gli abitanti di Caprera; e il 29 maggio 1864 informava la marchesa Araldi che le viti avrebbero fatta molta uva perché esenti da qualunque malattia.



GIACOMO ISOLA (1837-1884), Ritratto fotografico di Garibaldi a Caprera, 1864 c. (Parma, Collezione privata); Lunario parmigiano per il 1883, Parma, Tipografie Donati (Parma, Collezione privata); Targa marmorea a ricordo della visita di Garibaldi a Maiatico (Sala Baganza, via Garibaldi); Una immagine contemporanea di villa Trecchi (oggi Mutti) a Maiatico ove Garibaldi soggiornò dal 27 al 29 aprile 1861.

2.19 - La Malvasia nel Lunario del 1872

I vitigni della provincia parmense - Lunario per l'anno bisestile 1872, per quanto riguarda l'uva Malvasia riportava la seguente descrizione: *"Ha foglia mediocre, generalmente triloba di cui due poco separati e quello medio subdeltoideo e cuspidato. Il bordo è segnato da grandi denti intercalati da più piccoli, la parte superiore è di color verde scuro, liscia e sublucida mentre quella inferiore è di color verde chiaro perfettamente glabra. Il grappolo appare compatto, lungo mediamente 17 cm. È composto di bacche verdi giallicce con macchie rubiginose. I semi variano da 2 a 4 ed il suo sapore è dolce ma di una fragranza speciale. Il vino che ne deriva è veramente squisito. Se ne coltivano qualità diverse, alcuni con grappoli fatti di bacche assai rade ed altre con bacche più fitte che danno comunque un vino squisito"* (Tintinnar di bicchieri: vini e vignaiuoli a Parma, a cura di ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA. Delegazione della provincia di Parma, Parma, Gazzetta di Parma, 2006. a p. 114 riproduzione del *Lunario per l'anno 1872 ed elenco dei vitigni della provincia parmense*, Parma, Tipografia G. Ferrari e figli; da p.115-128: *I vitigni della provincia parmense nell'anno 1872*).

I VITIGNI DELLA PROVINCIA PARMENSE - LUNARIO PER L' ANNO BISESTILE 1872

Agropino.

Fuoco medio, quinqualesima, dai fini inferiori più bruni...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Arma.

Fuoco quinqualesimo, a grandi denti irregolari, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Bergamo.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Bergamo bianco.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori appena dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Cremona.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Castella.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Monte.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Pavia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Ferrara.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Genova.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Modena.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Modena di Spagna.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Reggio.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Salaparuta.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Salsomaggiore.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Spagna.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Francia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Puglia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Sicilia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Toscana.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Umbria.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Marche.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Toscana.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Umbria.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Marche.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Romagna.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Emilia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Lazio.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Abruzzo.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Verona di Molise.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise di Spagna.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise di Francia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise di Puglia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise di Sicilia.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise di Toscana.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise di Umbria.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Nolise di Marche.

Fuoco medio, quinqualesimo, dai fini inferiori poco dentati, pagina superiore di un verde...
Abitanti nel Valle d' Aosta.

Table with 12 columns for months (GENNAJO to DICEMBRE) and rows for various grape varieties (e.g., Pinotta, Fieschi, Bagnara).

- PARMA, TIR. DI G. FERRARI E FIGLI -

Lunario parmigiano dei vini, 1872 (Sala Baganza, Museo del Vino).

2.20 - A Sala Baganza Don Ghironi produce il passito di Malvasia

Don Pietro Ghironi (1815-1893) parroco a Sala Baganza nella seconda metà dell'Ottocento, appartiene a quella serie di preti enologi che hanno arricchito la storia del territorio parmense. "Estesissimi vigneti facevano corona tutto intorno al paese [di Sala Baganza] e le biondeggianti uve di queste colline davano vini Moscato e Malvasia degni di stare alla pari con quelli di Maiatico. Si ricorda dai più vecchi salesi come questa tradizione di produzione vinicola fu continuata dall'arciprete don Ghironi, il quale personalmente curava la vinificazione di tutte le uve del beneficio parrocchiale, ma ne compreva anche gran quantità dai suoi parrocchiani, parte della quale trasformava in vino e parte la lasciava appassire in grandi stanzoni onde ottenere un famoso vino detto Passito che non aveva nulla da temere dai celebrati passiti piacentini. L'uva destinata a questa sosta per ricavarne nei mesi invernali i vini passiti veniva raccolta con la maggior delicatezza, grappolo per grappolo da riporre in cesti che venivano portati alla canonica con molto riguardo da donne vendemmiatrici per salvarla da urti e da ammaccature, le quali avrebbero potuto produrre muffe deleterie o acidità tanose alla purezza del vino". F. BOTTI FERRUCCIO, citato in DELSANTE UBALDO, Sala Baganza ieri e oggi, in "Il Resto del Carlino", 1958, 18 agosto, cronaca di Parma.

2.21 - Enrico Fainardi e la Malvasia

Enrico Fainardi (1832-1911), figlio unico di Ignazio, conservatore delle Ipoteche di Parma e di Fulvia Romana Poldi, aveva partecipato in gioventù alle guerre d'Indipendenza e figura, come molti altri patrioti, tra i primi soci del Tiro a Segno Nazionale di Parma, inaugurato da Garibaldi. Possedeva un'ampia tenuta, con rustico e villa padronale, a Gaiano, in direzione di Ozzano Tarò. Qui, oltre ai consueti prodotti della terra, coltivò le

viti e ne ricavò vini pregiati, come una Malvasia spumante da *dessert*, e inoltre il pomodoro, impiantando pure una piccola industria di conserva.

“Fra i due Comuni di Gajano e di Ozzano nella valle del Taro, là dove le colline formano un semicerchio quasi ad anfiteatro, giace in piano un tenimento di trenta ettari di proprietà del Cav. Enrico Fainardi. Questo podere è coltivato per ventidue ettari a vigneto col sistema Guyot a filari equidistanti da 1,50 a 2 metri con due fili di ferro zincato, sostenuti da pali e canne e piantoni di castagno. ... Su quel Possesso trovasi costruito un Casino Civile con cantina sotterranea, e dipendenze rustiche occorrenti, non che un ampio Fabbricato che serve da ammostatojo al piano superiore, tinaja con tini enormi, cantina sopra terra corredata da grosse botti, e magazzino per le uve; e che racchiude vaporizzatore, sgranatrici, pigiatrici, pompe, torchi di vari sistemi, filtri, enotermi, imbottigliatrici, turatrici, bascule, pila elettrica, gasometro per Spumanti (sistema Carpené) ed altri molti utensili necessari per uso enologico.

A tale Stabilimento, che è l'unico nell'Emilia, vi è pure annesso un laboratorio pel Direttore Enotecnico Sig. Cesare Bernardi che si occupa di studi scientifici”.



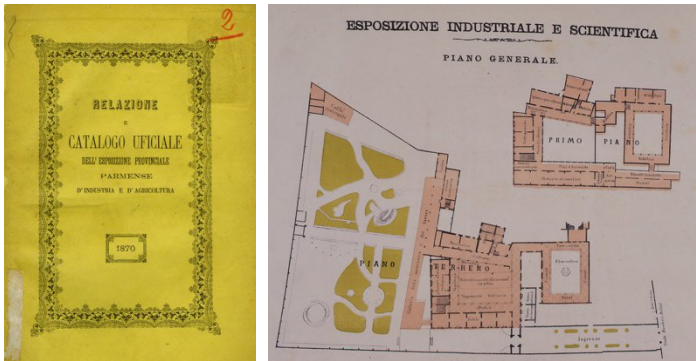
Ritratto fotografico di Don Pietro Ghironi (1815-1893), parroco di Sala Baganza ed esperto enologo; Pubblicità della casa vinicola Cav. Enrico Fainardi, 1910 ca. (Sala Baganza, Museo del Vino).

2.22 - Premi ai vignaiuoli all'Esposizione del 1870

Appena dopo l'Unità d'Italia, il neonato Stato cerca di darsi da fare per promuovere un po' ovunque esposizioni, soprattutto locali, che, a imitazione delle Esposizioni Universali, mettono in mostra il meglio dell'economia dei territori. A Parma, una prima esposizione si tenne nel 1863, ma sarà quella successiva, del 1870, organizzata da Carlo Rognoni (1829-1904) nel giardino dell'ex monastero di San Paolo, la meglio documentata anche attraverso la pubblicazione del relativo catalogo.

Apprendiamo così che, tra i venticinque vignaioli partecipanti, sei presentano vini Malvasia.

La Medaglia d'argento spettò alla marchesa Teresa Araldi Trecchi di Maiatico - colei che aveva indotto Garibaldi a trapiantare a Caprera la Malvasia - per *“Vino rosso degli anni 1867 e 1869; id. bianco torchiato, anni 1865, 1866, 1867; id. Malvasia 1869”*. Il premio era così motivato: *“Per l'ottima qualità di tutti i vini presentati e più specialmente del malvatico 1869”*. La Medaglia di bronzo veniva assegnata a Cesare Pazzoni di Traversetolo, che aveva i vigneti a Guardasone, specializzato nella qualità *Montelugolo rosso*, ma produttore anche di Malvasia e addirittura di Amarone rosso. Infine, un sorprendente vino parmigiano del sasso dovuto ad Alessandro Passerai: *“vino bianco Malvasia 1836”*, invecchiato ben 34 anni, verosimilmente nella sua forma passita.



Frontespizio del catalogo della *Esposizione provinciale d'Industria e d'Agricoltura tenuta in Parma dal dì 17 settembre al 20 ottobre 1870*; Planimetria dell'esposizione organizzata da Carlo Rognoni (1829-1904) nel complesso di San Paolo (Parma, Fondazione Cariparma).

2.23 - Anni di flagelli per le viti

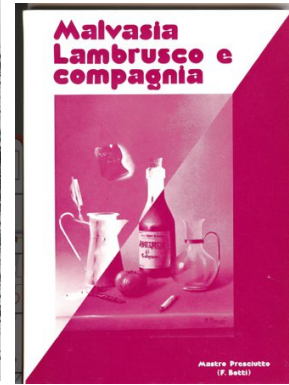
Tra Otto e Novecento le viti europee furono colpite da gravi malattie. Prima arrivò dall'Inghilterra alla Francia l'oidio: una muffa terribile che provoca il disseccamento dei germogli della vite, che giungerà nel nord Italia nel 1851. Poi ancora più terribile, fu la volta della fillossera, l'afide che attacca soprattutto le radici della vite europea. Scoperta in Provenza nel 1867, se ne constatò ufficialmente la presenza nel nostro territorio a Collecchio, il 4 giugno 1907. Quasi tutti i vigneti andarono completamente distrutti o danneggiati inesorabilmente, prima di scoprire che alcune varietà americane non venivano attaccate da questo insetto. Draconiana ma inevitabile fu la conseguente decisione di ripartire da zero, innestando la vite europea su portainnesti americani. Antonio Bizzozero (1857-1934), direttore della Cattedra ambulante di Agricoltura di Parma, studiò a lungo miglioramenti nella lotta contro la fillossera.

Infine arrivò anche la peronospora, una muffa di origine americana che infetta tutti gli organi erbacei della vite, provocando la caduta delle foglie. Ancora una volta importanti studi per ottenere rimedi efficaci furono condotti sul territorio parmense da uno studioso locale, Carlo Rognoni, docente di Agronomia presso il Regio Istituto Tecnico Macedonio Melloni di Parma.

2.24 - Don Botti e la Malvasia di Talignano

Don Ferruccio Botti (1905-1983), nativo di Parola, ordinato sacerdote nel 1927, fu priore a Talignano per tutta la vita. Affiancò, per mezzo secolo, alla sua attività pastorale, un infaticabile lavoro di ricerca storica e di pubblicistica, valorizzando, attraverso le scoperte d'archivio, momenti e personaggi della storia parmense. Fu per moltissimi anni collaboratore della "Gazzetta di Parma" con lo pseudonimo di *Ferrutius* e scrisse un'infinità di articoli e di volumi.

A lui si deve anche la pubblicazione del primo testo organico sull'argomento, la *Gastronomia parmense*, del 1952, giunta alla sesta edizione. A questa volle idealmente unire nel 1974 *Malvasia Lambrusco e compagnia*, il primo libro dedicato alla storia e alla cultura del vino nel parmense. Nella premessa *I vini tipici del Parmense*, l'autore accenna alla Fortanella della Bassa, alla Malvasia di Maiatico e dei colli e al Lambrusco ed enuncia i suoi intendimenti: "Queste pagine hanno lo scopo di rivelare pregi e qualità dei vini nostrani, perché torni l'amore nei contadini per questi vini qualitativamente superiori e tornino i nostri colli e la pingue pianura parmense a deliziare lo sguardo dei vignaiuoli e, dopo, le mense dei bevitori". E diede per primo l'esempio, coltivando con cura la vigna parrocchiale e preparando personalmente la Malvasia di Talignano.



La vigna di fianco alla chiesa di Talignano, 1970 ca.; Don Botti fra le viti in un disegno di Andrea Giaroli del 1974; la copertina di *Malvasia, Lambrusco e compagnia* del 1974 di Don Ferruccio Botti (Mastro Presciutto), il primo libro pubblicato sul vino nel Parmense (Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla).

2.25 - Luigi Veronelli e la Malvasia di Talignano

Per queste terre e i paesaggi collinari che le contornano, con fuochi estivi e dissolvenze autunnali, aveva grande e mai celato affetto il grande critico gastronomico Luigi Veronelli (1926-2004). E come spesso ricordava, una decisa passione per la Malvasia di Talignano. Qui Veronelli, a cavallo degli anni Sessanta Settanta del secolo scorso, conosce e incontra più volte Don Ferruccio Botti. Depredando Manzoni, si potrebbe dire che don Ferruccio è il curato d'una delle terre accennate di sopra: terre della Malvasia, di quella buona che, prosegue Veronelli, *“ha il suo leggendario vignaiuolo nel parroco don Botti e l'uva cresce all'ombra di un'emozionante chiesa romanica e il vino è per eccellenza un vero e proprio cru”*. Ne *L'aristocrazia dei vini* (supplemento di “Epoca” del 31 dicembre 1970), ricorda: *“Giallo ambrato tipico, aroma dell'uva e sapore delicatamente dolce, franco e armonico”*. E poi, il 6 aprile 1972 su “Panorama”: *“La Malvasia cresciuta all'ombra della chiesa romanica si fa superba per il colore giallo-oro reso più allegro dal vivido gioco bianco della spuma, aroma fitto in cui cogli tanti sentori – suadenti, umidi, grassi – come da un coltivo di fiori dopo la tempesta; sapore fresco, dolce, non dolce e lieto; nerbo viperino su cui è stesa una stoffa larga e polputa di irripetibile contadinità”*. Il colore giallo oro e soprattutto la spuma bianca denunciano un frizzante di alta personalità.

2.26 - Nasce il Consorzio dei vini di Parma

Il 28 ottobre 1982 un Decreto Presidenziale riconosce la denominazione vini D.O.C. “Colli di Parma” con relativo disciplinare di produzione. La zona geografica di produzione si colloca nel territorio collinare della provincia di Parma, tra i 200 e gli 800 metri d'altitudine, ed è compresa tra i fiumi Enza a est e Stirone a ovest. L'unica DOC della provincia è Colli di Parma, che comprende *Malvasia*, (tutti questi vini devono contenere il vitigno corrispondente per almeno l'85%) (PAOLINI DAVIDE (a cura di), *Arte di vino: rossi e bianchi d'eccellenza*. Verona, Banco popolare; Genova, Sagep, 2012).

Il 26 settembre 1987 si tiene a Torrechiara il Simposio Internazionale *“Vini dolci e aromatici, quale avvenire?”* nel corso del quale si analizza l'autorizzazione appena ottenuta dalla Comunità Europea alla realizzazione di nuovi impianti, un fatto eccezionale che ha consentito a Parma non solo di conservare ma anche di incrementare la propria viticoltura collinare.

La Malvasia, principale prodotto della zona, in mezzo al tanto vino di pianura consegnato per la distillazione obbligatoria, continuava ad essere ricercato e gradito per la sua qualità e tipicità e anche per la sua scarsa disponibilità sul mercato. Il prezzo sulla nostra piazza era quindi di molto superiore a quello dei vini di altre zone che lentamente si stavano introducendo e diffondendo. Quest'ultima realtà scuote i viticoltori della collina e li induce a unirsi in Consorzio per tutelare la qualità e tipicità del loro prodotto e per difendere la loro terra e il loro lavoro.

Si registra così un rapido fiorire di nuovi vigneti con l'assistenza di tecnici dell'Università Agraria di Piacenza, al rinnovarsi delle cantine attraverso la sostituzione di vecchie strutture con nuove tecnologie con l'assistenza dell'E.S.A.V.E. Istituto Sperimentale e Ricerca dell'Università di Bologna e dell'Istituto Superiore di San Michele all'Adige.



Marchio del Consorzio di tutela dei Vini dei Colli di Parma; Il diploma del 1987 che insignisce Parma del titolo di “Città del vino” (Sala Baganza, Museo del Vino).

2.27 - Parma città internazionale della vite e del vino

Il 30 ottobre 1987 l'*Office International de la Vigne et du Vin* (OIV) in occasione della celebrazione del primo anno internazionale dedicato alla verità del vino e alla conoscenza dell'uva, iscriveva Parma tra le città internazionali della vite e del vino, riconoscendone il valore storico della tradizione e la qualità dei prodotti.

La Malvasia prodotta oggi dopo tutti i miglioramenti apportati nei vigneti e nelle cantine è ancora la Malvasia di sempre, migliorata, corretta nei difetti e ringiovanita; è la figlia giovane della matura signora di Parma, abbellita e curata per conservare più a lungo le sue grazie e la sua giovinezza, per essere più gradevole e piacevole per il colore giallo paglierino e brillante, il profumo fruttato, elegante e persistente, il sapore vivace, armonico, giustamente alcolico, leggermente aromatico.

È un vino soave e invitante, è il vino dell'amicizia che rallegra e ristora, è il vino cercato e apprezzato in ogni circostanza, che soddisfa le esigenze dell'uomo anche nell'era dei computer, è il vino che augura a questa schiera di bravi produttori grandi soddisfazioni e tanto benessere e un sereno avvenire ai nostri figli e a tutta l'umanità (PIN LINO, *Evoluzione della Malvasia di Candia negli ultimi 25 anni*, in "Parma Economica" n. 1, 2008, pp. 24-28).

Bibliografia sulla Malvasia nei territori di Parma e Piacenza

(in ordine cronologico)

CALESTANI GIROLAMO, *Osservazioni*, Venetia, Giacomo Vincenti, 1598.

P. C., *La Malvasia di Maiatico*, in "Gazzetta di Parma" 1950, 23 ottobre, p. 3.

Maiatico: Malvasia, cacciatori e bracconieri, in "Gazzetta di Parma" 1956, 20 febbraio, p. 3.

BOTTI FERRUCCIO, *I vini tipici del parmense*, in *Parma città d'oro*, n. u. a cura del Consolato Parmense di Milano. Milano, Arti Grafiche E. Milli, 1957, p. 32.

BOTTI FERRUCCIO, *Garibaldi si fermò a Maiatico, sull'itinerario della Malvasia*, in "Gazzetta di Parma" 1961, 14 agosto, p. 3.

SPAGGIARI PIER LUIGI, *Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo*, Parma, Artegrafica Silva, 1964.

BOTTI FERRUCCIO [MASTRO PRESCIUTTO], *Gastronomia parmense ossia Parma Capitale dei buongustai*. V ed., Parma, Battei, 1967, p. 186.

RAVAZZONI AURELIO, *Tre itinerari turistico-gastronomici [Malvasia di Maiatico]*, in "Parma Economica" luglio 1967, pp. 10-15.

BOTTI FERRUCCIO [MASTRO PRESCIUTTO], *Malvasia, Lambrusco e compagnia*. Parma, Benedettina, 1974.

MEDIOLI MASOTTI PAOLA, *Lessico di un trattato parmigiano di agricoltura (fine XVIII inizio XIX sec.)* in "Archivio Storico per le Province Parmensi", quarta serie, volume XXXI - anno 1979.

BESEGGI UMBERTO, *A Maiatico, tra bellezza e Malvasia. Una marchesa garibaldina: Teresa Araldi-Trecchi*, in "Per la val Baganza" 1986, pp. 173-176.

BONARDI PIETRO, *Gloria della Cosèta e aromi di Malvasia e castagne*, in "Per la val Baganza" 2005, p. 222.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA – DELEGAZIONE DI PARMA, *Tintinnar di bicchieri. Vini e vignaioli a Parma*. Parma, Tecnografica, 2007.

BONARDI PIETRO, *Vignaioli di un tempo fra val Taro e val Baganza. Adolfo Longhi*, in *Tintinnar di bicchieri. Vini e vignaioli a Parma*. Parma, Tecnografica, 2007, p. 191.

BONARDI PIETRO, *Vino e libertà: amori comuni tra Grecia e Sala*, in "Per la val Baganza" 2007, pp. 171, 172.

PIN LINO, *Evoluzione della Malvasia di Candia negli ultimi 25 anni*, in "Parma Economica" n. 1, 2008, pp. 24-28.

PRONTI STEFANO, *Storia e cultura del vino: fonti inedite e casi esemplari sul vino piacentino dall'antichità ad oggi*. Piacenza, Tipleco, 2008.

BONARDI PIETRO, *Garibaldi e Malvasia: una storica compagnia*, in "Per la val Baganza" 2008, pp. 52-55.

PIZZI ANTONELLA - BARUFFINI ROBERTO, *La Malvasia di Parma. Passato, presente e futuro*. Parma, Silva per AIS Parma, 2021.