Spergola: un vitigno autoctono emiliano dal futuro “spumeggiante”

scritto da Agnese Ceschi | 7 Novembre 2023



È un vitigno che ha radici antiche, la Spergola. Le prime testimonianze risalgono al XV secolo, quando la Granduchessa di Toscana Bianca Cappello ne tesse le lodi come vino di grande pregio.

Si tratta di un vitigno autoctono delle colline Reggiane, che per molto tempo è stato confuso con il Sauvignon Blanc e non è stato apprezzato come avrebbe meritato.

Oggi, grazie alle felici interpretazioni di produttori reggiani come Casali Viticultori – e tanti altri che hanno creduto in questo vitigno prossimo all’estinzione – sta avendo un’importante occasione di farsi conoscere a pieno.

Pur essendo disponibile anche nelle versioni Tranquillo, Frizzante e Passito, la tipologia che sta riscontrando maggiore successo è quella Spumante, come il 1077 Spergola, che si propone come alternativa alle classiche *sparkling experience* e che a livello regionale ha avuto un'impennata dei consumi negli ultimi tempi. Abbiamo chiesto a Davide Frascari, Presidente del Gruppo Emilia Wine e di Casali Viticultori, di raccontarci tutte le potenzialità della Spergola.

Quali sono le caratteristiche che rendono il 1077 Spergola un vino che può concorrere con i migliori sparkling italiani?

Il nostro prodotto, rispetto ad altri spumanti Charmat e allo sdoganato Prosecco, deriva da uva 100% Spergola della specifica zona storica di produzione, ovvero dai Colli di Scandiano e di Canossa DOP.

Inoltre ha delle caratteristiche organolettiche uniche: questo spumante si distingue per un delicato profumo di fiori, foglia di limone, pera e mela verde croccante, retrogusto tipicamente sapido (dato dalle venature di gesso presenti nelle colline reggiane) e un armonico equilibrio acidulo, che gli consentono di chiudere con un retrogusto lungo e persistente.

Quali azioni avete messo in campo per tutelare questo vitigno?

Dobbiamo ringraziare i produttori reggiani – fra cui in primis i nostri 800 soci viticultori di Emilia Wine, gruppo di cui fa parte anche Casali Viticultori – che hanno creduto in questa varietà ormai prossima all'estinzione, permettendoci oggi di bere un calice di Spergola, che non è solo un ottimo vino, ma esperienza ed espressione della bellezza e della storia del nostro territorio. Inoltre, da diversi anni siamo all'interno della Compagnia della Spergola, un progetto tra filiera produttiva e amministrazioni comunali che ha la missione di tutelare la viticoltura locale, in coerenza con i principi della salvaguardia ambientale e della valorizzazione del territorio.



Quali sono i dati a supporto della sua crescita a livello regionale?

Nel canale Horeca, il 1077 Spergola di Casali Viticultori è il prodotto più venduto tra i vini bianchi del nostro assortimento ed il secondo più venduto tra tutti i prodotti, dopo l'iconico Lambrusco Pra di Bosso. Con l'implementazione di strategie mirate al locale e l'obiettivo di essere "Forti in casa, forti fuori", le nostre zone di riferimento regionale, che vedono il più importante incremento, sono le province di Modena e Reggio Emilia, dove complessivamente abbiamo venduto fino ad inizio ottobre più di 18.000 bottiglie con un incremento dell'85% in quantità e dell'86% in valore rispetto a pari periodo dell'anno precedente. Il prodotto, a livello locale, si è inserito maggiormente all'interno delle categorie enoteche e wine bar, diventando una proposta perfetta per la mescita e la mixology in aperitivo. Seguono catering e ristorazione classica.

Che prospettive intravedete a livello internazionale?

Attualmente all’estero stiamo vendendo molta Spergola in Francia (stranamente, in quanto Paese già famoso per i suoi vini bianchi), Belgio, Canada e Stati Uniti.

Come proponete questo vino in abbinamento ai prodotti gastronomici del territorio?

Il 1077 Spergola è un vino assolutamente versatile. Lo proponiamo con tutti i piatti della tradizione reggiana, quindi con tigelle o gnocco fritto con selezione di salumi, chizze fritte ripiene, erbazzone reggiano, fiori di zucca fritti, risotto con Parmigiano Reggiano, zucca e funghi, ma anche con i tortelli verdi burro e salvia o piatti vegetariani come le lasagne di verdure. Risulta perfetto anche con i classici piatti a base di pesce, quindi ad esempio con il carpaccio di pesce, pasta con le sarde, orata al forno, fritto misto ma anche sushi.