

Alla scoperta della Spergola, il vitigno coltivato da Matilde di Canossa

scritto da Amanda Arena | 15/04/2023



A Vinitaly 2023 un'interessante masterclass sulla varietà tipica di Scandiano (RE) ne ha raccontato sei diverse versioni, evidenziandone il potenziale evolutivo

La degustazione *“La Spergola tra immediatezza e longevità, un viaggio tra falde di gesso, i calanchi e i castelli matildici”*, svoltasi al Vinitaly 2023 e guidata dal wine educator **Filippo Bartolotta**, ha raccontato le varie sfumature del vitigno emiliano definendone le caratteristiche.

Sei diverse espressioni di Spergola prodotte da sei aziende sono state messe a confronto per comprendere quanto il terroir, l'esposizione, il microclima e la vinificazione influiscano sulla qualità finale e la longevità del vino.

La masterclass ha condotto i tanti giornalisti e addetti al settore convenuti attraverso le innumerevoli sfumature di Spergola, che hanno dimostrato le **grandi doti di invecchiamento di**

questo vitigno antichissimo riscoperto grazie alle cantine riunite nella “[Compagnia della Spergola](#)” con il sostegno di quattro Comuni, seguendone la precisa identità territoriale e il forte legame con l’areale delle colline Reggiane.

Spergola, l’origine e il legame con la zona geografica

La Spergola è un varietale originario della zona di Scandiano, in provincia di Reggio Emilia, delimitata a ovest dal fiume Enza e a est dal Secchia. Ha trovato il suo **habitat ideale nei terreni argilloso-sabbiosi**, ricchissimi di gesso, minerali e zolfo, che le donano personalità inconfondibile, buona struttura, acidità sferzante e longevità.

Le analisi ampelografiche dell’agronomo **Anna Schneider** e dei suoi collaboratori hanno confermato che la Spergola e la Vernaccia di Oristano sono la stessa varietà. Un articolo pubblicato nel 2020 mostra affinità tra Spergola e Nebbiolo e la relazione genitore/figlio con alcune varietà minori di Piemonte e Liguria: **Citronino** e **Rapallino**. Si corrobora così l’ipotesi dell’origine nell’Appennino Settentrionale.

Spergola, versioni e abbinamenti con il cibo

Già nell’XI secolo, Matilde di Canossa produceva con la Spergola il vino che regalò a Papa Gregorio VII come strumento di pace nello scontro con l’imperatore Enrico IV. Oggi, un manipolo di produttori volenterosi sta investendo per lavorare alla divulgazione della Spergola, che viene vinificata in diverse versioni: **tranquillo, frizzante** (secco, semisecco, dolce), **spumante** e **passito**.

Come **vino secco** si abbina al pranzo della domenica: dagli antipasti ai primi piatti a base di pesce, pasta ripiena, sino ai secondi piatti leggeri, passando per i salumi e il [Parmigiano Reggiano](#). La **tipologia dolce** accompagna con gusto biscotti, torte da forno, zuppa inglese e, dulcis in fundo, un pezzetto di ciambella.

Le 6 bottiglie degustate a Vinitaly 2023

Durante la masterclass abbiamo degustato le versioni bianco fermo, frizzante, passando per il Metodo Charmat, due Metodi Classico e una Spergola dolce. In particolare, ecco gli assaggi.

Tenute Aljano, Brezza di Luna 2021 Spergola Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Olfatto che si rivela timidamente e si apre poi con un bouquet di aromi di matrice mediterranea: nepitella, erba sfalciata, fiori bianchi, note di frutta tropicale e un connotato citrino molto intenso. In bocca il vino è verticale, sorso energico, equilibrato, marcatamente sapido, salino, di buon corpo e dal finale morbido. Un calice che rispecchia appieno le caratteristiche del vitigno.

Cantina Puianello, Rocca Bianello Spergola Colli di Scandiano e di Canossa DOP Frizzante Bio

Impatto olfattivo inizialmente zuccherino, che si distende poi su sentori floreali, gelsomino, acacia, di frutta fresca, mela verde, erbe aromatiche, menta e basilico. Sorso polposo, persistente, corredato da un’acidità tagliente e una sapidità che sfuma sul salino.

Fantesini, Perlida Spergola Spumante Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Un Metodo Charmat dal bouquet raffinato che seduce il naso con toni di fiori bianchi, mela verde, ginestra e nuance agrumate. Sorso fresco e di buona persistenza, ma meno vibrante rispetto ai

precedenti.

Azienda agricola Alfredo Bertolani, Vincent 2019 Spergola Spumante Metodo Classico Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Naso articolato su note di cereali, fieno, foglia di limone, salvia, anice e un accenno fumé. Al palato è fresco, espressivo, cremoso, si allunga in bocca lasciando spazio a una gradevole salinità. Sorso più rustico rispetto ai precedenti, con un'ottima freschezza e dalla spiccata personalità.

Casali, Ca' Besina 2011 Spergola Spumante Metodo Classico Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Perlage lungo e persistente. Al naso il profumo è giocato su toni floreali, frutta tropicale, fieno, erbe aromatiche essiccate, lievito. L'attacco gustativo è sapido, ancora scalpitante, di incredibile freschezza e grande equilibrio.

Azienda agricola Reggiana, Pavò Spergola Spumante Dolce Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Bouquet incentrato su aromi vegetali di erbe aromatiche, foglia d'alloro, nuance di noce e ricordi di burro. Il sorso, dapprima dolce, s'interseca alla freschezza delle note citrine che prendono il sopravvento e accompagnano sino al finale pulito, di ottima persistenza.

Info: www.spergola.com