

GIORNATE FAI DI AUTUNNO 2021 - 16/17 OTTOBRE 2021

VITIS LABRUSCA - CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO

La Cantina Sociale di Quistello è stata costituita nel 1928 da un gruppo di viticoltori locali, che fino ad allora vendeva le uve tali e quali, per raggiungere l'obiettivo comune della trasformazione in vino, nel Lambrusco Mantovano, che mette le sue radici nel territorio dell'Oltrepò Mantovano in tempi lontani. Conosciuto da Etruschi e Romani, giunge fino a noi grazie al lavoro dei monaci benedettini dell'abbazia del Polirone di San Benedetto Po. Oggi il complesso si compone di diversi locali adibiti alle varie fasi produttive delle attività vinicole.

Un percorso che inebria con il profumo dell'uva, la quale riposa silenziosa negli spazi senza luce della cantina. La temperatura e il tempo lavorano insieme per creare quel vino dal colore intenso e dal gusto deciso. Il protagonista del percorso sarà il processo di produzione di uno dei prodotti tipici del basso mantovano, raccontato sapientemente da chi ogni giorno se ne prende cura. Sono passati quasi cento anni da quando un gruppo di viticoltori lungimiranti la costituì, ma la sua storia risale a molto tempo prima. La zona del Lambrusco Mantovano è di antichissime tradizioni viticole e gastronomiche: infatti per trovare le prime tracce di "Labruca" o "Lambrusca", come erano inizialmente chiamati i vigneti da cui deriva il nostro vino, è necessario volgere lo sguardo al passato. A pochi chilometri a sud-est di Mantova, nel Comune di Bagnolo S. Vito, sorge un importante abitato etrusco del VI - IV secolo a.C.: il Parco Archeologico del Forcello. Il Forcello ha restituito una ricchezza eccezionale di reperti e tra questi non sono mancate preziosissime anfore da trasporto per il vino. Questi ritrovamenti supportano la tesi secondo cui il vino locale fu a lungo oggetto di esportazione. La via marittima adriatica che giungendo dall'Egeo, sfruttava gli scali portuali di Adria e Spina e permetteva di raggiungere in maniera abbastanza agevole la pianura padana, attraverso i percorsi fluviali. La "Labrusca" fu conosciuta oltre che dagli Etruschi anche dai Romani. Alcuni precisi riferimenti di scrittori latini nelle loro opere possono essere considerati, in tal senso, dei preziosi documenti, sulla presenza di questo vitigno e su come esso fosse conosciuto anche dalla popolazione Romana. E' di quasi 2000 anni fa, ad esempio, la citazione della "Vitis Labrusca" nella quinta Bucolica del poeta mantovano Virgilio che fu, evidentemente, un testimone prezioso e diretto della presenza del vitigno lambrusco nel territorio mantovano. Di certo la coltivazione della vite assume un valore fondamentale alla fine del secolo XI con i monaci benedettini nei territori dell'abbazia di Polirone a San Benedetto Po. I monaci stabilivano agli affittuali il pagamento di un tributo annuo (la *preménda*). L'economista Ugo Ruberti rese noto come i contadini utilizzassero l'uva dei vigneti del Lambrusco per assicurarsi un vino di alta qualità molto apprezzato dai monaci per il gusto, il profumo ed anche il colore intenso. (Del resto già Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* scrive "... la vitis vinifera le cui foglie, come quelle della vite Labrusca, diventano di colore sanguigno prima di cadere..."...). A Ugo Ruberti, studioso quistellese, esperto d'agricoltura e viticoltura, si deve la scoperta del vigneto autoctono Grappello Ruberti. Testimonianze storiche di questo vitigno sono presenti dai primi del '900, quando il famoso ampelografo Dal Masso dichiarò in un convegno del 1939 che per moltissimo tempo il Grappello Ruberti era stato l'unico vitigno coltivato in questa zona. Nel 2013 il ministero

dell'Agricoltura ha ufficialmente riconosciuto il Grappello Ruberti come vitigno la cui uva autoctona “è diffusa soprattutto nell'Oltrepò mantovano e in particolare nell'area della Cantina sociale di Quistello”. In questo percorso avremo modo di conoscere la storia della Cantina e l'intero processo della produzione del Lambrusco. Non poteva mancare il contributo di Giuseppe Gorni anche in questo percorso, figura eclettica, che ha realizzato il logo della cantina raffigurante una donna intenta a raccogliere l'uva, con la tipica veste utilizzata in quel periodo storico per vendemmiare. Allo stesso tempo la figura incappucciata richiama ai monaci benedettini che hanno contribuito allo sviluppo della vite del Lambrusco.

ORARI E MODALITÀ' DI PARTECIPAZIONE

Apertura riservata agli iscritti FAI. Sarà possibile iscriversi al FAI anche in loco.

SABATO 16 OTTOBRE: 15.00 – 18.00 (ULTIMO TURNO ORE 17.00)

DOMENICA 17 OTTOBRE: 10.00 – 18.00 (ULTIMO TURNO ORE 17.00)

TURNI OGNI ORA CON GRUPPI DI MASSIMO 15 PERSONE.

Al momento della prenotazione è richiesto un contributo di € 3,00 destinato a sostenere le attività della Fondazione.

Al termine della visita sarà possibile fermarsi per una degustazione di vini prodotti dalla Cantina in accompagnamento a salumi locali, Parmigiano Reggiano, Vin Cot, mostarda e sugolo al costo di € 10,00 per persona da pagarsi in loco.

In base alle disposizioni in vigore, i posti disponibili sono contingentati; per evitare lunghe code ed assembramenti ed essere sicuri di poter partecipare alle visite guidate, la prenotazione è fortemente consigliata. E' inoltre obbligatorio essere in possesso del Green Pass.

LINK PER LA PRENOTAZIONE:

<https://faiprenotazioni.fondoambiente.it/evento/cantina-sociale-di-quistello-39660>