

## UVA FOGARINA: BREVI CENNI STORICI

### La Storia

La Fogarina è una **varietà rossa autoctona del reggiano** che fino alla prima metà del Novecento era coltivata assai intensivamente, tanto che in alcune aree di pianura copriva quasi **l'80% della superficie vitata** totale (la seconda varietà più coltivata nel reggiano, superata solo dall'Ancellotta).

È un vitigno vigoroso e molto resistente a tutte le malattie e, nonostante la maturazione piuttosto tardiva (vendemmia in ottobre), mantiene un'acidità sostenuta.

Il nome Fogarina ha origini incerte ma, tra le varie leggende, due sono particolarmente fondate per essere prese in considerazione.

La prima indica la capacità di quest'uva di **"dare fuoco"**, cioè rinforzare in modo decisivo i tagli con altri vini, mentre l'altra riguarda un suo presunto arrivo nel reggiano durante **una piena del Po** che trascinò piante e semi che crebbero in un boschetto della zona detto appunto "Fogarin".

Alcuni lo ritengono il "Focarino" descritto in alcuni testi medioevali e conosciuto nell'area come un vino molto venduto nel Cinquecento. Questo avvalorerebbe l'autoctonia del vitigno e la tesi secondo cui **già ai tempi di Virgilio la Fogarina era presente come Vitis Lambrusca nel reggiano**.

La documentazione storica **ne accerta sicuramente la presenza ai primi dell'Ottocento**, grazie ai **registri della cantina Rossi**. Fu infatti Domenico Rossi, un agricoltore di Gualtieri convinto dei pregi di questa uva, a promuoverne la coltivazione tramite innesto.

Nel 1924 nel comune di Gualtieri si producevano circa 50 mila quintali di Fogarina. Col tempo questo vitigno si diffuse anche nelle province di Modena e Mantova, arrivando fino in Romagna (dove sembra che in inverno venisse mescolato con miele e venduto caldo nelle bettole).

Era senza dubbio **la varietà più coltivata nei comuni di Brescello, Boretto e Gualtieri**.

È stata quindi un'uva importantissima, che però ha segnato il passo quando, nel riordino legislativo seguito all'istituzione delle denominazioni di origine, fu esclusa dall'albo nazionale dei vigneti, per poi **rientrarci solo recentemente grazie ad alcuni coltivatori locali** che stanno rilanciando il vitigno e il vino Fogarina restituendogli la sua precisa identità.

## Il Vino

Frizzante con spuma abbondante e persistente, il colore varia **dal rubino al violetto intenso**, con brillanti sfumature violacee.

Al naso esprime intense sensazioni **fruttate, floreali e speziate, aromi di ribes e ciliegia, toni caramellati e lievi sentori vegetali ed erbacei**.

In bocca risulta mediamente strutturato e di discreta persistenza, poco alcolico, astringente e con una buona acidità.

Va **servito fresco** come aperitivo o per accompagnare cibi rustici e succulenti.

## Nota di colore: la canzone

In fatto di Fogarina tutti conoscono la canzone, ma forse non tutti collegano il testo al fatto che, essendo un'uva a maturazione tardiva e quindi **l'ultima ad essere raccolta, la fine della vendemmia corrispondeva alla fine dei lavori in vigna e alla conseguente festa**.