

## Sgorghiguelo

**Sgorghiguelo, figlio di Sandrone e di Pulonia, è un ragazzo dagli eterni vent'anni che rappresenta pregi e difetti della gioventù... gli stessi dall'Ottocento ad oggi. È ignorante e furbo, sicuramente meno ingenuo del padre, e può essere considerato come il Casanova ruspante della baracca: è infatti attratto irresistibilmente dalle "ragazze" belle che incontra. È un grande mangiatore di **tigelle** che accompagna con il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro**, secondo lui il "rimedio" più efficace al lardo abbondante del ripieno delle tigelle!**

La tigella è il pane dell'Appennino modenese che veniva cotto nel camino tra due dischi di terracotta arroventati. Le tigelle erano in origine piccoli dischi di terracotta di 10-15 cm di diametro composti di argilla purissima prelevata nei castagneti a notevole profondità che veniva poi miscelata con una speciale terra refrattaria e amalgamata con acqua. Questi dischi venivano decorati in bassorilievo con motivi quali stelle, cerchi, punte. Venivano e vengono farcite con un battuto di lardo, rosmarino e aglio detto cunza.

“Non ci sono mai state qui delle vigne fatte tutte da un solo vitigno, figurati da un solo clone! Questa è una follia dei nostri tempi. Io continuo per la strada che ho imparato da mio padre e da mio nonno.”. Non dimenticherò mai le parole di Vittorio Graziano, pronunciate anni fa un pomeriggio mentre camminavo con lui nelle sue vigne. Nelle colline emiliane le vigne di lambrusco sono sempre state così, con un protagonista, ad esempio il grasparossa, e una varietà di altri vitigni a fargli da spalla. C'era sempre la barbera ad esempio, preziosa per le acidità che rinfrescavano le annate più calde e c'era l'ancellotta, una garanzia per il colore. Una varietà che regalava al vino complessità e capacità di adattarsi all'annata. Una saggezza contadina che per fortuna è ancora nel patrimonio culturale di questa terra. Vittorio Graziano ne è un esempio importante, e se in certi anni bui del lambrusco industriale non ci fosse stato lui, certe sensibilità sarebbero andate perdute. Lui ha continuato a parlare di tradizione, e della rifermentazione in bottiglia senza sboccatura, con passione ed ostinazione e la sua esperienza è fondamentale per mettere a fuoco il linguaggio del grasparossa nella tradizione. E a dargli ragione c'è pure un documento storico, un libro stampato a Modena e firmato da Angelo Formiggini del 1872. Si chiama “Escursioni di viticoltura nel bolognese, reggiano e modenese.” E vi è citata l'uva di pregio ottenuta da una vigna di barbera nel comune di Montefiorino, sulle colline più alte di Modena. È la prima citazione della barbera nel modenese, ma ne suggerisce una certa storicità. Lo stesso Formiggini, in un testo successivo, evidenzia l'abitudine di mescolare le uve quando venivano piantate le vigne. E ricorda a tutti, con una citazione della produzione di Fanano, quanto fosse diffusa la vite anche ad altitudini significative.

A Vittorio Graziano e alla sua esperienza dobbiamo un omaggio, perché ci è servita e ci serve a ragionare sullo stile e sull'identità. Accanto a lui ci sono i grandi marchi del vino e le grandi produzioni classiche conosciute in tutto il mondo. A Modena si viaggia sempre a metà tra due culture, quella di un senso imprenditoriale straordinario e quella contadina di un attaccamento alla terra che ha pochi paragoni. La sintesi è quella che Massimo Bottura non si stanca mai di ripetere, “Fast cars and slow food.”, l'idea di una modernità in pace con il suo passato e con le sue radici. Il Grasparossa è il lambrusco della collina e mai, anche nei documenti storici, ci sono riferimenti alla sua presenza in pianura. È adatto ai terreni poveri e la sua moderata vigoria si adatta bene a condizioni più difficili. Deve il suo nome al colore dei piccioli delle foglie e dei raspi, anche se oggi diversi cloni non hanno questa caratteristica. Mauro Chiarli, titolare insieme al fratello Anselmo dell'azienda Cleto Chiarli Tenute Agricole, sta facendo su questo aspetto e in generale su un recupero di vecchi cloni un lavoro straordinario (lo potete sentire nel Vigneto Cialdini Sic et Simpliciter!). Il grasparossa matura tardi, come è nella tradizione di questa famiglia di vitigni, e per questo la sua tradizione ha potuto mettere a fuoco un'identità frizzante. La fermentazione si

arrestava con il freddo (e veniva rallentata con continue filtrazioni realizzate con rudimentali filtri costruiti con sacchi di iuta) per riprendere poi in primavera consegnando vini ancora frizzanti fino ai primi caldi. È un lambrusco di grande carattere che ha nella forza dei suoi tannini la sua caratteristica principale. Il frutto è austero e le produzioni più interessanti trovano oggi il coraggio di piccole riduzioni che aggiungono complessità al vino. La sfida di questo lambrusco "di collina" è oggi quella di recuperare il difficile patrimonio di identità che gli anni '70 hanno cancellato con un'idea enologica allora considerata rassicurante. Anno dopo anno le produzioni stanno ritrovando carattere, tannini, austerità e bocche asciutte. Ci sono addirittura delle esperienze, come quella della Fattoria Moretto, che vinifica vigna per vigna seguendo un'idea di lettura dei suoli rara nel mondo del lambrusco e importante perché restituisce vini classici e di personalità, dei grasparossa archetipi. Si torna indietro per andare avanti, ancora una volta.

Giorgio Melandri  
Curatore Enologica

## **La Parola ai burattinai!**

Sgorghiguelo è il figlio di Sandrone, nato all'inizio dell'Ottocento dalla fantasia del burattinaio modenese Luigi Campogalliani. Nel 1840 "prende moglie", compare cioè anche la figura della moglie Pulonia e ben presto la famiglia si completa con il figlio Sgorghiguelo; si è formata la famiglia Pavironica. Il nome Pavironica richiama i tempi in cui la «pavéra», erba palustre, faceva parte della vita dell'allora povero contadino, il quale se ne serviva oltre che per vari usi domestici (impagliare sedie, fare stuoie, ecc.), anche per usi personali, come confezionare cappelli e mantelli che potessero in qualche modo proteggerlo dai rigori del freddo, dall'umidità e dalla pioggia. Fu portato alla ribalta per la prima volta nel 1846 da Guglielmo Preti, che completava così la famiglia. Sgorghiguelo è un contadino ignorante, ma meno ingenuo del padre, e può essere considerato come il Casanova ruspante della baracca: è infatti attratto irresistibilmente dalle "ragazze" belle che incontra. Ancora oggi ogni anno il giovedì grasso Sandrone e famiglia arrivano alla stazione di Modena dal paesino immaginario Bosco di Sotto. Da lì sfilano in una parata che ha come punto di arrivo Piazza Grande, dove i modenesi si affollano per assistere al tradizionale sproloquio, il discorso che i tre pronunciano dal balcone del Palazzo Comunale, rigorosamente in dialetto modenese, ricco di commenti arguti sulla vita cittadina e bonarie critiche all'amministrazione locale. La tradizione è tenuta in vita dalla Società del Sandrone.

Mauro Monticelli  
Teatro del Drago