

SALSOMAGGIORE TERME E IL VINO

di Roberto S. Tanzi

“Nella prima metà dell’Ottocento il territorio di Salsomaggiore comprendeva 8.140 ettari di boschi, castagneti, sodaglia, con ampie zone coltivate a frumento, granturco e ortaggi. La vite era sparsa su tutto il territorio e complessivamente alla sua coltivazione erano dedicati 1.080 ettari. Il clima temperato garantiva una produzione di vini di ottima qualità come Bersemينو (Berzemino, Barzemino o Marzemino) e Malvasia, vini che venivano esportati in virtù dell’alta qualità, mentre la foglia della vite, dopo la vendemmia, era usata come foraggio per il bestiame bovino. Il prezzo del vino era di 44 lire la brenta parmense, un valore superiore alla media vista l’eccellente qualità. Verso il 1858 l’incremento della coltivazione della vite fu tale da rendere necessario un calo dell’ovicoltura per la necessità di tutelare i vigneti dall’opera devastatrice delle pecore. In quello stesso periodo la quantità di vino prodotta era di 8.326 ettolitri”¹.

CASTELLO DI BARGONE AZIENDA VINICOLA FARIOLI

A Salsomaggiore Terme molta della storia del vino è legata ai castelli della cinta collinare, una paio dei quali, ancora oggi, sono sede di piccole aziende vitivinicole che producono e commercializzano discrete quantità di buone uve e vini. Una di queste aveva sede nell’antico maniero di Bargone, a 5 km dalla città termale, verso il confine con Fidenza.

È l’attuale proprietario Silvio Farioli, che per anni si è occupato della conduzione della vigna bargonense, da appassionato studioso di storia castellana a erudirci sull’origine del maniero sorto probabilmente in epoca longobarda, da cui il toponimo originario “*gward*”, posto di guardia, presidio e difesa delle saline di Salsomaggiore e Salsominore. Non ha avuto storia tranquilla questo castello, i cui secoli sono punteggiati da contese, lotte, assedi, fatti d’arme che lo videro più volte espugnato, incendiato, saccheggiato, non senza l’ombra di gravi fatti di sangue che, più del colore del vino, macchiarono le sue mura (famosa la congiura del 1374 ordita dall’Obertengo Niccolò Pelavicino: coll’inganno massacrò nel castello di Bargone gli ultimi feudatari Bertoldenghi con lui imparentati).

Il castello appartenne ai vescovi-conti di Parma e ai conti di Sabbioneta. Nel 1144,

¹ RABBENO David. Delle condizioni della statistica nell’Italia Centrale e delle commissioni di statistica nell’Emilia istituite con legge 28 gennaio 1860. Operazioni ed organizzazione di esse con un modello di statistica comunitativa del comune parmense di Salsomaggiore. Parma: Tip. Cavour, 1861.

l'imperatore Corrado III di Hohenstaufen, zio di Federico Barbarossa, infeudò Bargone insieme a Borgo San Donnino al fedele dignitario Berthold, che lo passò ai suoi discendenti. I diplomi d'investitura dei vari sovrani sono conservati nell'Archivio di Stato di Mantova.

Il maniero rimase a lungo in proprietà alla famiglia marchionale Pallavicino (tranne un breve periodo quando fu del condottiero visconteo Niccolò Piccinino) fino a quando, nel 1587, se ne impossessarono con la forza i duchi Farnese di Parma.

Nel 1650 ne furono investiti a titolo feudale i marchesi Mari di Genova (di famiglia Dogale), nel 1711 la proprietà passò ai marchesi Lomellino sempre di Genova, poi ai Pratolongo, fino ad arrivare alla famiglia Farioli che ne è oggi proprietaria.

Fu il bisnonno dell'attuale castellano Silvio Farioli, Carlo, originario di Renazzo nel comune di Cento, ad acquistarlo verso la fine dell'Ottocento da Camilla Pratolongo.

Ma quando inizia a Bargone la coltivazione della vite? Certamente lontano nel tempo se in una notazione che Giovanni Drei¹ riprende dal "Chronicon Parmense" si afferma che nel 1298 "il podestà Folcherio de Calbulo con mille popolani armati, cogli anziani dei mestieri ed altri deputati corse a Bargone e distrusse le case, le vigne, le piantagioni tutte dei signori del luogo". In epoca medioevale, quando il vino era più un alimento che un complemento della tavola, le pendici del castello erano quindi già coltivate a vigna.

Più tardi, nel 1832, Bargone era uno dei dieci comunelli che formavano il territorio di Salsomaggiore, sottoposti all'intendenza del circondario di Borgo San Donnino. Pochi decenni dopo, verso il 1858, Bargone contava 176 famiglie per un totale di 902 persone². Notizie più precise sull'azienda vinicola di Bargone ci vengono proprio da questo periodo nel quale il maniero fu di proprietà dei Pratolongo, famiglia genovese arricchitasi nei commerci internazionali marittimi che, al pari di altre, nella seconda metà dell'Ottocento venne nel parmigiano per investire in terreni ed immobili.

Il cav. Rocco Pratolongo nel 1870 sposò la graziosa marchesina parmigiana Edvige Manara, trentenne e molto più giovane di lui, e come scrive Ildefonso Stanga, "fu ottimo enologo nel castello di Bargone, che si ergeva quadrato tra le lussureggianti vigne di Trebbiano bianco e di Bordeaux. Nel cortile del castello le cui antiche mura l'Ampelopsis quinquefolia³ vestiva di compiacente giovinezza, piccole botti oblunghe accatastate in luogo delle palle di sasso, non attendevano come queste di portare la morte, ma l'ebbrezza del sorriso"⁴. L'unica figlia di Edvige, Camilla, andò in sposa al conte Camillo Parravicini, un valtellinese residente a Milano, il cui stemma si ritrova nelle antiche etichette messeci a disposizione da Silvio Farioli che racconta di aver trovato nella cantina una decina di grandi vecchie botti, utilizzate probabilmente da Pratolongo e Parravicini, che potevano contenere 6/700 q.li di vino per una produzione stimata in circa 60.000 bottiglie.

La piccola teoria di eleganti etichette, alcune delle quali stampate a Milano dalla

¹ DREI Giovanni. I pozzi e le saline di Salsomaggiore. In "Salsomaggiore 1° Centenario delle cure 1839-1939". Volume celebrativo edito dalle Regie Terme. Bergamo: Tip. Istituto Italiano d'Arti Grafiche, 1939. pp. 22.

² "Delle condizioni della statistica nell'Italia Centrale e delle commissioni di statistica nell'Emilia istituite con legge 28 gennaio 1860. Operazioni ed organizzazione di esse con un modello di statistica comunitativa del comune parmense di Salsomaggiore". Parma: Tip. Cavour, 1861.

³ "Ampelopsis quinquefolia", pianta vitacea rampicante.

⁴ Stanga Ildefonso. La famiglia di Prospero e di Irmina Manara. Soc. Ed. Cremona Nuova. Cremona, 1949. pp. 387.

litografia Bertotti, ci fanno immaginare i vini travasati nelle bottiglie, delle quali costituivano l'invito. Le più antiche recitano: "Castello di Bargone Rosso 1874", "Castello di Bargone Rosso 1875", poi "Barbera 1883", "Vino Rosso 1884", "Bianco 1885". Le più anonime, anche se ugualmente interessanti, portano diciture come "Bianco Secco di Castel Bargone", "Malvasia Castello di Bargone", "Rosso", "Barbera Vecchio". Troviamo anche la curiosa etichetta di un "Vino Bianco Vecchio" e di un "Vino Rosso Vecchio di Castel Bargone", poi quella di un "Bianco Abboccato" ed altre affascinanti quanto enigmatiche come "Beaujoulais Castello Bargone". Quindi etichette per un "Bianco Secco", una "Barbera" e una curiosa quanto improbabile "Borgogna", interessanti perché portano lo stemma di una delle famiglie proprietarie, i Parravicini: un cigno d'argento in campo rosso sormontato da una corona gentilizia con la scritta "**Par avi cigno**".

Notizie ed etichette che, pur nel loro interesse storico, inducono qualche dubbio e alcune domande, soprattutto quando si sente parlare dell'esistenza di vigne Bordeaux e vini Beaujolais e Borgogna al castello di Bargone, in provincia di Parma, verso la fine dell'Ottocento. In mancanza di dati certi le ipotesi che si possono fare sono tre. La prima è che la famiglia ligure Pratolongo, forse anche in virtù di rapporti commerciali con la vicina Francia, avesse tentato l'esperimento d'acquistare e impiantare a Bargone vitigni per produrre Bordeaux (e fors'anche Beaujolais e Borgogna) la cui coltivazione (o implementazione nel caso di Beaujolais e Borgogna) sia stata proseguita dai Parravicini. La seconda, più probabile, che fossero semplicemente vini frutto di commerci con l'oltralpe che arrivavano al castello in botti o damigiane e venivano invecchiati e imbottigliati in loco (ciò spiegherebbe anche la presenza delle "*piccole botti oblunghe*", forse barrique, usate per affinare il vino). La terza, che in parte non esclude la seconda, è che il dato riportato dallo Stanga sia di pura fantasia (magari riferito a vigne che semplicemente davano un gradevole vino rosso) come pure la dicitura delle etichette che andavano a nobilitare, con una parvenza di Francia, la buona qualità di un prodotto locale.

Silvio Farioli rammenta che da bambino, quando d'estate veniva al castello (assieme alla casa di Renazzo residenza estiva della famiglia che abitava in centro a Bologna), a lavorare la vigna c'erano una famiglia di mezzadri e una di vignaioli. Il padre di Silvio, Carlo, continuò la produzione vinicola sostituendo con vite americana i vitigni autoctoni distrutti dalla fillossera, dedicandosi anche alla frutticoltura e alla produzione del latte.

La mole quadrangolare, massiccia e ancora imponente del castello è tuttora in parte cinta dalle mura che racchiudevano il borgo. Sorge alla sommità di un colle a pan di zucchero circondato da 20 ettari circa di terreno a bosco nella parte alta, 9 ettari dei quali, nella parte bassa, impiantati a vigneto. Si entra nell'azienda attraverso una porta maestra anticamente dotata di ponte levatoio e, raggiunto il maniero, un portone dà accesso alla corte interna sostenuta da colonne in marmo botticino sulla quale si affacciano i saloni signorili affrescati dal pittore ottocentesco fidentino Girolamo Magnani.

Costruito su cinque livelli è quello inferiore ad interessare la nostra visita, un'insieme di vasti sotterranei in parte scavati nel colle, alcuni dei quali adibiti a cantina. Vi accediamo guidati da Silvio Farioli, che gentilmente ci fa strada lungo una larga e

ripida scalinata costruita per essere percorsa anche a cavallo. Da una porticina laterale raggiungiamo la cantina con i tini in vetroresina e le attrezzature necessarie alla produzione di 2.000 ettolitri di vino.

Silvio Farioli racconta che le vigne bargonensi di fine Ottocento, quando il bisnonno Carlo prese possesso del castello e del fondo, erano composte da vitigni Barbera, Bonarda, Trebbiano, Malvasia, Moscato, Saint Emillon e Chasselas Dorato, che dava anche uva da tavola, coltivati a spalliera. Successivamente, quando Silvio Farioli iniziò ad occuparsi della conduzione della vigna mantenne i preesistenti vitigni impiantandone una serie di nuovi che comprendevano Lambrusco Maestri, Fortana, Malvasia di Candia e Malvasia Aromatica, Trebbiano Romagnolo, Sauvignon, Spergola, Moscato, Cortese, Müller Turghau.

Dalla fine degli anni Settanta fino a metà degli Ottanta Farioli oltre che produttore e vinificatore fu anche imbottigliatore, producendo ogni anno 50.000 bottiglie di Barbera, Bonarda e Malvasia commercializzate come “Rosso di Castel Bargone” e “Malvasia di Castel Bargone”. Da allora, concluso il periodo di vendita diretta di vini in bottiglia, Farioli ha continuato a seguire le sue vigne producendo circa 1.000 ettolitri di vino l’anno che commercializzava in provincia ai privati e agli imbottiglieri, fino alla definitiva sospensione dell’attività.

CASTELLO DI CONTIGNACO AZIENDA VINICOLA ROMANINI

“Produzione di vini con metodi antichi” è il punto di forza dal quale Giovan Battista Romanini racconta di vini fatti coi metodi d’una volta, in controtendenza con quel che è oggi il mondo del vino con le sue ricercate alchimie enologiche e i preziosismi organolettici.

E non poteva che essere così, dato che l’”Azienda Agricola Contignaco”, situata a 4 km circa da Salsomaggiore Terme, lungo la strada per Pellegrino Parmense, è raccolta attorno a un castello, quello di Contignaco appunto, che la storia dice esser stato costruito attorno al secolo XI da un ramo della famiglia marchionale Pallavicino, quella di Adalberto. Ne è testimonianza l’antica torre fatta risalire al 1030 che, dall’alto dei suoi 30 e più metri, abbraccia con lo sguardo i vigneti.

Un castello dalle estese terre e a guardia delle saline di Salsomaggiore, più volte oggetto di contese e passaggi di mano: nel 1315, dopo violenti scontri, gli Aldighieri di Parma lo tennero fino al 1537, anno in cui il feudo fu assegnato dalla Camera Ducale milanese agli Sforza-Pallavicino. Fu poi dei Terzi di Sissa e dei Farnese. Nel 1762 don Filippo di Borbone lo vendette ai marchesi Ponticelli ai quali restò sicuramente fino al 1834. In quel periodo anche Contignaco faceva parte dei dieci comunelli che formavano il territorio salsese posto all’attenzione dell’intendenza del circondario di Borgo San Donnino. Verso il 1858 a Contignaco vivevano 89 famiglie per un totale di 508 anime¹.

¹ “Delle condizioni della statistica nell’Italia Centrale e delle commissioni di statistica nell’Emilia istituite con legge 28 gennaio 1860. Operazioni ed organizzazione di esse con un modello di statistica comunitativa del comune parmense di Salsomaggiore”. Parma: Tip. Cavour, 1861.

Successivamente il castello e il fondo agricolo vennero acquisiti dal capitano Alberto Leva che, oberato dai debiti di gioco, fu costretto a venderlo all'incanto alla famiglia Boschi. Si arriva così all'attuale proprietario, il dottor Giovan Battista Romanini, nipote di Maria Boschi e del cav. Luigi Vicini. Fu Luigi Vicini ad ingrandire, nei primi anni del Novecento, l'azienda vinicola preesistente impiantando nuove viti e producendo vini da uve Bonarda, Lambrusco, Barbera e Malvasia, ottenendo buoni risultati anche con uve da tavola. Per lui lavoravano dalle cinque alle sei famiglie di mezzadri, una trentina di persone in tutto, occupate nella coltivazione della vigna e del fondo¹.

L'odierna produzione dell'"Azienda di Contignaco" è di circa 10.000 bottiglie l'anno, vendute a privati, negozi e ristoranti, da uve Bonarda, Barbera e Malvasia. Dalla Bonarda miscelata ad una piccola quantità di Barbera e Ancellotta nasce il "Rosso del Rio dei Predoni", così chiamato dall'antico nome del torrentello che scorre al di sotto della vigna; un nome che, seppur oggi nemmeno i vecchi ricordano, appare tuttora nelle carte catastali a ricordo di antiche scorrerie consumate nella campagna attorno al castello. È un vino carico, corposo, leggermente amabile, dal caratteristico sapore pieno, piacevolmente intrecciato con una nota di dolcezza.

Dalla Barbera mischiata a una piccola quantità di Bonarda ecco il "Rosso del Sasso Chiaro", che Giovan Battista Romanini ha chiamato così per ricordare la chiara pietra arenaria locale con la quale venne edificato il castello. È un rosso robusto, dal sapore intenso e persistente.

Le uve Malvasia compongono il "Bianco del Castello", omaggio alla rocca di Contignaco, un semisecco piacevolmente frizzante, dall'aroma intenso con retrogusto di mandorle tipico della Malvasia da cui proviene.

Anche nelle etichette Romanini ha voluto ricordare la tradizione del nonno Luigi: il "Rosso del Sasso Chiaro" riproduce fedelmente le etichette del 1910 utilizzate per la Bonarda e un non ben identificato "Ambrosia", stampate per il cav. Vicini dallo Stabilimento dei Fratelli Rossi di Reggio Emilia. Assieme a queste etichette Romanini ne conserva altre tra cui una, sempre per la Bonarda, che riproduce a mo' di stemma gentilizio il forte mastio del castello.

È lo stesso Giovan Battista Romanini ha guidarci nella visita dell'azienda e della cantina e ad illustrarci le fasi di una vinificazione che segue personalmente. Non fa mistero di essere *"da tempo impegnato nella ricerca e nella riscoperta di metodi di produzione e di vinificazione antichi e tradizionali, perché un prodotto naturale e poco elaborato, anche se a volte leggermente ruvido, conserva una tipicità che il consumatore attento e maturo è in grado riconoscere ed apprezzare"*. Prodotti in modo non standardizzato, questi vini non sono classificati d.o.c. o i.g.t., anche se frutto esclusivo di uve aziendali in modo da controllare ogni fase della produzione. *"Sono uve coltivate con metodi di agricoltura integrata, utilizzando prodotti naturali e tradizionali, senza concimi chimici, escludendo qualsiasi tecnica di forzatura. Uve che vengono scelte e pigiate a piena maturazione, poi lasciate a lungo a macerare"*

¹ Attorno al castello si possono ammirare fra l'altro splendidi esemplari di querce "*Quercus Robur L.*", cedri "*Cedrus Libanotica Lk*", cipressi "*Cupressus Sempervirens L.*", allori "*Laurus Nobilis L.*". Notevole è la quercia ultrasecolare, con il tronco di oltre due metri di diametro, posta all'ingresso del castello all'interno del quale Romanini conserva ancora le attrezzature utilizzate dal cav. Vicini per pigiare e imbottigliare.

nel mosto per favorire l'estrazione dalle bucce di composti utili e salutari come tannini e polifenoli che sono i conservanti naturali del vino. Poi, per correggere l'asprezza del tannino lasciamo maturare lungamente il vino in botte, per almeno un anno". Nessuna filtrazione quindi, ma continui travasi da una botte all'altra per almeno cinque, sei volte, evitando di purificare il vino in modo meccanico o chimico. "Le più recenti ricerche scientifiche confermano la bontà delle sostanze che grazie alla lunga macerazione delle bucce nel mosto passano al vino ed hanno anche positivi effetti sul nostro organismo. Di conseguenza a volte si può formare un leggero deposito che è garanzia di un prodotto naturale, tradizionale nelle tecniche di vinificazione".

Vini fatti senza fretta, ricercando la qualità piuttosto che la quantità, aspettando che le uve siano più che mature, che le bucce macerino al punto giusto nel mosto, che le sostanze buone dell'uva passino nel mosto, che il vino si purifichi da solo in botte per un anno intero.

AZIENDA VINICOLA ARIANI

Diversa e soprattutto più recente, la storia della terza azienda vinicola salsese: l'"Ariani". La sua parabola inizia nel 1967 ed ha i contorni della casualità. Claudio Ariani, il fondatore, nasce come esercente a Salsomaggiore Terme di un negozio di frutta e verdura in via del Lavoro. Un negozio che, nella stagione della vendemmia, vende anche l'uva prodotta dalle vigne Ariani di Marzano, pronte per la pigiatura. In quegli anni sono pochi coloro che acquistano il vino direttamente in bottiglia, le vecchie tradizioni contadine, ancora presenti e molto sentite, indicavano nella vendemmia la strada maestra colla quale procurasi il vino da mettere in tavola tutto l'anno.

Accade che nell'autunno del 1967 Claudio Ariani si trovi con un'abbondante eccedenza di uva invenduta. La scelta sembra quasi obbligata, disfarsi dell'uva rimasta oppure... pigiarla e iniziare a vendere vino al dettaglio, in damigiana. L'esperimento, se così possiamo chiamarlo, va bene, tanto che Ariani decide di proseguire anche gli anni successivi su questa nuova strada producendo vino rosso e bianco dalle sue uve Barbera, Bonarda, Lambrusco e Malvasia. Poi, nel 1969, cede il negozio di frutta e verdura e impianta, sempre a Salsomaggiore Terme, in via Bellaria, la "Cantina Vinicola Ariani", ampliandola nel 1979 e nel 1982. Produce, con fermentazione naturale in bottiglia, vini Malvasia, Trebbiano e Lambrusco. Con uve Barbera e Bonarda produce un Gutturino che nel 1983, cambiate le disposizioni di legge, si trasforma nel "Rosso del Casale" mantenendo inalterate le proporzioni di uvaggio. Accanto a questa produzione in bottiglia Ariani conserva la vendita di vino all'ingrosso e in damigiana a privati e imbottigiatori nel parmigiano e nel reggiano, che costituisce il grosso dell'attività.

Nel 1983 scompare il fondatore Claudio. È il figlio Ivo a portare avanti l'azienda, incrementandola con azioni come l'acquisto, nel 1985, di un nuovo e più efficiente impianto di imbottigliamento.

Il mercato però sta cambiando. Se negli anni Settanta si tendeva ad acquistare l'uva da pigiare e imbottigliare, negli Ottanta, complice la minore quantità di spazio a disposizione nelle case, s'inizia a comprare il vino in damigiana saltando la fase della pigiatura. Per gli stessi motivi e per il progressivo assottigliarsi della vecchia generazione che aveva consuetudine alla vendemmia, negli anni Novanta si consolida definitivamente l'acquisto di vino in bottiglia. Tutto questo, unito ad un certo calo del consumo casalingo e all'assenza, nel territorio salsese, di una tipicità di coltivazione vinicola che giustifichi una produzione di qualità in grado d'essere competitiva con altre zone, come quelle piacentine, più vocate alla coltivazione dell'uva, fa sì che nel 1996 Ivo Ariani decida di interrompere l'attività.

Chiude così un'azienda che per quasi trent'anni, pur con tutti i limiti di una produzione vinicola modesta che costringeva all'acquisto di uve da altri produttori, aveva acquisito una certa notorietà e credibilità nell'ambiente, contribuendo a veicolare di Salsomaggiore Terme anche una piccola immagine di città del vino.