

Lacrima Bianca Amara di Ferruzzano

La definizione di Lacrima, attribuita alle viti in provincia di Reggio, era la più usata ed ogni comunità si fregiava della sua. Non solo avevano questo privilegio le viti dalle uve nere ma, soprattutto, quelle dalle uve bianche, usate per produrre passiti di qualità superiore.

A Bianco, famoso per il suo Greco, la famiglia Ielasi fino alla fine degli anni 40 del '900, produceva un passito da un biotipo di Lacrima che dava esiti sorprendenti, poi in pochissimo tempo tale passito non fu più prodotto e si estinse persino il vitigno.

Nelle zone circconvicine esistevano tanti biotipi definiti con il termine Lacrima e a Ferruzzano ne esistevano alcuni, di cui due a uve bianche, da cui si otteneva un ottimo passito e uno in particolare risultava quello della Lacrima Amara, in quanto alla fine lasciava in bocca un tocco di amarognolo che lo rendeva preferibile a tutti gli altri passiti abbastanza dolci. Di solito i grappoli sono doppi e gli acini, quasi sferici, sono cosparsi di puntini neri. La foglia intera è pubescente, quasi lanata; sarà appartenuta alla famiglia delle Aminee lanate, di cui parlano gli autori classici?

Rischio di erosione genetica: altissimo.

Dove si trova: soltanto due viti sopravvivono nella vigna abbandonata di Ambrosini Filippo in contrada Garni nel comune di Ferruzzano.