

LA SALA | CANTINA

ph. Shutterstock

# LA RIVINCITA DEL LAMBRUSCO

Da vino semplice e sottostimato  
a fresco compagno di tesori gastronomici:  
il **lambrusco** è un vino prezioso... fuori e dentro il piatto

Testo di Davide Scapin Giordani

LA SALA | CANTINA

**C**olore brillante, perlage fine, profumi floreali, di viola e fruttati, di lampone; una corroborante vena di freschezza al palato. Sembra l'identikit del vino che oggi gran parte dei consumatori vorrebbero al tavolo, per scrollarsi di dosso il peso delle bevute "importanti", spesso condizionate dal grado alcolico elevato e da una digeribilità limitata.

Al di fuori dei confini della sua zona di produzione, però, nel nostro paese il **Lambrusco** non è mai riuscito a guadagnarsi un ruolo di primo piano. I motivi vanno ricercati nei trascorsi, segnati da una qualità produttiva a tratti trascurata e dalla diffusione prevalentemente canalizzata nella grande distribuzione. Un bicchiere disimpegnato, a basso costo, quindi; sincero, certo, ma semplice, a volte anche troppo.

I meriti che vanno riconosciuti a questa eccellenza italiana sono ben altri, primo fra tutti il ruolo di "vino gastronomico", capace di accostarsi al cibo con un'efficacia, una duttilità e un eclettismo che pochi altri competitor nel mondo possono vantare. In abbinamento, infatti, dimostra una capacità esemplare di contrastare sia le sensazioni grasse che quelle untuose in virtù dell'equilibrio tra acidità e tannino, con il rinforzo gentile dell'anidride carbonica.

Il genius loci, quindi: un matrimonio perfetto con la cucina emiliana.

Quale altro vino potrebbe essere più adatto ad accompagnare i tesori gastronomici di questa regione che lo vede prodotto nelle province di Parma, Reggio **Emilia** e **Modena**?

Dai nobili salumi del parmense, alla mortadella bolognese, alle lasagne, fino ai tortellini nelle loro molteplici versioni.

È in Lombardia la quarta provincia di produzione, Mantova, terra di confine gastronomico tra le due regioni.

Qui, nella tradizione delle pietanze invernali, il **Lambrusco** non è più solo un perfetto abbinamento, diventa anche componente del piatto andando a "macchiare" il brodo: nasce così quella meravigliosa via di mezzo tra un aperitivo e un antipasto che in dialetto mantovano prende il nome di "bevr'in vin" e la cui versione più conosciuta è il "sorbir d'agnoli".

Non è semplice districarsi nella selva di varietà ampelografiche dell'uva "lambrusca" (più di dieci), ma vanno citate le più importanti, ovvero le

FRESCO AL PALATO, DAL COLORE ACCESO E DAL PROFUMO FLOREALE, IL **LAMBRUSCO** SI ACCOSTA AL CIBO IN MANIERA DUTTILE ED ECLETTICA. OGGI RECUPERA UN RUOLO PRIMARIO GRAZIE ALLA SUA PERSONALITÀ E ALLA SUA FORZA ESPRESSIVA



**PHERMENTO MEDICI ERMETE (Reggio Emilia)**

Il basso residuo zuccherino e l'estrazione delicata esaltano le qualità della varietà **Sorbara**. Al colore rosa intenso e al naso fragrante di frutti di bosco rossi (lampone, ribes) corrisponde un palato slanciato, asciutto e persistente che ne fa un ottimo aperitivo o il compagno ideale di una degustazione di salumi e insaccati.



**VIGNA DEL CRISTO CAVICCHIOLI (Modena)**

Il colore rubino è chiaro, brillante e l'effervescenza, ottenuta in autoclave secondo metodo Charmat, è fine e continua. All'olfatto sprigiona intense sensazioni floreali e una nota fruttata matura che sconfinava sull'arancia rossa. In bocca si dimostra energico: freschezza e sapidità chiamano le paste ripiene, a partire dai tortellini.



**RIMOSSO CANTINA DELLA VOLTA (Modena)**

Vinificato in acciaio, acquisisce una spuma generosa grazie alla rifermentazione in bottiglia. Intenso il colore rosa la cui limpidezza è interrotta dai lieviti in sospensione; fragrante il naso di frutti di bosco, visciola ed erbe aromatiche; verticale e saporito, infine, il palato. Da assaggiare con un primo piatto di sostanza, condito con un ragù di carne.

tre che dominano la coltivazione nel modenese (Sorbara, Salamino di Santa Croce e Grasparossa), il Maestri e il Marani più diffusi nel reggiano e il Viadanese nel mantovano.

Più semplice la distinzione tra due grandi famiglie enologiche: da un lato i milioni di bottiglie nate attraverso processi industriali nei quali la presa di spuma avviene sistematicamente in autoclave e il plotone sempre più ag-

guerrito dei produttori artigianali, che hanno fatto del metodo "ancestrale" (rifermentazione in bottiglia) il loro cavallo di battaglia.

Grazie a questi ultimi che il Lambrusco ha guadagnato in personalità, carattere e forza espressiva, superando il ruolo di sparring partner a tavola e recuperando la posizione che gli spetta, a fianco degli altri alfieri della produzione enologica dello Stivale.



**ANCESTRALE FRANCESCO BELLEI (Modena)**

Rifermentato in bottiglia mediante l'aggiunta di zuccheri naturali e lieviti indigeni, sviluppa un perlage fine e continuo e un profilo olfattivo intenso di fiori freschi e piccoli frutti rossi. All'assaggio si mostra secco, con un tannino sottile che contribuisce alla pienezza del sorso. Incontra alla perfezione le lasagne.



**VECCHIO MORO RINALDINI (Reggio Emilia)**

Tre varietà compongono l'assemblaggio: Grasparossa, Salamino e Ancellotta; la spumantizzazione avviene mediante metodo Charmat. Ne risulta un Lambrusco di buona struttura, annunciato dal colore rubino profondo e dal naso vinoso, di frutta matura. Il tannino vigoroso contribuisce a farne un buon abbinamento per le carni alla griglia.



**MARCELLO GRAN CRU ARIOLA (Parma)**

Dalla varietà Maestri, dominante nella provincia di Parma, nascono vini energici, di carattere. Il Marcello Gran Cru ne è conferma: rubino scuro, dotato di un voluttuoso naso fruttato e di un palato compatto, in cui il generoso corredo tannico viene smussato dal residuo zuccherino. Accompagna, senza incertezze, un grande carrello dei bolliti.



**LAMBRUSCO CAMILLO DONATI (Parma)**

La rifermentazione in bottiglia conclude una vinificazione ispirata alla "naturalità", che riduce allo stretto indispensabile l'intervento umano. Il colore è rubino fitto, con riflessi violacei; all'olfatto spiccano le note di frutta a bacca nera. Lo sviluppo gustativo è energico, succoso, incisivo. Richiede piatti opulenti come il cotechino.



**RADICE PALTRINIERI (Modena)**

Sorbara in purezza rifermentato in bottiglia con lieviti autoctoni. Il colore, salmone tenue ma ben definito, si specchia nel profumo elegante di fiori, agrumi e piccoli frutti rossi. Al sorso si presenta slanciato, fresco, verticale, con un tratto tannico appena accennato che lo avvicina ai piatti di mare. Ottimo con un fritto di panza.