

ITALIANO

• [ENGLISH](#)•
•
•
•
•
•

LOGIN

Civiltà del bere

1. [Chi siamo](#)2. [Home](#)

2. I luoghi del Lambrusco: Modenese

• [Contatti](#)• [Il team](#)• [La storia](#)• [Il numero in edicola](#)• [Dal 1911 al 13 Giugno 2020 Massimo Zanichelli](#)• [L'enoluoogo](#)• [Notizie](#)• [I luoghi del Lambrusco: Modenese](#)• [I commenti di Alessandro Torcoli](#)• [L'italiano](#)

Pur essendo parte integrante dell'immaginario collettivo, il **Lambrusco** è a torto ritenuto un vino semplice, se non "inferiore". Viaggio nei suoi luoghi d'elezione: il **Modenese**, il **Reggiano** e il **Mantovano**.

Il **Lambrusco** è ormai entrato nell'immaginario collettivo come il Parmigiano Reggiano o la Ferrari, ma quanti realmente lo conoscono e, ancora di più, lo apprezzano? Per molti, se non per tutti, rimane un "**vinello**" **semplice, quando non addirittura "inferiore"**, perché frizzante. Quindi per statuto indegno di sedersi alla grande tavola del Barolo, del Brunello o dell'Amarone.

Rosso frizzante, fragrante e serbevole

Nasce da omonimo vitigno storico, dunque nobile, già conosciuto dai Romani come uva *labrusca*, probabilmente decisiva nel processo di domesticazione della vite selvatica; ne rimarrebbe traccia nella natura sterile di alcune varietà di antica coltivazione, di cui l'acinellatura del Lambrusco di Sorbara è oggi il caso più noto). Il **Lambrusco** ha generato il **rosso frizzante** più famoso del mondo ed è riuscito a superare la crisi provocata in epoca moderna da una produzione industriale dalle rese mostruose e dalla qualità mediocre che ne ha svilito l'immagine. Si è riconquistato una ribalta produttiva grazie a un gruppo di produttori caparbi e capaci che ne hanno valorizzato le caratteristiche più tipiche: **la fragranza e la serbevolezza**.

I Lambruschi sono tanti

Ci si riferisce a lui sempre al singolare, quando invece è un soggetto plurale: accanto a quelli più famosi (il **Sorbara**, il **Salamino** e il **Grasparossa** del Modenese) ci sono in Emilia, sua terra d'elezione, altre importanti varietà, specie nel Reggiano, come il **Lambrusco o Lambrusco di Fiorano**, il **Lambrusco Oliva**, il **Lambrusco Maestri**, il **Lambrusco Marani**, il **Lambrusco Montericco**, il **Lambrusco Benetti**, il **Lambrusco Barghi**, il **Lambrusco dal peduncolo rosso**, il **Lambrusco di Corbelli**, il **Lambrusco a foglia frastagliata**. Per tacere del **Lambrusco viadanese** diffuso nel Mantovano.

Esistono poi un Lambrusco di pianura e uno di collina, un Lambrusco prodotto in autoclave e un altro più tradizionale rifermentato in bottiglia, un Lambrusco rosa e uno violaceo, uno acido e uno tannico: in definitiva, un caleidoscopio di caratteri e identità. Nella prima tappa/puntata del nostro viaggio parleremo del Lambrusco Modenese, riservando al Reggiano e al Mantovano rispettivamente la seconda e la terza tappa/puntata del nostro viaggio.



Nella cartina le tre aree d'elezione del Lambrusco, con particolare evidenza al Modenese

I luoghi del Lambrusco: Modenese

tre storiche denominazioni d'origine

È il cuore produttivo del Lambrusco emiliano: il più prodotto, il più conosciuto, il più versatile. Annovera tre storiche, distinte denominazioni di origine: **Lambrusco di Sorbara**, **Lambrusco Salamino di Santa Croce**, **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro**, che coprono quasi il 40% della produzione regionale. Più una quarta "di ricaduta" chiamata **Lambrusco di Modena**; istituita nel 2009, comprende tutte le varietà di Lambrusco della provincia e abbraccia un territorio comunale più ampio.

Punti in comune tra il Lambrusco di Sorbara e il Salamino di Santa Croce

Il **Lambrusco di Sorbara** e il **Lambrusco Salamino di Santa Croce** si sviluppano sui terreni pianeggianti e sabbiosi compresi tra i fiumi Secchia e Panaro, due affluenti del Po, a nord della provincia di Modena. Sono accomunati da uno stretto rapporto ampelografico, dove il Salamino è spesso usato come impollinatore del Sorbara, che soffre di sterilità. E anche da una condivisione territoriale: le due aree si sovrappongono nei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Soliera. Ma hanno caratteristiche differenti.



Grappoli di Lambrusco di Sorbara

Le peculiarità del Lambrusco di Sorbara

Il **Lambrusco di Sorbara** trova il suo terroir d'elezione tra Soliera e Bomporto, comune quest'ultimo che comprende la frazione Sorbara. Ha tratti di tale eccezionalità all'interno della famiglia da essere un *unicum*: è il più **selvatico** e **minerale**, il **meno colorato**, **fruttato** e **tannico** dei Lambruschi non solo modenesi ma emiliani *tout court*. Ammalia per i suoi profumi di fiori freschi e fragoline di bosco, per il suo palato aspro e asciutto, fresco e sapido. Trova nella rifermentazione in bottiglia il metodo di produzione più indicato per valorizzare appieno la complessità del suo carattere.

Alcune etichette da provare

Tra le etichette prodotte dalle grandi aziende familiari della zona spiccano l'essenziale *Lambrusco di Sorbara del Fondatore* di [Cleto Chiarli](#), Cantina di storia secolare. Così come l'invitante *Lambrusco Ancestrale* di [Francesco Bellei e C.](#), marchio che dal 2010 appartiene alla famiglia [Cavicchioli](#). Tra quelle dei vignaioli brillano la verticalità del *Lambrusco di Sorbara Radice* di [Alberto Paltrinieri](#); la complessità del *Rimosso* di [Christian Bellei](#) di [Cantina della Volta](#); l'intransigenza del *Lambrusco di Sorbara Falistra* di [Gian Paolo Isabella](#) e [Marcello Righi](#) del [Podere Il Saliceto](#); la linearità del *Lambrusco di Sorbara Infondo* della famiglia [Zucchi](#).



Lambrusco Salamino, dalla tipica forma allungata

Il generoso Lambrusco Salamino di Santa Croce

Il **Lambrusco Salamino di Santa Croce** trova una delle sue zone più rappresentative nel Carpigiano. Deve il suo nome alla forma allungata del grappolo, simile a un piccolo salame, e alla zona d'origine, la frazione Santa Croce di Carpi. È un'uva che ha invece peculiarità opposte. Più **generoso** nelle rese come nel **colore**, **vigoroso** e costante nella produzione, ha maggior rilievo **fruttato** e **più struttura tannica** rispetto al Sorbara. Per uno strano paradosso, è **il più coltivato** dei tre Lambruschi storici, ma il meno visibile; ovvero quello che ha, al netto delle ampie tirature delle Cantine sociali, un minor numero di etichette sul mercato.



Le vigne di Bergianti Vino – Terrevive (credit A. Trentini)

I nostri consigli

Tra queste si distinguono il profilo amaricante del *Rosso Viola* di [Luciano Saetti](#), da uve provenienti da un vecchio vigneto del 1964, rifermentato in bottiglia con sboccatura eseguita manualmente. E il rigore del *No autoclave*, ex *Primo Bergianti*, di [Gianluca Bergianti](#) di [Bergianti Vino – Terrevive](#), rifermentato in bottiglia fin dal nome, dove il Salamino convive con un saldo di Sorbara, Pignoletto e Trebbiano modenese.

I blend

Spesso **Salamino e Sorbara convivono**. Il *Vigna del Padre* (ex Vigna del Caso) di **Alberto e Cristina Fiorini** di [Podere Fiorini](#) è un *Lambrusco di Sorbara* che in alcune annate, come la 2017 e l'imminente 2019, accoglie un 30% di Salamino, come previsto dal disciplinare. *Le Ghiarelle* della stessa Cantina proviene da un vecchio vigneto a pochi metri dal fiume Panaro, in località Savignano. 237 piante franche di piede composte per la maggior parte da antiche varietà di Grasperossa più sparuti ceppi di Lambrusco di Fiorano, Lambrusco di Sorbara, Barbera e qualcuno non ancora identificato.

Una rarità

A proposito di particolarità, scavalcando Modena e dirigendosi a sud verso la collina di Castelvetro, una tappa che s'impone è nell'alta pianura di Castelnuovo Rangone da **Claudio Plessi**. Che vinifica, tra le altre cose, proprio una rara versione in purezza di **Lambrusco di Fiorano** chiamato *Lambruscaun*, e uno scalpitante Lambrusco Grasperossa di nome *Tiepido* in omaggio al torrente che costeggia il vigneto. Ambedue sono rifermentati spontaneamente in bottiglia.



Gli acini violacei del Lambrusco Grasperossa

Lambrusco Grasperossa di Castelvetro: l'antitesi

Il **Lambrusco Grasperossa di Castelvetro** si trova nella parte storica e collinare della denominazione, che contempla un territorio molto più esteso; da Savignano sul Panaro, a un passo dalla provincia di Bologna, arriva fino a Formigine, al confine con il Reggiano. Esso rappresenta l'esatta antitesi del Lambrusco di Sorbara; non solo dal punto di vista geografico (sud vs nord) e morfologico (collina vs pianura), ma anche pedologico, con la presenza di rocce argillose che si alternano a strati limoso-sabbiosi, e soprattutto organolettico. È un Lambrusco **violaceo, fruttato, tannico, intenso**.

I nomi di riferimento

Due sono i principali nomi di riferimento per le versioni in autoclave: **Francesco Gibellini** di [Tenuta Pederzana](#) con il *Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Gibe* e il *Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Cantolibero*. Più estremo il *Puntamora*, da uve lasciate appassire in pianta per una ventina di giorni: la ciliegia che si trasforma in prugna e la marasca in mora. Poi **Fausto e Fabio Altariva** di [Fattoria Moretto](#) con il cru *Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Canova* e il *Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Monovitigno* dai sentori di amarena. Le due Cantine stanno a pochi metri di distanza l'una dall'altra.



Vendemmia a Fattoria Moretto, fra le aziende produttrici di Lambrusco Modenese

I rifermentati in bottiglia

Da tempo l'anarchico [Vittorio Graziano](#) è invece il grande cantore della rifermentazione integrale in bottiglia, senza cioè quella "sfecciatura" che molti produttori praticano per evitare il rischio di riduzioni. Il suo *Fontana dei Boschi* è un vino di culto. Ha un'anima irriducibile, piena di carattere e di chiaroscuri, dal tannino vivo e dal gusto succoso. Nasce da piante quarantennali di Grasperossa con un saldo di altre varietà Lambrusche (Maestri e Fiorano) oltre ad alcune non ancora identificate.

A Guiglia, il "balcone dell'Emilia" che si trova a 500 metri di altitudine sul versante destro del Panaro, già si respira l'aria appenninica del Frignano. Qui **Romano Mattioli** di [Terraquilia](#) produce un Lambrusco "d'altura" da uve Grasperossa agli antipodi di quello di Castelvetro; si tratta del *Falcorubens Col Fondo*, che ha profumi agrumati e fresco contrasto acido.

Foto in apertura: vigneti e cantina di Cleto Chiarli

Le prossime puntate de "[I luoghi del Lambrusco](#)":

Reggiano

Mantovano

Tag: [Alberto Paltrinieri](#), [Bergianti Vino - Terre vive](#), [Cantina della Volta](#), [Cavicchioli](#), [Claudio Plessi](#), [Cleto Chiarli](#), [Fattoria Moretto](#), [Francesco Bellei](#), [I luoghi del lambrusco](#), [Lambrusco](#), [Lambrusco di Modena](#), [Lambrusco di Sorbara](#), [Lambrusco Grasperossa di Castelvetro](#), [Lambrusco Modenese](#), [Lambrusco Salamino di Santa Croce](#), [Luciano Saetti](#), [Podere il Saliceto](#), [Poderi Fiorini](#), [Tenuta Pederzana](#), [Terraquilia](#), [Vittorio Graziano](#), [Zucchi](#)

© Riproduzione riservata - 15/06/2020

Leggi anche ...



Moscato di Saracena, il nettare prezioso di Cantine Viola

Il Moscato di Saracena è un vino passito [Leggi tutto](#)