



DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

IL BLOG

BLOG DAL TOSCANO

LE RICETTE

GLI EVENTI

GLI INDISPENSABILI

RICORRENZE

DAL TOSCANO.COM



Lambrusco : un vino da scoprire e amare

6 Agosto 2020 / DalToscano

Ci siamo sacrificati, abbiamo scorrazzato con il nostro mezzo storico perdendoci fra colline, filari e cantine. Siamo andati a visitare le storiche terre del lambrusco. Un vino dalle antiche tradizioni, che vengono modernamente portate avanti da giovani e curiosi imprenditori. La zona di produzione di questo nettare è piuttosto ampia e abbraccia paesi dell'Emilia Romagna e della Lombardia: più precisamente le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Mantova per ben sette doc che nello specifico sono :

- Colli di Scandiano e Canossa
- Lambrusco di Salamino e Santa Croce
- Lambrusco di Sorbara
- Reggiano
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
- Modena Lambrusco
- Lambrusco Mantovano

Bomporto : Cantina della Volta

Iniziamo adesso con te il nostro tour virtuale da [Cantina della Volta](#) di Bomporto, in quel di Modena e nel cuore del Lambrusco di Sorbara. L'azienda ha una superficie complessiva di 32 ettari, di cui 9 a vigneto e situati a un'altitudine di circa 650 metri sul livello del mare. Seguendo i principi dell'**agricoltura biologica**, le vigne sfruttano suoli ricchi di calcare e di argilla, in un microclima caratterizzato da forti escursioni termiche giorno/notte, particolarmente vocato a questo tipo di coltura.



La cantina, di cui non ci siamo persi nemmeno un centimetro quadrato, occupa un vecchio edificio del 1920, che è stato sapientemente recuperato.

Il vino per Cantina della Volta è pura emozione, ed è nato da un sogno che è finito in un calice. E' l'essenza di una terra pronta da bere che ha voluto compiere un viaggio, proprio come le barche che effettuano la "volta" nella vicina darsena settecentesca vicina all'azienda.

I vini di Cantina della Volta sono espressione di una terra e della sua evoluzione, che ritroviamo in tre bottiglie della loro produzione che adoriamo suggerire ed avere sulle nostre tavole. Lambruschi che sono qualcosa di più, perché si sono arricchiti della passione per gli spumanti e gli champagne, da anni coltivata da Christian Bellei e dal padre e che ha portato alla nascita di questa cantina.

Lambruschi come champagne

Partiamo dal primo, il **Rimosso**, che è un vino realizzato con il 100% uve Lambrusco di Sorbara e che rimane a contatto per almeno 5 mesi con i lieviti.

E' un vino perfetto per l'aperitivo che ben si abbina con antipasti di carne, pizza, salumi e torte salate.

E' un vino generoso e fruttato, fragrante e piacevole. Un lambrusco ricco e di grandissima beva.

Il **DCV Brut Rosso** è un altro vino estremamente rappresentativo della tecnica di produzione dell'azienda, un vero lambrusco lavorato con le tecniche del metodo classico. Riposa 12 mesi minimo sui lieviti. Ricco e vivace, ben si abbina a momenti di divertimento quanto ad una pizza con il prosciutto.

Il **Brut Rosè** è sempre a base di uve Lambrusco di Sorbara, in questo caso, il riposo è lungo, ben 41 mesi minimo sui lieviti.

E' di un bellissimo colore rosa tenue, goloso e fresco. Fruttato ed estremamente elegante. Perfetto in aperitivo, come assieme ad una millefoglie di salmone o crostacei. Un ton sur ton praticamente irresistibile.

Tenuta Pederzana : la storia di un Grasperossa

Rimettiamo in moto la macchina e ci spostiamo velocemente verso [Tenuta Pederzana](#), a Castelvetro di Modena.

Dove si coltiva un clone di Grasperossa unico al mondo. Tutto è iniziato nell'immediato dopoguerra, quando Franco Simonini, decise di incrociare il suo destino con quello di un bellissimo podere della zona insieme alla moglie. Una storia di ricerca e passione che possiamo ancora ritrovare in ogni bottiglia.



Un clone unico al mondo : dal lambrusco alla cantina

Il **Puntamora** è una vendemmia tardiva principalmente di uve Grasperossa di Castelvetro. Presenta un colore intenso, come i suoi profumi di ciliegia. L'ingresso morbido e il finale asciutto lo rende perfetto con preparazioni e primi a base di zucca, il cotechino, i bolliti, il parmigiano non troppo stagionato, formaggi morbidi e persino dolci a base di frutta.

Il **Gibe** è prodotto con 100% di uve Grasperossa. E' fresco e vivace; il più femminile di tutti, perfetto con i piatti tipici emiliani e persino con del pesce. Delizioso da aperitivo, soprattutto in estate.

Il **Cantolibero** viene prodotto con 100% di uve Grasperossa senza alcuna aggiunta di solfiti. Ha note di erbe aromatiche mediterranee. Perfetto con salumi e piatti succulenti. E' un vero vino a tutto pasto che regge pietanze piene e saporite come salumi, ragù, lessi e formaggi non troppo stagionati.

Il mito di Parma : Cantine Ceci

Mettiamo di nuovo in moto, sgasiamo e ci dirigiamo verso Parma, dove incontriamo [Cantine Ceci](#) e l'ode all'uva Maestri. La Cantina è davvero storica: era il 1938 quando Otello, un oste della bassa parmense, serviva salumi e un buon lambrusco prodotto dalla sua famiglia e servito nel suo locale, rifornendosi dai viticoltori di zona. E da lì gli venne l'idea. Il lambrusco era un vino davvero apprezzato. Da quel passato ha avuto florida origine l'azienda attuale. I suoi vini sono diventati un vero culto da provare e ricomperare.



L'espressione dell'uva Maestri

L'**Otello** è uno dei più rappresentativi, sempre un perfetto abbinamento con i piatti della cucina parmense. Questo vino è nato nel 2003 ed è diventato negli anni una vera icona di quella che veniva in passato considerata un'uva di serie B. Ricco, scuro ed impenetrabile: è un lambrusco che sa farsi ricordare e amare.

Il **Bruno** è nato in occasione degli ottanta anni di attività dell'azienda. Fresco, vivace ed equilibrato, è perfetto assieme ad un piatto di salumi, quanto mazzancolle e parmigiano.

Il **Terre Verdiane** è un taglio di lambrusco Maestri e Marani. Un lambrusco secco, pulito, equilibrato e persistente, un canto che si solleva dalle campagne. Perfetto con i salumi e i secondi di carne.

La nostra terra : Cantine Virgili e i suoi lambrusco

Torniamo infine verso casa nostra, puntando a [Cantine Virgili](#).

Tre vini pensiamo rappresentino magnificamente il gusto e il territorio : il Rays, l'Inciostar e il Pjafoc Imperiale.

Il **Pjafoc Imperiale** è un vino rappresentativo per l'azienda, con note di viola e ribes.

Rays è un lambrusco un po' più secco rispetto al precedente. Coltivato su suoli di origine morenica. Dalle note vinose, fruttate, gradevole e persistente.

E la punta di diamante, l'**Inciostar**.

Un vino tutto da scoprire.



Come le ricette che si possono preparare con questo vino. Se ve le siete perse, ne abbiamo alcune in archivio, come il [risotto](#), dal viola irresistibile, o il [pollo marinato](#) con la sua versione rosata.



Publicato in Gli Indispensabili / Taggato lambrusco, ricette, vino

< [Gli elettrodomestici per l'estate](#)

Lascia un commento

Devi essere [connesso](#) per inviare un commento.

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

Categorie

- Gli Eventi (44)
 - Il buono di Mantova (8)
 - Special Guest (5)
 - Un esperto in cucina (20)
- Gli Indispensabili (52)
- Le Ricette (162)
 - Antipasti (26)
 - Dolci e dessert (46)
 - Frutta (7)
 - Primi piatti (25)
 - Secondi piatti (27)