

5 CINQUE INTERPRETAZIONI PER ALTRETTANTI PRODUTTORI

LA PAROLA ALLE CANTINE E AI LORO GIOVANI INTERPRETI

Esordiamo con Giovanni Angelini di Cantina della Volta: "Il nostro obiettivo è quello di valorizzare al massimo il Sorbara con il Metodo Champenoise, perché secondo noi può appunto regalare grandi emozioni. È una cosa molto positiva fare squadra e spingere il Lambrusco. È ovvio che ognuno di noi terrà le proprie particolarità, però presentarci come in questo caso come gruppo di giovani tutti appassionati e con un obiettivo comune è comunque un punto di forza".

Prosegue Giovanni Paltrinieri dell'omonima cantina: "Per me il Sorbara è un vino spontaneo e semplice. Con semplice non intendo che sia un vino banale, per me è un vino che a tavola finisce. È importante sì lavorare sul territorio, ma mantenere anche questa spontaneità e semplicità che fa parte della nostra storia". Carlo Cavicchioli espone il suo punto di vista dapprima per il Rosé del Cristo della sua famiglia: "Nasco in questa famiglia che è quella di riferimento per quanto riguarda il Lambrusco di Sorbara in autoclave, ma sin dalla fine degli Anni '90 è cresciuta la consapevolezza in cantina che l'interpretazione a Metodo Classico è l'elevazione al massimo di ciò che abbiamo, cioè della materia prima. Infatti il progetto del Rosé del Cristo come cru è del '98". Prosegue poi per Francesco Bellei e C. e il suo Ancestrale di Sorbara: "Ho iniziato a fare questa cosa al contrario, di muovere il vino, e tornando a casa dopo i miei studi ho portato questo cambio di approccio, perché mi sembra molto interessante questa interpretazione che esalta la fragranza della varietà".

Conclude Silvia Zucchi della cantina di famiglia: "Bisogna partire dal territorio e si bisogna guardare al futuro, ma bisogna anche guardare al passato, a quello che veniva fatto in vigna dai nostri predecessori. Io da quest'anno inizierò a fare una selezione massale, perché per me negli anni si è persa la selezione classica del Lambrusco di Sorbara che va in acinellatura".

Cantina della Volta - Bomporto (MO)

**Lambrusco Spumante Brut Rosé di Modena
Metodo Classico DOC 2015**

È prodotto dalle migliori uve Lambrusco di Sorbara, provenienti dai terreni alluvionali vicini al fiume Secchia, i cui grappoli sono stati raccolti a mano. Vinificate in rosato, dopo una pressatura attenta, il mosto subisce una chiarifica, seguita da fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperature controllata. Dopo 6 mesi viene addizionato con lieviti selezionati, viene fatto il tiraggio per poi riposare almeno 41 mesi prima della sboccatura, dove è stato dosato 5,5 g/l. Rosa tenue, con bollicina delicata e durevole. Il bouquet olfattivo è fruttato e ricco, guidato da netti richiami al lampone maturo, alle fragoline di bosco e al melograno, seguiti da nuance floreali di petali di rosa. Di corpo e fresco il sorso, scorevole, elegantemente sapido e persistente.



Paltrinieri - Sorbara (MO)

**Lambrusco di Sorbara DOC Secco Frizzante
Leclisse 2019 - Lotta integrata**

La cantina vinifica esclusivamente le uve raccolte nei vigneti di proprietà, disposti nel lembo di terra compreso tra i fiumi Secchia e Panaro. Su suoli sciolti, freschi e limosi, con sistemi di allevamento Geneva Double Curtain e Sylvos. Dopo la vendemmia con una resa di 120 quintali a ettaro, il mosto fiore viene vinificato in bianco con la prima fermentazione alcolica e la rifermentazione di almeno 3 mesi con Metodo Martinotti in autoclave e una chiusura tipica del frizzante con legatura a spago. Dopo un colore rosa con una buona effervescenza, ha profumi intensi che spaziano dal ribes alla fragolina, fino alla visciola, con a chiudere la rosa canina e una nota vanigliata. In bocca è succoso e sapido, con un piacevole ritorno fruttato e una buona profondità.

Cavicchioli U. & Figli - San Prospero (MO)

**Rosé del Cristo Lambrusco di Sorbara DOC Rosato
Spumante Brut Metodo Classico 2016**

È ottenuto in località Cristo a 200 m dagli argini del Secchia, su un terreno misto, sabbioso e fertile. Le uve raccolte manualmente sono subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica è in acciaio a temperatura controllata e nella primavera successiva alla vendemmia, dopo la selezione della cuvée, è spumantizzato in bottiglia con una permanenza di 36 mesi. Alla sboccatura è mantenuto un residuo zuccherino dai 6 agli 8 g/l. Nel calice ha un colore rosa, con riflessi cipolla, un perlage fine e persistente. I sentori di rosa canina e fiori di pesco passano a note di fragoline e lamponi. All'assaggio è fresco, ha struttura nonostante la gradazione alcolica di 12° e un finale fruttato lungo e armonioso.



Francesco Bellei e C - Bomporto (MO)

**Lambrusco di Modena DOC 2019 Ancestrale
Lotta integrata**

Le uve Sorbara, da vigneti di proprietà tra i fiumi Secchia e Panaro, provengono da terreni sabbiosi alluvionali. È un Lambrusco vinificato all'antica che, dopo la fermentazione primaria, ha la rifermentazione in bottiglia con zuccheri naturali e lieviti indigeni. Per la tappatura è stata scelta quella a corona, ottimale per la maturazione del vino. Ha colore rosso scarico velato con tenui tocchi violacei, spuma discreta e cremosa, un sedimento dato dalla rifermentazione. I profumi fragranti sono di viole e frutti di bosco. In bocca ha un sapore secco e pieno, con gusto di lamponi. Le bottiglie vanno conservate esclusivamente in verticale. Il vino è da servire ben freddo a una temperatura tra i 4-6° servizio, lentamente per non intorbidirlo.

Zucchi - San Prospero (MO)

Rito Lambrusco di Sorbara DOP 2019 Spumante Brut

Ottenuto da solo Lambrusco di Sorbara vinificato nella versione Spumante Brut dove le uve sono raccolte con una vendemmia opportunamente anticipata che conferisce al vino una buona acidità. Viene svolta un'accurata selezione dei grappoli che vengono pressati sofficemente per ottenere il mosto fiore. A seguire viene avviata la spumantizzazione, di tipo Martinotti lungo, in autoclave, ovvero per 5 settimane a 14-16°C. Rito è caratterizzato da un giusto tenore zuccherino e alcolico, da una buona acidità fissa che contribuisce a esaltare i profumi e a mantenerli nel tempo. Nel calice ha un colore rosa corallo, a cui segue un naso intriso di mineralità, profumo che si apre immediato con note floreali e fruttate. All'assaggio è fragrante, fresco, con un piacevolissimo retrogusto netto di rosa canina, fragola, lampone e pompelmo, un finale piacevole e di giusta lunghezza.

