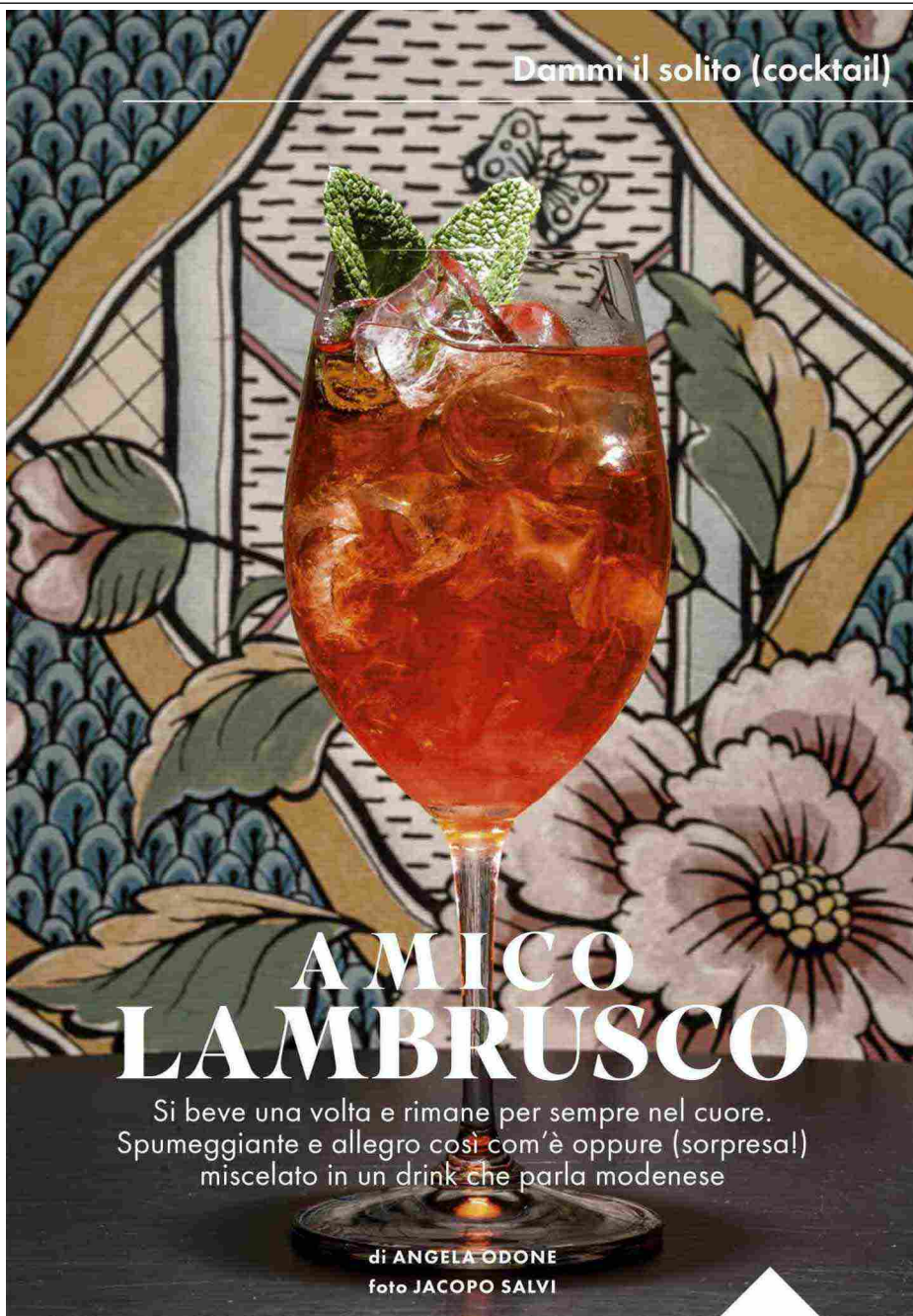


Dammi il solito (cocktail)



AMICO LAMBRUSCO

Si beve una volta e rimane per sempre nel cuore.
Spumeggiante e allegro così com'è oppure (sorpresa!)
miscelato in un drink che parla modenese

di ANGELA ODONE
foto JACOPO SALVI

Semplice, esuberante, di compagnia», così definisce il **Lambrusco** Elisa Cifola (nella foto), restaurant manager e sommelier della Franceschetta, il ristorante di **Modena**, la «sorella minore» dell'Osteria Franciscana. Elisa ci ha accolti con la sua speciale versione dello spritz, un twist preparato proprio con questo vino, vivace e fruttato. «L'ho miscelato con prodotti emiliani in particolare della zona che qui chiamiamo "la Bassa", quella che separa **Modena** da Ferrara. Un cocktail dissetante che punta sul giusto equilibrio tra acidità e amarezze. Lo consiglio al momento dell'aperitivo, con salumi e gnocco fritto».



Spritz-A-Mo

In un calice da vino ghiacciato miscelate 1,5 cl di **Bitter del Ciclista Distilleria Casoni** e 4,5 cl di **1814 L'Aperitivo Distilleria Casoni**; riempite il bicchiere di cubetti di **ghiaccio** e aggiungete 9 cl di **Lambrusco di Sorbara Radice di Paltrinieri**. Mescolate molto delicatamente usando un cucchiaino lungo (bar spoon) e completate con una spruzzata (splash) di **soda**. Guarnite con 2-3 foglie di **menta** e servite subito.

I 5 imperdibili per Elisa Cifola



**RADICE
CANTINA PALTRINIERI**
Il colore delicato di questo **Lambrusco di Sorbara** fa pensare a un rosé della Provenza. Il profumo di lampone e pompelmo, la freschezza e la notevole acidità sono ideali con il pesce, crudo oppure fritto. **10 euro.** cantinapaltrinieri.it

**ROSÉ
CANTINA DELLA VOLTA**
È l'emblema della casa vinicola: **Lambrusco di Sorbara** 100% vinificato con metodo classico, color buccia di cipolla con riflessi rosati, così fine ed elegante da ricordare le bollicine d'Oltrepè. **21 euro.** cantinadellavolta.com



**ALBONE
PODERE IL SALICETO**
Solo **Lambrusco Salamino** vinificato con metodo charmat. Si presenta con un colore rosso rubino e riflessi porpora, una spuma cremosa e consistente e inconfondibili profumi di mora e mirtillo. **9 euro.** podereilsaliceto.com

**FONTANA DEI BOSCHI
VITTORIO GRAZIANO**

Lambrusco Grasparossa ottenuto da un'unica fermentazione, che comincia in vasca e finisce in bottiglia. Graziano è un creativo e ogni sua bottiglia può essere diversa. Tutte memorabili. **15 euro.** Via Lunga 7b, Castelvetro di **Modena (MO)**



**FONDATORE
CLETO CHIARLI**
Lambrusco di Sorbara 100%. Il vino più rappresentativo della cantina. Fermentato in bottiglia, color rosso rubino, con aromi di piccoli frutti rossi. Per Wine Spectator è tra i Top 100 al mondo. **10 euro.** chiarli.it