



## Le diverse tipologie di Lambrusco

Le denominazioni abbracciano varietà diverse e territori differenti: la provincia di Modena e di Reggio Emilia, dalle zone di pianura a quella collinare, ciascuna con la propria tradizione enologica

**LA PAROLA “LAMBRUSCO” INDICA UNA FAMIGLIA DI DODICI VITIGNI A BACCA NERA**, autoctoni, sviluppati e diffusi da tempo immemore nella Regione Emilia-Romagna. Il loro uso può essere più o meno esclusivo a seconda delle denominazioni di origine e delle scelte enologiche dei produttori. Se nel Modenese la tendenza predilige il focus su una singola varietà, nel Reggiano è tradizionalmente utilizzato un blend di differenti vitigni. In questo approfondimento recensiamo i noti Grasperossa, Salamino e Sorbara, il meno conosciuto Montericco, tutti proposti in versione monovitigno, con un unico blend di Marani e Maestri diffusi in provincia di Reggio Emilia. “Il Lambrusco è il vino dei colori, uno diverso dall’altro. Nel mondo è identificato come un vino rosso scuro frizzante: abbiamo l’esigenza di far comprendere che esistono tante varietà di Lambrusco, con colori e sentori diversi, che possono veicolare esperienze completamente differenti e che, grazie alla

loro versatilità e ampia gamma di referenze di qualità, si possono perfettamente abbinare a diverse e numerose tipologie di cucina”, afferma il Direttore del Consorzio Tutela Lambrusco Giacomo Savorini.

### Gli interpreti

“Rappresento la cantina di famiglia originaria dei primi del ‘900. La nostra è una realtà sempre gestita da noi a partire dal capostipite Remigio. Di padre in figlio è stata tramandata l’eredità di una cultura enoica affinata con il passare dei decenni. La nostra storia scorre così in parallelo con l’evoluzione del Lambrusco. Abbiamo sempre mantenuto lo sguardo attento alla qualità dei nostri prodotti e dei suoi costanti sviluppi, legando così la nostra cantina al territorio. La gamma produttiva passa dalla vigna alla bottiglia tramite moderni impianti di produzione e metodi naturali garantendo così vini sani”, ci spiega Mattia Medici di Cà Dè Medici.

“Un colore rosso rubino molto intenso, di

quelli che non lasciano passare la luce nel bicchiere, una spuma briosa dalla quale emergono prorompenti profumi di piccoli frutti e delicate note floreali. Sono alcune delle tipiche caratteristiche del Lambrusco Salamino di Santa Croce Terre dei Pio della Cantina di Carpi e Sorbara della Linea Novecento, omaggio alla solidità della sua storia - la Cantina di Carpi fu fondata nel 1903 da Alfredo Molinari - e alla generosità della sua terra. Si ottiene da una varietà di uve della famiglia dei Lambruschi contraddistinte dall’aver grappoli di piccole dimensioni, compatti, che ricordano la forma di un salame. Ha un corpo delicato e un sorso leggero e particolarmente morbido”, commenta Carlo Piccinini, vice presidente di Cantina di Carpi e Sorbara. “Il Lambrusco Monovitigno Grasperossa di Castelvetro Monovitigno è ottenuto dalla varietà in purezza, frutto di una selezione massale di un singolo vigneto localizzato sui colli di Castelvetro. La scelta di lavorare un cru di Lambrusco è guidata dalla volontà