
VINI E TERRE D'ITALIA

Le generose terre del Lambrusco

Sommario

IL PAESAGGIO DEL VINO

- 5 Una fetta di pianura alla destra del Po
- 5 Dove c'era il mare ora c'è la Pianura Padana
- 7 Terra di antica vocazione agraria e vinicola
- 11 Uno storico fontanile
- 12 Aree naturali di particolare interesse

I BORGHI DEL VINO

- 17 Dove regnava la signora di Canossa
- 19 Canossa, Rossena e Rossenella, un formidabile sistema di fortificazioni
- 24 Quattro Castella e il Castello di Bianello
- 26 Gualtieri, piccola cittadina dalla "piazza ideale"
- 27 Vignola, non solo ciliegie
- 29 Savignano e San Cesario, fra storia e preistoria

I GRANDI VINI

- 33 Un vino spumeggiante al profumo di viola

CANTINE D'AUTORE

- 41 Un Consorzio più grande per crescere ancora
- 49 Venturini Baldini: biologico sulle colline matildiche
- 53 Cleto Chiarli: grandi generazioni di viticoltori
- 57 Medici Ermete: il Lambrusco della Via Emilia
- 61 Paltrinieri: l'arte del Sorbara
- 65 Monte delle Vigne: il podere biologico della famiglia Pizzarotti
- 69 Zucchi: una famiglia, due interpretazioni del Lambrusco





I L P A E S A G G I O D E L V I N O

Una fetta di pianura alla destra del Po

È il grande scrittore Giovanni Guareschi che, attraverso i racconti e i romanzi dedicati a don Camillo e Peppone, ha reso famoso, anche oltre i confini nazionali, quel «mondo piccolo, situato in quella fetta di pianura che sta fra il Po e l'Appennino». Ebbene, una parte almeno di questo territorio a ridosso del Grande Fiume ricade all'interno del Consorzio Tutela del Lambrusco. Certo, l'area del Consorzio è molto più vasta, con 16.000 ettari di superficie vitata e un grande numero di soci, ma il vino tutelato e promosso è pur sempre quello bevuto dai personaggi indimenticabili usciti dalla penna di Guareschi: il vivace Lambrusco.

Dove c'era il mare ora c'è la Pianura Padana

Le due province di Modena e Reggio Emilia si estendono in direzione nord-sud e sono contraddistinte da diversi tipi di paesaggio che si possono dividere in tre grandi macroaree: il tipico territorio di pianura, una fascia collinare e una più propriamente montana.

Come per tutte le regioni comprese nella Pianura Padana, le tre diverse zone corrispondono ad altrettanti ambienti che si differenziano per caratteristiche geomorfologiche dei suoli, ma anche per elementi geografici naturali e antropici. Qualche milione di anni fa, infatti, quella che oggi chiamiamo Pianura Padana era in realtà un vasto mare; successivamente, nel corso di un

Un tratto
del fiume Po
nella provincia
di Reggio Emilia.



Dolci colline caratterizzano l'area geografica del territorio modenese, zona di produzione del Lambrusco.

processo trasformativo lunghissimo, sia grazie ai detriti trasportati dal fiume Po sia a causa della spinta fra due diverse placche territoriali, l'area geografica ha mutato aspetto, dando origine al paesaggio odierno.

In epoche molto più recenti il territorio della Pianura Padana, il cui suolo è perlopiù di tipo ghiaioso o sabbioso, è stato ulteriormente e profondamente modificato dall'azione antropica: qui sono stati costruiti grandi centri urbani e fondamentali vie di comunicazione, ma si sono anche sviluppate aree agricole e industriali fra le più estese della nostra Penisola.

Il clima di questo territorio è di tipo subcontinentale, ossia con inverni particolarmente rigidi, freddi e umidi, ed estati molto calde, anch'esse umide e decisamente afose. Il tasso di piovosità cresce a mano a mano che si sale verso l'Appennino, mentre le escursioni termiche giornaliere sono marcate in ogni zona, in particolare in quella collinare.

Terra di antica vocazione agraria e vinicola

Spostandosi verso meridione, la pianura lascia il posto alle colline, che salgono via via a quote sempre più elevate trasformandosi in vere e proprie cime montuose, che possono superare anche i 2.000 metri di altitudine. Il territorio appenninico è preservato da un modesto livello di antropizzazione e da bassa densità di popolazione. Inoltre, non è attraversato da autostrade o ferrovie e gli insediamenti industriali sono limitati ad alcune zone della fascia più bassa. La vite viene ovviamente coltivata in una regione compresa tra la pianura e le colline, contribuendo a delineare un paesaggio famoso in tutto il mondo per la fertilità del suolo e per gli eccellenti prodotti agricoli e gastronomici che sono noti a livello internazionale e arricchiscono quella che da alcuni è stata definita la *Food valley* d'Italia.



Le origini della viticoltura qui sono davvero molto antiche e già alcuni storici romani – vissuti fra il III e il I secolo a.C. – identificavano la Pianura Padana come terra in cui prosperava la vite, da cui veniva ricavato un ottimo vino, che spesso era commercializzato utilizzando la Via Emilia, una delle principali arterie di comunicazione del mondo antico.

Da quel momento in poi, l'opera dell'uomo è proseguita in maniera pressoché incessante attraverso i secoli, caparbia e paziente, e ha modellato il territorio dando vita a un'attività di trasformazione agricola di cui la produzione di uve, sia da vino sia da pasto, costituisce oggi la voce principale.

Notevole è, tuttavia, anche l'importanza degli alberi da frutto (meli, peri, ciliegi, albicocchi), così come delle colture cerealicole e da foraggio, destinate queste ultime ad alimentare il fiorentissimo settore dell'allevamento bovino e di quello suino.

Una suggestiva immagine autunnale di un vigneto a Castelvetro di Modena.

Dove abitavano gli antichi emiliani

A una ventina di chilometri a nord di Reggio Emilia, vicino al piccolo centro di Poviglio, si trova la Terramara di Santa Rosa: qui, a partire dal 1600 a.C., in piena età del Bronzo, si svilupparono due villaggi i cui abitanti costruirono le loro capanne monofamiliari su palafitte che, invece di ergersi sull'acqua, si innalzavano sul terreno asciutto, peraltro forse spesso soggetto a inondazioni. I villaggi erano fortificati attraverso palizzate costruite a ridosso di fossati.

La scoperta dei resti è avvenuta per caso, durante gli scavi dei contadini della zona tra la fine del XVIII secolo e l'inizio del XIX: fra il terriccio vennero infatti alla luce frammenti di ceramiche, oggetti in bronzo, in corno e ossa di animali. Tuttavia, solo agli inizi degli anni Ottanta del XX

secolo sono iniziate delle vere e proprie campagne di scavi nonché uno studio sistematico del sito.

La struttura dei villaggi si è chiarita nel corso del tempo e grazie alle ripetute campagne di scavo e agli studi condotti dagli esperti sono state individuate, oltre alle abitazioni vere e proprie, anche le aree adibite ad altri usi, come i pozzi per l'acqua o la necropoli (un fatto piuttosto raro nelle zone terramaricole).

Il caso di Poviglio non è isolato: in provincia di Modena, vicino a Castelnuovo Rangone, si trova il Parco archeologico di Montale. Qui, accanto alle aree di scavo, sono state ricostruite alcune terramare, cioè i villaggi, per offrire ai visitatori la possibilità di immergersi nella vita quotidiana degli uomini preistorici.



Il Parco Archeologico di Montale offre ai visitatori la possibilità di ammirare la ricostruzione di tipici villaggi dell'età del Bronzo, risalenti a una civiltà sviluppatasi nelle aree di pianura dell'Emilia.





Nella foto sotto, la Riserva Naturale Fontanili di Corte Valle Re. Alle pp. 12-13, ampia vista panoramica sulle colline tra San Polo d'Enza e Canossa, in provincia di Reggio Emilia.

Uno storico fontanile

In questo territorio la presenza di numerosi corsi d'acqua è testimoniata, oltre che dalla densità degli insediamenti e dalla diffusione delle colture agricole, anche dal fenomeno delle risorgive, o fontanili, che costituiscono preziose sorgenti di acqua dolce tipiche della pianura padano-veneta. Alcune di queste sono diventate riserve naturali, come quella dei Fontanili di Corte Valle Re, di 37 ettari, posta a metà strada fra Reggio Emilia e Parma. Questa piccola riserva mostra perfettamente la struttura tipica di queste sorgenti, con una pozza di affioramento principale da cui parte un collettore in cui defluisce l'acqua, la quale mantiene una temperatura costante fra gli 11 e i 17 °C durante tutto l'anno. Nelle zone delle risorgive sono presenti particolari specie di flora e di fauna, fra cui alcuni animali protetti, come la testuggine palustre e la biscia dal collare.

Il nome della riserva Fontanili di Corte Valle Re è legata a una nobile famiglia reggiana che, a partire dal 1724, mantiene la proprietà di queste terre; fra i suoi rappresentanti più illustri si può ricordare Filippo Re, vissuto a cavallo tra il Settecento e l'Ottocento, insigne scienziato e agronomo, rettore dell'Università di Bologna all'inizio del XIX secolo, le cui opere hanno costituito la base di tutti gli studi agrari fino alla fine dell'Ottocento. Ancora oggi è parzialmente visibile l'antico complesso architettonico della corte appartenuta alla famiglia, costituito dall'edificio padronale, contornato da diversi fabbricati riservati ai contadini e alle attività agricole.

TRA REGGIANO E MODENESE SCORRE IL SECCHIA

Il fiume Secchia, oppure al femminile anche la Secchia, con i suoi 172 chilometri di lunghezza e una portata media di 42 m³/s è secondo solo al Tanaro come affluente di destra del Po. Di certo è il corso d'acqua più importante delle province di Reggio Emilia e Modena, di cui, raggiunta la piana, costituisce il confine, prima di inoltrarsi nella sua parte ormai terminale nella provincia mantovana.

La sua sorgente si trova a 1.450 metri di altitudine, nella reggiana Alpe di Succiso, in una suggestiva conca erbosa, posta fra montagne le cui cime vanno dai

1.700 ai 2.000 metri di altezza e circondata da folti boschi di faggio, dove vive una copiosa fauna tipica di queste zone appenniniche: cinghiali, lupi, volpi, daini e caprioli.

La sorgente e il corso superiore del Secchia si trovano in un'area geografica che registra un livello di precipitazioni particolarmente elevato; il conseguente innervamento che caratterizza il suo alto bacino per molti mesi dell'anno fa sì che il fiume si distingua dagli altri affluenti del Po per la copiosità del suo apporto nella stagione primaverile.

Il fiume Secchia vicino a Castelnovone' Monti, in territorio reggiano.





Aree naturali di particolare interesse

Il paesaggio pianeggiante fra Modena e Reggio Emilia è punteggiato da alcune riserve naturali che proteggono zone umide, come quella della Cassa di Espansione del Fiume Secchia, realizzata per porre fine alle esondazioni, che ha dato vita a una serie di piccoli isolotti e lingue di terra fra specchi di acqua ferma: oggi la riserva è diventata un'area naturale che attrae gli appassionati di flora e fauna selvatica, ma soprattutto rappresenta un paradiso per i *birdwatchers*. Infatti, tra gli animali selvatici gli uccelli costituiscono la componente preponderante, vista la notevole presenza delle specie nidificanti sia di passo sia svernanti. Si possono almeno citare la folaga, dal piumaggio quasi completamente nero, il germano reale, il cui maschio compie nel corso di un anno solare ben due mute delle proprie piume, il martin pescatore e il cormorano. Tra i boschi golenali, situati nelle zone alluvionali, e i pioppeti si possono invece incontrare la gazza, lo sparviere e la poiana. Anche le zone nei pressi dei rilievi appenninici offrono siti di particolare interesse naturale, come per esempio le Salse di Nirano, nel territorio del comune di Fiorano Modenese. Il paesaggio è affascinante, magico e addirittura inquietante: dalla terra si innalzano dei misteriosi "vulcani di fango", le salse appunto. Si tratta di fenomeni geologici in conseguenza dei quali dal suolo fuoriesce una colata di fango e di acqua salata (talvolta frammista a idrocarburi liquidi come il petrolio), spinta in superficie da bolle di gas naturali, per esempio metano, imprigionati nel sottosuolo. L'acqua salata e fredda è quanto rimane dell'antichissimo mare che una volta occupava la zona dove oggi si estende la Pianura Padana: la sua fuoriuscita, insieme al fango, forma a poco a poco questi coni spettacolari che, con i loro oltre 200 ettari di superficie, danno vita a un'area cosiddetta "pseudovulcanica" fra le più importanti in Europa. All'interno di questa riserva naturale vive la *Puccinel-*

Nella foto sopra, un martin pescatore. Nella pagina a fianco, l'Oasi di Riequilibrio Ecologico Torrazzuolo.



lia fasciculata, comunemente nota come gramignone delle bonifiche, una pianta particolare della famiglia delle Graminacee il cui ambiente naturale è costituito dalle zone salmastre lungo le coste, ma che qui ritrova alcuni degli elementi che permettono il suo sviluppo mentre lo impediscono a quasi tutte le altre specie vegetali.

Un'altra zona naturale protetta di notevole interesse è l'Oasi di Riequilibrio Ecologico Torrazzuolo. Se la sua fondazione è relativamente recente, essendo stata istituita nel 1990, le sue origini storiche sono molto più antiche e particolari. Infatti, l'oasi si estende per gran parte sui terreni della Partecipanza Agraria di Nonantola, un ente medievale creato nel 1058, quando l'abate di Nonantola – oggi in provincia di Modena – concesse in forma ufficiale a tutti gli abitanti presenti e futuri del comune i diritti fondamentali della persona e l'uso perpetuo di tutta la terra coltivabile posta entro i confini del Nonantolano nonché lo sfruttamento, in modo collettivo, di boschi, paludi e pascoli.

Proprio nella prospettiva dell'utilizzo agricolo dell'area, nel corso del XIX secolo i boschi, le paludi e i prati furono via via trasformati in terreni coltivati a cereali e legumi, abbattendo un grandissimo numero di alberi. Con la creazione dell'Oasi, tuttavia, si è proceduto a una rinaturalizzazione dell'area, con la messa a dimora di migliaia di piante e specie arboree tipiche della pianura, nonché con il ripristino e la salvaguardia di aree umide e canali dove nidificano numerosi uccelli acquatici.

La Casa della Guardia, dove risiedevano un tempo i guardiani del bosco e successivamente le guardie campestri, attualmente accoglie al suo interno una collezione di attrezzi e oggetti della civiltà contadina, un'aula multifunzione e il centro di accoglienza dei visitatori; nelle vicinanze è stato realizzato anche un giardino didattico, in cui si possono osservare diverse piante officinali e un frutteto misto con antiche varietà.

DA NON PERDERE

IL CASTELLO DI CANOSSA
L'ABBAZIA DI NONANTOLA
LE SALSE DI MIRANO

ECCELLENZE

- ERBAZZONE
- ACETO BALSAMICO DI MODENA
- GNOCCHO FRITTO
- CILIEGIE DI VIGNOLA
- PARMIGIANO REGGIANO

VEGETAZIONE

- CEREALI
- FAGGI
- ULIVI
- GRAMIGNONI DELLE BONIFICHE
- CILIEGI

ANIMALI SELVATICI

- TESTUGGINI PALUSTRI
- GERMANI REALI
- GAZZE
- FOLAGHE
- CORMORANI

IL TERRITORIO DEL LAMBRUSCO

2

MODENA
REGGIO EMILIA

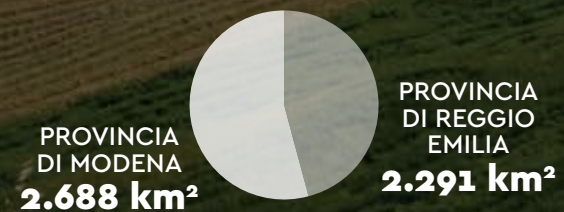
PROVINCE

89

COMUNI

47 IN PROVINCIA
DI MODENA
42 IN PROVINCIA
DI REGGIO EMILIA

SUPERFICIE



ABITANTI



MONTE CIMONE
m 2.165

MONTE CUSNA
m 2.121



SECCHIA
172 km

PANARO
148 km

ENZA
112 km

CROSTOLO
55 km



PARCO NAZIONALE
DELL'APPENNINO
TOSCO EMILIANO

PARCO REGIONALE
DELL'ALTO APPENNINO
MODENESE

LE TERRE DEL LAMBRUSCO



EMILIA-ROMAGNA



I B O R G H I D E L V I N O

Dove regnava la signora di Canossa

Il Consorzio Tutela Lambrusco occupa un territorio molto vasto, fortemente antropizzato fin dai tempi più antichi, con città importanti, ma anche con innumerevoli centri minori che conservano preziosi monumenti e luoghi di notevole interesse.

In provincia di Reggio Emilia una zona molto particolare è costituita da quelle località che nel Medioevo erano sotto il controllo di una delle donne più potenti della sua epoca: Matilde di Canossa. Oggi Canossa è un piccolo centro con poco più di 5.000 abitanti, ma un tempo era la capitale di un feudo vastissimo, costituito da tutti i possedimenti della contessa Matilde sia in Italia sia Oltralpe, e si trovò al centro di uno degli episodi più importanti della storia medievale: l'umiliazione di Enrico IV davanti al castello di Matilde per ottenere la revoca della scomunica papale.

La nobildonna, la cui corte veniva frequentata da papi e imperatori, era discendente di una delle più potenti dinastie del Regno italico ed ebbe un'influenza straordinaria sulle vicende storiche dell'Occidente europeo. Nata intorno al 1046, la sua tomba si trova oggi addirittura nella Basilica di San Pietro, in Vaticano, a testimonianza di quanto Matilde sia stata tra i protagonisti di uno dei fenomeni più rilevanti nell'epoca medievale: la lotta per le investiture, una serie di scontri fra il papato e l'impero che si verificarono a proposito della nomina delle cariche ecclesiastiche più importanti, ma che in realtà riguardavano un conflitto di potere molto più ampio fra il papa e l'imperatore.



Canossa, Rossena e Rossenella, un formidabile sistema di fortificazioni

Il Castello della potentissima Matilde a Canossa oggi versa in rovina; tuttavia, i resti permettono di intuire un complesso molto articolato, costituito da una serie di ambienti privati nobiliari, un monastero benedettino e una chiesa dedicata a sant'Apollonio.

La fortezza si è sviluppata seguendo la conformazione allungata della cresta della rocca e il suo stato attuale è dovuto sia agli assedi militari, che sono seguiti alla morte della contessa, sia a una frana devastante, che ha lentamente sfaldato il suolo su cui erano stati costruiti gli edifici.

Il Castello di Canossa è parte di un sistema difensivo ben organizzato, che trova nelle fortezze di Rossena e Rossenella gli altri centri collegati. La prima, appartenuta anch'essa alla famiglia di cui faceva parte Matilde, era stata co-



Nella foto a sinistra, il Castello di Canossa. Nella foto a destra, codice miniato medievale raffigurante Enrico IV penitente davanti a Ugo di Cluny e Matilde di Canossa



Le terre di Matilde: a sinistra il Castello di Rossena, a destra la Torre di Rossenella.

struita dal bisnonno della contessa intorno al 950 circa; meravigliosamente conservata, permette di comprendere pienamente la struttura del dominio canossiano, in cui il castello della contessa era il centro politico e la sede del potere, mentre Rossena e Rossenella ne erano gli avamposti militari, strategicamente affacciati sulle vie di comunicazione che si snodavano lungo la valle del fiume Enza.

Il Castello di Rossena sorge su una rupe di origine vulcanica di colore rossastro; all'interno della sua sagoma massiccia e severa, circondata da tre solide cinte murarie, svetta il volume del mastio, che costituisce la parte più antica della struttura dedicata all'estrema protezione. Intorno al XVIII secolo perde la sua funzione squisitamente difensiva e diventa una residenza nobile facente parte del Ducato di Parma; durante questo periodo gli ambienti

vengono accorpati e resi più ampi, mentre si procede a decorarli con dipinti e affreschi che sono stati recentemente restaurati. Nel 2000 poi l'intero maniero è stato trasformato in una struttura ricettiva dedicata a ospitare convegni, eventi e cerimonie. Dalle sue finestre si gode uno splendido panorama su tutto il territorio circostante, sulla Torre di Rossenella e sulle rovine del Castello di Canossa, poco lontano, che rende così perfettamente comprensibile l'organizzazione del sistema difensivo concepito dalla famiglia cui apparteneva Matilde.

I castelli attorno a Canossa sono sede ogni anno di una manifestazione che rievoca l'episodio storico del perdono di papa Gregorio VII all'imperatore Enrico IV, con cortei in costume, rappresentazioni teatrali, spettacoli di sbandieratori, ricostruzione dei villaggi e della vita quotidiana medievale.



L'Abbazia di Nonantola, un gioiello storico-architettonico

In provincia di Modena si trova un vero e proprio tesoro di architettura religiosa: l'Abbazia di Nonantola, dedicata a san Silvestro. La sua nascita risale al periodo della dominazione longobarda in Italia: nel 752 Anselmo, già duca del Friuli, diventa monaco benedettino e fonda questa comunità monastica, destinata a giocare un ruolo di assoluto rilievo nelle vicende storiche dei secoli successivi. L'Abbazia possedeva un territorio vastis-

simo, più di 400 chilometri quadrati, che comprendeva pascoli, campi coltivati, boschi, mulini, fiumi, nonché numerose chiese e cappelle; tutti gli abitanti erano in un certo senso "sudditi" dell'abate. Nel 774, con la caduta del Regno longobardo, l'Abbazia entra a far parte del Sacro romano impero sotto la guida di Carlo Magno e diventa uno dei centri strategici grazie al quale il potere centrale raggiunge ogni angolo dei domini



A sinistra,
l'esterno
dell'Abbazia.
Sopra, la cripta.

carolingi. Durante questo periodo l'Abbazia conosce un grande sviluppo e si dota di uno *scriptorium*, un laboratorio in cui i monaci copiano o creano manoscritti meravigliosamente decorati: a Nonantola ne furono prodotti almeno duecentocinquantanove, di cui solo tre sono gelosamente conservati *in loco*, mentre gli altri sono sparsi per le biblioteche italiane ed europee.

La chiesa abbaziale, edificata intorno all'XI secolo, è un capolavoro dell'architettura romanica. Tutto l'esterno è realizzato in mattoni e sia la facciata sia le tre absidi semicirculari sono scandite da eleganti paraste (pilastrini inglobati in una parete dalla quale sporgono leggermente), semicolonne e una successione di archetti pensili. Il portale di ingresso è sovrastato da un raffinato protiro sorretto da colonne poggiate su due statue

di leoni stilofori, simboli di Cristo risorto e vittorioso sulla morte, ed è sormontato da una splendida lunetta a bassorilievo attribuita con certezza al celebre scultore Wiligelmo. Gli stipiti del portone sono decorati a bassorilievo: rappresentano le tappe più importanti della storia dell'Abbazia ed episodi della vita di Cristo.

L'interno, anch'esso in mattoni, colpisce per la sua sobria raffinatezza e presenta alcuni dei tratti più caratteristici delle chiese romaniche: tre navate suddivise da possenti pilastrini e una successione di archi a tutto sesto, soffitto a capriate e presbiterio sopraelevato, data la presenza di una grande cripta. Quest'ultima, una delle più vaste di tutta Europa, è sorretta da ben sessantaquattro colonne e conserva alcune delle numerose reliquie di santi presenti all'interno del complesso religioso.

Quattro Castella e il Castello di Bianello

All'interno delle cosiddette "terre matildiche" si trova un comune il cui nome, Quattro Castella, indica ancora una volta la presenza di storici complessi difensivi: partendo da est si incontrano Monte Vetro, Bianello, Monte Lucio e Monte Zane. Di queste strutture soltanto una non è ridotta in ruderi: si tratta del Castello di Bianello. Anche questo maniero è stato via via trasformato nei secoli a partire dal nucleo più antico, costituito dalla torre del mastio che domina il cortile panoramico. Costruito a pianta poligonale, è strutturato come un corpo principale quadrangolare con corte interna e un'appendice che si sviluppa sul fronte nord-occidentale. Diverse sono le tracce e gli elementi che testimoniano le varie fasi di ampliamento, tra cui le finestre a bifore e i fregi decorativi in cotto.

Verso la fine del XIX secolo viene acquistato dalla ricca famiglia genovese dei Bacigalupo, che lo modifica fino a renderlo un'elegante residenza aristocratica, caratterizzata da un ingresso imponente con uno scalone monumentale che conduce al piano nobile, in cui si trovano l'ampia sala da bal-

Il Castello di Bianello, situato sulle prime colline dell'Appennino reggiano.



lo e una lunghissima serie di stanze, impreziosite da affreschi e da raffinati elementi di arredo. Acquistato nel 2002 dall'amministrazione comunale del borgo, il Castello ancora oggi conserva intatte le cucine risalenti all'Ottocento e, all'esterno dell'edificio, un importante uliveto e una foresteria che ospita un ristorante.

Nelle stanze del maniero si trova anche un notevole ritratto della contessa Matilde, che qui fu incoronata "viceregina d'Italia e vicaria imperiale" nel 1111 da Enrico V, figlio del già citato Enrico IV. Si tratta di una tela realizzata parecchi secoli dopo, alla fine dell'Ottocento, da un pittore locale e "incollata" a un muro sotto cui si riteneva si trovasse un affresco pressoché identico ma molto più antico. In realtà, in occasione di un recente restauro, sotto la tela non si è trovato proprio nulla.

Inequivocabile, tuttavia, è il modo in cui Matilde viene rappresentata: abbigliata in abiti elegantissimi, con la mano destra regge il melograno, simbolo di ricchezza e prosperità, mentre nella sinistra impugna il bastone del comando, una prerogativa tipicamente maschile, che si ritrova soltanto in ritratti di sovrani, re e imperatori.

LA CONTESSA, IL PAPA E L'IMPERATORE

Quando Matilde ha poco meno di trent'anni viene eletto papa Ildebrando di Soana, che prende il nome di Gregorio VII: un uomo energico, deciso a riformare profondamente tutta la Chiesa, in netto contrasto con le indicazioni imperiali. Gregorio VII e Matilde stringono una profonda amicizia, che molti considerano una vera e propria relazione amorosa; all'interno di un clima sempre più conflittuale, nel frattempo, l'imperatore Enrico IV depone il pontefice, il quale reagisce infliggendogli la scomunica.

La scomunica era un atto gravissimo, che poneva chi la riceveva in una situazione sociale e politica inaccettabile, rendendolo una specie di reietto. Matilde è cugina di Enrico e certamente questo legame deve avere favorito il fatto che proprio a Canossa, nel freddissimo inver-

no a cavallo fra il 1076 e il 1077, si giochi una partita decisiva fra i due potenti del tempo. Papa Gregorio VII è asserragliato nel castello della bella Matilde mentre fuori si trova Enrico, a capo delle sue truppe; ma l'imperatore non è lì per assediare la fortezza: deve riconquistare la fiducia del pontefice e spingerlo a ritirare la scomunica. Così l'imperatore si prostra sul terreno gelato fuori dal castello in abiti da pellegrino, senza alcun segno del suo potere, e aspetta.

Tre giorni sono necessari perché l'imperatore dimostri che il suo pentimento è reale e il papa accordi il perdono tanto agognato; ancora oggi l'espressione "andare a Canossa" significa: "fare atto di sottomissione", "chiedere perdono" riconoscendo la superiorità del proprio interlocutore.



Vignola, non solo ciliegie

Legato alla storia dell'Abbazia di Nonantola è il centro di Vignola, una cittadina in provincia di Modena che, oltre a essere famosa in tutto il mondo per la produzione delle sue squisite ciliegie IGP, conserva preziose testimonianze dell'età medievale, come la Rocca, edificata in origine nell'VIII secolo proprio per volere dell'abate di Nonantola, poi profondamente trasformata fra il XIII e il XV secolo dalla nobile famiglia dei Contrari e successivamente dei Boncompagni. Uno dei membri dei Contrari fece affrescare intorno al 1430 una piccola cappella privata, che è stata resa visibile solo a partire dagli anni Novanta del XX secolo, dopo un lunghissimo periodo di oblio dovuto ai contenuti stessi dei dipinti, ispirati sia ai testi canonici sia ai Vangeli apocrifi. Gli affreschi, di cui l'autore resta tutt'oggi ignoto, costituiscono uno splendido esempio dell'opera di maestranze tardogotiche, che hanno saputo rappresentare con grande maestria ed eleganza alcuni episodi della storia della salvezza rivisitandoli in una chiave estremamente originale.

Al XVI secolo risale invece Palazzo Barozzi (o Palazzo Boncompagni Ludovisi), nel centro storico, organizzato su quattro piani collegati fra loro dalla celebre scala a chiocciola autoportante, considerata a ragione uno dei capolavori dell'architettura rinascimentale italiana.

A sinistra, gli affreschi di Palazzo Bentivoglio a Gualtieri. Sotto, la scala a chiocciola di Palazzo Barozzi a Vignola.

Gualtieri, piccola cittadina dalla "piazza ideale"

Non lontano da Canossa si trova Gualtieri, inserita nell'elenco dei Borghi più Belli d'Italia, un piccolo centro a ridosso del Po, che più volte ha subito gravi alluvioni ma che conserva un pregevole esempio di spazio urbano rinascimentale: piazza Bentivoglio. Il quadrato, che misura 100 metri per lato, è stato voluto dal nobile Cornelio I (1519-1585), che in questa località di cui era marchese volle realizzare una sorta di "città ideale". La piazza è chiusa da portici su tre lati: su uno di questi si affaccia la mole austera di Palazzo Bentivoglio al cui interno, oltre a una serie di affreschi monumentali ispirati alla *Gerusalemme liberata*, il poema di Torquato Tasso di cui il marchese era amico, si trovano diversi musei, fra cui quello dedicato al pittore Antonio Ligabue che proprio a Gualtieri (e nelle zone limitrofe) visse dal 1919 al 1965. I soggiorni dell'artista nel paese si sono alternati ai ricoveri negli ospedali psichiatrici o negli ospizi per indigenti.

Su piazza Bentivoglio si affacciano anche la collegiata di Santa Maria della Neve e la Torre Civica, incastonata fra i portici: il suo ampio arco a tutto sesto funge da accesso alla piazza.





A sinistra, uno scorcio del borgo medievale di Savignano sul Panaro. A destra, la *Venere di Savignano*.

Savignano e San Cesario, fra storia e preistoria

Partendo da Vignola e risalendo il corso del fiume Panaro verso il Po, si incontrano due piccoli centri assai caratteristici: Savignano sul Panaro e San Cesario sul Panaro. Il primo è un borgo medievale perfettamente conservato, protetto da una triplice cinta di mura che risale al Trecento; i visitatori, camminando per le vie strette e silenziose, possono immaginare la vita quotidiana di questo paese che, essendosi trovato a partire dall'XI secolo nella sfera di influenza dei Canossa, è stato poi a lungo conteso fra Modena e Bologna.

Le tracce del suo passato sono tuttavia ben più antiche, risalendo addirittura alla preistoria, e sono testimoniate in due musei che hanno per protagonisti da una parte lo scheletro di una femmina di un mammut, ritrovato nel 1980 sul greto del Panaro, dall'altra la famosissima *Venere di Savignano*: una statuetta alta 22 cm, scolpita nella pietra, che rappresenta una figura femminile in piedi, caratterizzata da una serie di particolari anatomici in evidenza. Ritrovata nel 1925 in modo totalmente casuale nel sottosuolo di un'area rurale durante gli scavi per la costruzione di un edificio, quest'opera straordinaria è stata realizzata dagli uomini che vivevano in queste zone tra 24.000 e 28.000 anni fa e testimonia il culto della Dea madre, portatrice di fecondità e vita. La statuetta esposta a Savignano è una copia, dal momento che l'originale è conservato nel Museo delle Civiltà di Roma.

Risalendo il corso del fiume si giunge poi a San Cesario sul Panaro, un centro agricolo che nel lontano passato era chiamato Vilzacara e che, dopo essere stato sottoposto per un lungo periodo alla giurisdizione dell'Abbazia di Nonantola, nel 1112 passa – per volere di Matilde di Canossa – in gestione alla chiesa locale, dedicata al martire Cesario, il quale darà poi il nome all'intero abitato. Dell'antico borgo fortificato restano poche trac-



ce, mentre ben presente è la Basilica, dedicata a san Cesario, la cui fondazione risale al V-VII secolo d.C. Ampliata nel Duecento, grazie anche all'intervento della potentissima e onnipotente contessa Matilde, e danneggiata da un incendio nel 1348, si dota di un campanile nella seconda metà del Cinquecento. Nel XVII secolo l'aspetto esteriore viene completamente stravolto da una serie di interventi destinati a ricoprire le strutture romaniche, inaccettabili per l'estetica dell'epoca. Soltanto a partire dal 1945 – e fino al 1966 – si svolgono gli imponenti lavori di restauro che restituiscono la splendida struttura originaria in puro stile romanico. L'esterno è in cotto, impreziosito da archetti pensili, contrafforti laterali e alcune disposizioni particolari (nella parte alta delle fiancate) di mattoni a losanga o "a dente di sega"; la facciata principale tripartita è armonicamente sobria e il portale è incorniciato da una serie di archi a tutto sesto digradanti, mentre le tre absidi semicirculari scandiscono all'esterno la disposizione dei volumi. Il maestoso interno è suddiviso in tre navate da una serie di possenti colonne sormontate da capitelli romanici riccamente decorati a bassorilievo; la luce filtra dalle finestre monofore strombate che si aprono nelle pareti laterali, ma lo sguardo del visitatore è attirato verso l'abside centrale, rivolta a est e illuminata da tre grandi aperture.



La Basilica di San Cesario nell'omonimo paese sul fiume Panaro.



LA CASA DELLA FERRARI

In provincia di Modena si trova una cittadina famosa in tutto il mondo, non tanto per i capolavori artistici di un antico passato quanto per una recente storia tutta italiana: si tratta di Maranello, patria della Ferrari. Nell'abitato si trova non solo lo stabilimento della Casa automobilistica ma anche il museo dedicato alla storia del marchio e una serie di edifici di recente costruzione. Nel museo sono esposte le vetture prodotte dal marchio del Cavallino rampante, a partire dalla mitica 125S del 1947 per arrivare ai modelli più recenti, comprese le monoposto vincitrici del titolo mondiale di Formula 1. La Cittadella Ferrari, inoltre, si è arricchita recentemente di nuovi e iconici edifici progettati da alcuni fra i più importanti architetti contemporanei: nel 1997 Renzo Piano inaugura la Galleria del vento,

Il Museo Ferrari a Maranello, il piccolo centro sede dell'azienda.

dove si svolgono gli importantissimi collaudi tecnici delle vetture; nel 2002 iniziano i lavori per i settori della logistica e delle innovative lavorazioni meccaniche a opera di Luigi Sturchio e Marco Visconti, che elaborano anche il Padiglione della verniciatura; nel 2004 Massimiliano Fuksas progetta il Centro di ricerca e sviluppo, dando vita a un suggestivo complesso in cui il fabbricato dialoga con l'elemento naturale, costituito dall'acqua e dalla vegetazione, cosicché l'immagine delle costruzioni cambia continuamente nel corso del tempo; nel 2008 Marco Visconti è ancora una volta il protagonista del design del nuovo ristorante aziendale; mentre nel 2009 l'archistar francese Jean Nouvel firma il padiglione riservato alle nuove linee di montaggio; nel 2018 è stato inaugurato il nuovo Centro Stile.



I G R A N D I V I N I

Un vino spumeggiante al profumo di viola

Il territorio emiliano del Lambrusco è vasto e comprende al suo interno diverse Denominazioni, che rappresentano a loro volta province e modi di vinificare differenti: dal Lambrusco di Modena a quello di Reggio Emilia, dal Grasparossa di Castelvetro al Lambrusco di Sorbara, passando per i colli di Scandiano e Canossa e per il Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Il Modenese è la zona di riferimento delle tre Denominazioni di Lambrusco considerate storiche: il Salamino di Santa Croce, il Grasparossa di Castelvetro e il Lambrusco di Sorbara, oltre alla più recente Modena DOC. In particolare, il Salamino e il Sorbara sono accomunati da alcune affinità, come la coltivazione prevalentemente in pianura, ma sono comunque due vini con peculiarità ben precise e differenti.

Le differenze tra Salamino e Sorbara

Il Salamino, che deve il suo nome alla tipica forma allungata del grappolo, è coltivato nella zona del Carpigiano – la zona d'origine infatti è proprio Santa Croce di Carpi – e prevede l'utilizzo all'85% di uve Lambrusco Salamino di Santa Croce. Il Lambrusco di Sorbara, invece, è composto da un 60% di uva dell'omonimo vitigno e da un restante 40% di Lambrusco Salamino. Dal tannino lieve e dai sentori di viola e frutti rossi, il Sorbara ha una bassa produttività, dovuta al fatto che è soggetto ad acinellatura, vale a dire che gli

La campagna
nei pressi
di Castelvetro
di Modena, terra
del Lambrusco.



acini possono rimanere di piccole dimensione a causa di quello che viene tecnicamente definito "aborto fiorale", un fenomeno che può provocare una perdita di produttività pari a due terzi. Si è reso così necessario prevedere nella base ampelografica dei vigneti altri vitigni Lambrusco per consentire l'impollinazione e la fruttificazione delle uve Lambrusco di Sorbara.

Un vitigno in un ambiente difficile

Il vitigno Lambrusco di Sorbara cresce prevalentemente in pianura, nella zona del paese di Sorbara, compresa tra i fiumi Secchia e Panaro nella provincia di Modena, al centro dell'Emilia-Romagna e ai piedi dell'Appennino. Il clima è quello della Pianura Padana, con estati molto calde e inverni rigidi, e con una piovosità mal distribuita, che in inverno e in estate porta a carenza idrica dei terreni. Il suolo è compatto e argilloso, difficile per le coltivazioni. Queste circostanze poco favorevoli rendono indubbio merito al lavoro dell'uomo sul territorio.

Il Lambrusco di Sorbara predilige e viene coltivato su suoli di medio impasto e in particolare su terre calcaree dei dossi fluviali come i cosiddetti suoli

IL PIÙ ROSSO DI TUTTI

Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro prende il suo nome dall'arrossamento autunnale sia del raspo sia dei pedicelli della pianta; queste caratteristiche rendono davvero suggestivo l'impatto visivo cromatico delle sue vigne.

Di colore rosso rubino con sfumature violacee, più carico rispetto agli altri Lambruschi, il Grasparossa viene vinificato sia mediante rifermentazione in bottiglia, sia con metodo Martinotti, ma nasce con il metodo ancestrale, che ultimamente sta avendo un nuovo successo per i vini frizzanti in generale.

È un vino che regala belle note fruttate che richiamano la ciliegia, la prugna e la fragola. Al palato risulta più ruvido e tannico rispetto al Lambrusco di Sorbara e con un'acidità ridotta.

A sinistra,
la tipica spuma
del Lambrusco
di Sorbara.
A destra,
i colori accesi
del Grasparossa.



"Sant'Omobono franca limosa argillosa", localizzati nella pianura alluvionale in ambiente di argine naturale.

L'intera provincia di Modena è culturalmente e storicamente legata alla produzione di vini frizzanti, rossi e rosati; la DOC prevede quattro tipologie di Lambrusco di Sorbara: rosso spumante, rosato spumante, rosso frizzante e rosato frizzante.

DALLA VITIS LABRUSCA AL LAMBRUSCO DI CARDUCCI

In Emilia-Romagna la storia della viticoltura nasce probabilmente con l'arrivo degli Etruschi, intorno al 1600 a.C.

A testimonianza dello sviluppo delle viti e della vinificazione esistono diversi reperti archeologici rinvenuti nelle tombe, per esempio strumenti quali secchielli o colatoi per filtrare il vino. Solo con gli antichi Romani, però, si sviluppa una coltivazione più razionale.

Della *vitis Labrusca* scrivono per primi Catone, nel *De agri coltura*, riferendosi però a una «vite selvatica», e Varrone nel *De re rustica*. Mentre, nella sua *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio cita una



«*Labrusca, hoc est vite silvestri*», dunque viti spontanee e non coltivate.

È solo nel 1300 che l'agronomo bolognese Pier de' Crescenzi, nel suo *Liber ruralium commodorum*, segnala l'utilizzo delle *Labrusche* nella vinificazione: «nere sono, tingono i vini e chiariscono, ma intere e con raspi stropicciati si pongono nei vasi e non viziano il sapore del vino». Non più vite selvatica dunque.

Andrea Bacci, medico naturalista del Cinquecento, invece, spiega nel suo *De naturalis vinorum historia* che sulle colline vicino a Parma, Reggio e Modena si coltivano le *Lambrusche*, che danno vini odorosi e spumeggianti. Anche Gian Vittorio Soderini, nel *Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare*, cita le medesime uve.

Nei secoli successivi la coltivazione nella regione continua a prosperare, fino all'Ottocento, e il Lambrusco viene sempre più apprezzato. Il poeta Carducci (a sinistra), grande estimatore dei vini modenesi, così ne scrive in uno scambio epistolare con la contessa Lovatelli: «Non sa Ella, signora Contessa, che Domineddio fece apposta il Lambrusco per inaffiare dell'animale caro ad Antonio abate? E io, per glorificare Dio e benedire la sua provvidenza, mi fermai a Modena a lungo a meditare la sapienza...».

GNOCCO FRITTO O COTECHINO... A VOI LA SCELTA!

Modena è una delle mete enogastronomiche più apprezzate in Italia, una città in cui sono nati piatti che da tempo hanno superato i confini regionali per diventare patrimonio della storia e della tradizione culinaria nazionale. È il caso dei tortellini ripieni di carne o dei tortelloni con farcitura di ricotta e spinaci, ma anche delle tagliatelle all'uovo, ruvide e rigorosamente tirate a mano, da condire con ragù di carne.

Modena però vuol dire anche cotechino (nella foto sotto) e zampone, il cui abbinamento con il Lambrusco risulta eccellente, perché il vino, con la sua bolla intensa, è pronto a pulire il palato e attenuare la grassezza del maiale. Altrettanto perfetto è l'accostamento del Lambrusco alle tigelle e, pure meglio, allo gnocco fritto (nella foto grande), entrambi naturalmente, anzi obbligatoriamente, da servire con una selezione di salumi locali, innanzitutto il prosciutto di Modena DOP, stagionato almeno 14 mesi. Un'altra unione che non delude mai è a tutti gli effetti un semplice piatto di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico di Modena e Lambrusco per l'appunto, per un tripudio di sapori intensi.





LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

CARTA D'IDENTITÀ

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione delle uve e dei vini a Denominazione di Origine Controllata Lambrusco di Sorbara comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro.

VITIGNO

Lambrusco di Sorbara minimo 60%, Lambrusco Salamino massimo 40%, altri Lambruschi, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

RESA DELL'UVA IN VINO

70%

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA

11% per il Lambrusco rosso e rosato spumante;
10,5% per il Lambrusco rosso e rosato frizzante.

ACIDITÀ TOTALE MINIMA

6 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO

18 g/l per il Lambrusco rosso spumante e frizzante;
16 g/l per il Lambrusco rosato spumante e frizzante.

IMMISSIONE AL CONSUMO

In idonee bottiglie di vetro aventi la capacità non superiore a litri 0,750.

CONFEZIONAMENTO

Per gli spumanti viene usato esclusivamente il tappo a fungo ancorato a gabbietta, coperto da eventuale capsula e rivestito da una lamina. Per i vini frizzanti sono consentiti i tipi di chiusura ammessi, compresa la chiusura con tappo a fungo ancorato. Il tappo a corona è ammesso solo nel confezionamento di contenitori aventi la capacità di 0,200 litri e 0,375 litri e per le produzioni a fermentazione naturale in bottiglia condizionate in contenitori da 0,750 litri e da 1,500 litri.



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino o granato di varia intensità per le versioni di rosso; rosato più o meno intenso per le versioni rosate.

ODORE

Gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito per gli spumanti; gradevole, che ricorda quello della violetta, per il rosso frizzante; gradevole, fruttato, caratteristico per il rosato frizzante.

SAPORE

Da brut nature a dolce, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido e armonico nel caso del Lambrusco spumante; secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce per i frizzanti.

Dal colore rosso rubino chiaro al rosato tenue, il Lambrusco di Sorbara, nelle sue differenti versioni, presenta in ogni caso una caratteristica spuma vivace dai toni rosei. Delicato e di poco corpo, è un vino declinabile a tutto pasto, grazie alle sue sfaccettature date dalle diverse vinificazioni.

Interessante e intensa risulta la versione rifermentata in bottiglia, perché in grado di unire con armonia l'amabilità data dai sentori fruttati alla freschezza di beva.

Nella foto a sinistra, grappoli di Lambrusco. Nella foto in alto, l'omonimo vino rosso dal caratteristico colore.



CANTINE D'AUTORE

Un Consorzio più grande per crescere ancora

Il Consorzio Tutela Lambrusco è stato costituito nel gennaio 2021 grazie alla fusione di tre organismi di tutela emiliani: il Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, il Consorzio per la Tutela e la Promozione dei Vini DOC Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa e il Consorzio di Tutela Vini del Reno DOC.

L'unione fa la forza tra Modena e Reggio Emilia

Dal processo di un'unione è nata dunque un'associazione che oggi rappresenta settanta produttori e otto Denominazioni tra Modena e Reggio Emilia: Modena DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC, oltre a Reno DOC e Bianco di Castelfranco Emilia IGT.

Le cantine rappresentate possiedono circa 16.600 ettari vitati nelle due province, di cui circa 10.000 dedicati al Lambrusco, per una produzione che si attesta mediamente su oltre 46 milioni di bottiglie annue di Lambrusco DOC. In aggiunta a questi quantitativi, vanno considerati anche circa 115 milioni di bottiglie di Lambrusco Emilia IGT, che rientrano nell'ambito di tutela del Consorzio Vini Emilia.

Come spiega Claudio Biondi, il presidente del Consorzio Tutela Lambrusco, «quello che ha portato all'unificazione del variegato mondo del Lambrusco

La vendemmia del Lambrusco nella provincia di Modena.



è stato un percorso molto lungo: ora il nostro obiettivo è portare avanti strategie di comunicazione e progetti di promozione più efficaci, a livello nazionale e internazionale, continuando a portare un contributo in un settore che, come tutti, ha subito i contraccolpi della congiuntura economica».

Nuova identità per il Lambrusco, vino dai tanti colori

Insieme alla costituzione del Consorzio, è stata adottata anche una nuova *brand identity* per il Lambrusco, che ruota attorno ai differenti colori che il vino può assumere, dal rosato pallido sino al porpora intenso, e che riprende nel logo la "L" capolettera del vitigno, circondata da uno stilizzato movimento sinuoso che richiama quello del vino nel bicchiere e delle sue bollicine. A spiegare il senso dell'iniziativa è Giacomo Savorini, che nel Consorzio Tutela

I filari di vite di Monte delle Vigne.

IL LAMBRUSCO SI FA SOCIAL

Nato su iniziativa del Consorzio, «il Lambrusco Day è una giornata simbolica in cui ci proponiamo di festeggiare le nostre bollicine, nelle loro diverse declinazioni, insieme ai tanti *wine lovers* e agli operatori di settore che le apprezzano a livello internazionale», spiega il presidente del Consorzio Tutela Lambrusco Claudio Biondi. «Dagli USA alla Mongolia, dalla Germania all'Australia, il nostro

Lambrusco è in grado di unire gli appassionati da ogni angolo del mondo.» La prima edizione, che il Consorzio punta fortemente a replicare, è stata organizzata nel giugno 2022, così da celebrare l'inizio dell'estate, e ha visto tanti appassionati del vino emiliano condividere i propri scatti sui social media, utilizzando gli hashtag creati appositamente: #LambruscoDay22 e #inEmiliaRomagna.



Lambrusco ricopre il ruolo di direttore: «Il Lambrusco è il vino dei colori, uno diverso dall'altro. Nel mondo è identificato come un rosso scuro frizzante: abbiamo l'esigenza di far comprendere che esistono tante varietà di Lambrusco, con colori e sentori diversi, che possono trasmettere 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 gastronomia».

Si va infatti dal Lambrusco frizzante, il più noto, che rappresenta infatti oltre il 95% della produzione, fino alla versione Metodo Classico e a quella Ancestrale, dal Lambrusco secco all'amabile. A testimoniare la grande versatilità della produzione è anche il nuovo sito web, www.lambrusco.net, nato proprio per spiegare nel dettaglio tutte le Denominazioni e le loro peculiarità, oltre alla loro vinificazione, per celebrare un vino che riesce ad accompagnare un intero pasto, dall'aperitivo al dolce.

Export in costante espansione

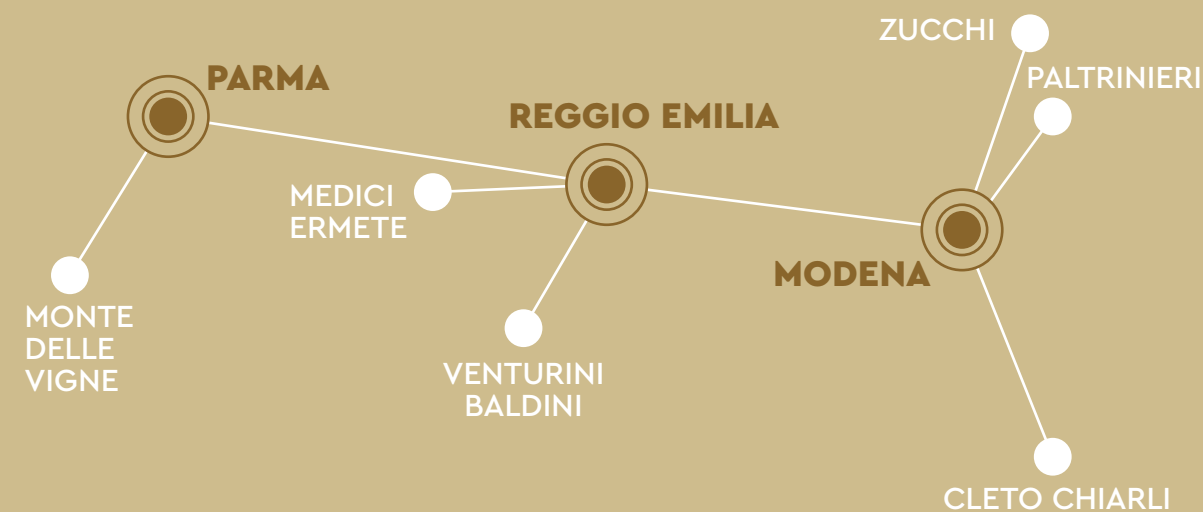
Da anni ormai i produttori di Lambrusco lavorano intensamente per riscattare la sua immagine di semplice vino da tavola, per quanto allegro e conviviale, e proporlo invece sul mercato come prodotto di alta qualità.

Un'operazione non soltanto di natura promozionale ma anche di sostanza, che ha portato il Lambrusco a essere sempre più apprezzato non soltanto in Italia, ma anche all'estero, come dimostra il 60% dell'intera produzione DOC e IGT che viene per l'appunto destinata all'esportazione.

Il Lambrusco può attualmente vantare a buona ragione il primato di essere uno dei vini più richiesti e diffusi in tutto il mondo, grazie a un export in crescita costante che, accanto agli storici mercati di riferimento, come quello degli Stati Uniti e della Germania, si sta facendo strada anche in Paesi dalle grandi dimensioni, quali la Cina e il Giappone, in Asia, e il Messico e il Brasile in Sud America.

Sopra, la linea di imbottigliamento della cantina Chiarli. Nella pagina a fianco, in basso, l'uva Lambrusco.

Sei cantine del Lambrusco



70

**IMPRESE
AGRICOLE**

tra aziende familiari,
cantine strutturate
e cantine sociali

2

PROVINCE

Modena
e Reggio Emilia

LAMBRUSCO DOC

46.000.000
DI BOTTIGLIE

LAMBRUSCO EMILIA IGT

115.000.000
DI BOTTIGLIE

**IL MERCATO
DEL LAMBRUSCO**

ESTERO
60%

**DOC
E
IGT**

ITALIA
40%

 **ALCUNI NUMERI DEL LAMBRUSCO**

SUPERFICIE VITATA

16.600

ETTARI
DI CUI

10.000

PER IL LAMBRUSCO DOC



**LAMBRUSCO
DOC**

6

**DENOMINAZIONI
DI LAMBRUSCO**

LAMBRUSCO
DI SORBARA DOC

LAMBRUSCO
GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO DOC

COLLI DI SCANDIANO
E DI CANOSSA DOC

LAMBRUSCO SALAMINO
DI SANTA CROCE DOC

LAMBRUSCO
DI MODENA DOC

LAMBRUSCO
REGGIANO DOC

12

VITIGNI

SORBARA
GRASPAROSSA
SALAMINO
FOGLIA FRASTAGLIATA
BARGHI
MAESTRI
MARANI
MONTERICCO
OLIVA
VIADANESE
BENETTI
PELLEGRINO