



COMUNICATO STAMPA

Il Consorzio Tutela Lambrusco racconta le bollicine emiliane a Champagne Experience 2025

Domenica 5 e lunedì 6 ottobre le sei denominazioni del Lambrusco tornano protagoniste a Champagne Experience con due masterclass per raccontare la versatilità delle bollicine emiliane e il profondo legame con il territorio.

(Modena, 11 settembre 2025) Dalle sfumature delicate del Lambrusco di Sorbara alla pienezza del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, passando per le espressioni uniche del Salamino di Santa Croce, del Modena, del Reggiano e dei Colli di Scandiano e di Canossa: il mondo del Lambrusco si prepara a partecipare a "Champagne Experience", la più importante manifestazione dedicata alle bollicine, in programma quest'anno **domenica 5 e lunedì 6 ottobre a BolognaFiere**.

Per il Consorzio Tutela Lambrusco, che anche quest'anno sarà presente come partner, si tratta di un'occasione di rilievo per presentare al pubblico e agli operatori del settore l'ampiezza e la ricchezza di un patrimonio enologico che trova nelle sei denominazioni tutelate una straordinaria varietà espressiva. Spumanti Metodo Classico e Metodo Martinotti, versioni secche e amabili, rosati e rossi frizzanti: sono tante le anime di un vino che da sempre rappresenta la vitalità dell'Emilia e la sua capacità di interpretare con freschezza e autenticità le diverse occasioni di consumo.

Il programma della manifestazione vedrà il Consorzio protagonista di due appuntamenti di approfondimento, organizzati con il supporto del PSR Emilia-Romagna e pensati per mettere in luce le molteplici sfumature del Lambrusco. Si comincia **domenica 5 ottobre alle ore 11** (Sala B) con la masterclass dal titolo **"Lambrusco DOC: l'energia spumeggiante della leggerezza"**. Il giornalista e degustatore **Pierluigi Gorgoni** guiderà i partecipanti in un viaggio attraverso sei diverse interpretazioni di Lambrusco Metodo Classico: un assaggio della raffinatezza e della capacità evolutiva che il vitigno emiliano sa esprimere quando incontra questa tecnica di vinificazione.

Lunedì 6 ottobre sempre alle ore 11 (Sala B) sarà invece la volta di **"Dialoghi emiliani: il Lambrusco DOC incontra il Parmigiano Reggiano"**, una masterclass sempre condotta da Pierluigi Gorgoni. In questo caso il percorso di degustazione vedrà insieme due simboli del made in Emilia: da un lato la freschezza vivace del Lambrusco, dall'altro la complessità gustativa del Parmigiano Reggiano, in un abbinamento che racconta l'identità di un territorio attraverso le sue eccellenze più rappresentative.

*"Partecipare a Champagne Experience significa ribadire con forza la centralità del Lambrusco nel panorama delle bollicine italiane e internazionali - sottolinea **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. Per noi rappresenta sempre un importante momento di confronto con gli operatori del settore, dal momento che desideriamo sottolineare come le nostre denominazioni siano testimoni di una straordinaria varietà stilistica che è frutto di storia, territorio e cultura produttiva. Con queste masterclass vogliamo far emergere le potenzialità del Lambrusco, un vino che sa essere popolare e al tempo stesso sorprendere per complessità e finezza".*



Le masterclass sono a ingresso gratuito, fino a esaurimento dei posti disponibili, previo acquisto del biglietto di ingresso alla manifestazione.

Per ulteriori informazioni su prenotazioni e modalità di accesso è possibile visitare il sito: www.lambrusco.net

*Il **Consorzio Tutela Lambrusco** si occupa della tutela di sei DOC del Lambrusco: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Modena DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC. A queste si aggiungono altre due denominazioni che comprendono vini differenti, Reno DOC e Castelfranco Emilia IGT. Le aziende associate sono ubicate nelle due province di Modena e Reggio Emilia, dove quasi 10.000 ettari sono coltivati a Lambrusco. Ogni anno vengono prodotte circa 40 milioni di bottiglie di Lambrusco DOC e oltre 100 milioni di bottiglie di Emilia IGT Lambrusco, queste ultime tutelate dal Consorzio Tutela Vini Emilia. Nel loro complesso, i vini prendono per il 60% la strada dell'export.*