



COMUNICATO STAMPA

“Lambrusco a Corte” debutta a Rubiera per celebrare le bollicine rosse emiliane

Promossa da ONAV Reggio Emilia con il sostegno del Consorzio Tutela Lambrusco e di Enoteca Regionale Emilia-Romagna, la manifestazione in programma il 16 e 17 maggio celebrerà le tante tipologie di Lambrusco tra degustazioni, masterclass e gastronomia locale.

Rubiera (RE), 11 maggio 2026 –Tradizione e convivialità si incontrano a **“Lambrusco a Corte”**, la manifestazione dedicata alle bollicine rosse emiliane in programma il **sabato 16 e domenica 17 maggio alla Corte Ospitale di Rubiera (RE)**, in Via Fontana 2. **L’evento, promosso da ONAV Reggio Emilia con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, del Comune di Rubiera e con il sostegno del Consorzio Tutela Lambrusco ed Enoteca Regionale Emilia-Romagna**, proporrà degustazioni, masterclass e approfondimenti gastronomici dedicati alle diverse anime del Lambrusco.

Per due giornate, produttori, operatori e appassionati troveranno **banchi di assaggio** con tante diverse interpretazioni, dai tradizionali frizzanti agli spumanti Metodo Classico e Charmat, in un racconto che unisce territorialità, identità produttiva e contemporaneità. Si comincia sabato 16 maggio, dalle 15 alle 20, con un **calendario collaterale di degustazioni guidate** e momenti dedicati agli abbinamenti tra Lambrusco ed eccellenze della gastronomia emiliana. I banchi di assaggio riapriranno domenica 17 maggio, dalle 11 alle 19, con nuovi approfondimenti pensati per raccontare la varietà stilistica dei vini Lambrusco e il forte legame con il loro territorio.

*“Iniziativa come questa rappresentano un’importante occasione per mostrare le potenzialità e la grande contemporaneità dei vini Lambrusco” sottolinea **Claudio Biondi, presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. “Il confronto diretto è fondamentale per valorizzare una produzione enologica che è insieme parte della cultura del territorio e ambasciatrice nel mondo. In questi anni ci siamo concentrati sul racconto di come le diverse espressioni di Lambrusco possano accompagnare con successo tante tipologie di cucina, dalla pizza alle specialità internazionali. In fondo, stiamo parlando del vino italiano diffuso in più Paesi al mondo. Con Lambrusco a Corte avremo modo di tornare alle origini, ricordando come la gastronomia e le specialità emiliane ne siano il perfetto e naturale complemento.”*

*“Come assaggiatori O.N.A.V. la nostra passione per il mondo del vino non è solo finalizzata alla sua valutazione tecnica, ma anche e soprattutto a diffonderne la cultura. Da sempre promuoviamo il territorio, i suoi vini, siamo vicini alle cantine e sosteniamo il loro difficile lavoro. Parlando tra di noi ci siamo accorti che mancava nella sua terra di vocazione una manifestazione interamente dedicata al Lambrusco e alle sue eccellenze: da lì è nata l’idea di Lambrusco a Corte. Dove farla? Proprio tra Reggio e Modena, a Rubiera, in una cornice di particolare bellezza e piena di storia come la Corte Ospitale” commenta **Marco Rossa, responsabile eventi per ONAV Sezione di Reggio Emilia**. “Ringrazio Enoteca Regionale Emilia-Romagna, il Consorzio Tutela Lambrusco, la Regione Emilia-Romagna ed il Comune di Rubiera per averci dato la possibilità di organizzare questo fantastico evento sul nostro e unico vino: il Lambrusco.”*



In un momento di trasformazione per il settore vitivinicolo e per le abitudini di consumo, l'appuntamento rappresenta un'importante occasione per promuovere una conoscenza più ampia di uno dei vini simbolo dell'Emilia-Romagna.

Nel corso della manifestazione sarà possibile degustare le etichette di 36 aziende: Albinea Canali, Azienda Agricola Bugno Martino, Azienda Agricola Reggiana, Azienda Vinicola Bertolani Alfredo, Barbaterre, Cantina Carnevali, Cantina San Martino in Rio, Cantina Settecani, Cantina Sociale Centro di Massenzatico, Cantina Sociale di Gualtieri, Cantina Sociale di Masone Campogalliano, Cantina Sociale Cooperativa di Quistello, Cantina Sociale Puianello, Cantine Giubertoni, Cantine Lebovitz, Casali Viticoltori, Collequercia, Corte Manzini, Emilia Wine, Fantesini, Ferretti Vini, Fondo Bozzole, FM Wine, Lombardini, Monte delle Vigne, Podere Francesco, Società Agricola Vitivinicola Fangareggi, Società Agricola Lusvardi Wine, Tarabuso, Tenuta Aljano, Tenuta Galvana Superiore, Tenuta Vandelli, Umberto Cavicchioli e F., Ventiventi, Venturini Baldini, Zanni Società Agricola.

I vini saranno raccontati dagli assaggiatori ONAV attraverso percorsi di degustazione dedicati alla storia, alla tradizione e all'identità delle diverse denominazioni del Lambrusco.

Il biglietto di ingresso ha un costo di 15 euro da corrispondere in loco, con tariffa ridotta a 10 euro riservata ai tesserati ONAV, AIS, FISAR, FIS e ASPI.

Per ulteriori informazioni e aggiornamenti sul programma è possibile consultare i canali ufficiali di ONAV Reggio Emilia.

*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.*