



COMUNICATO STAMPA

Il Consorzio Tutela Lambrusco a Sicilia in Bolle

L'11 luglio le bollicine emiliane rosse fanno tappa ad Agrigento. Qui, nella cornice della Valle dei Templi, una degustazione guidata racconterà la versatilità del Lambrusco negli abbinamenti con la cucina mediterranea.

(Modena, 10 luglio 2026) Un viaggio tra i calici per scoprire come il Lambrusco sappia dialogare con la cucina mediterranea. È questa la proposta con cui il Consorzio Tutela Lambrusco parteciperà a Sicilia in Bolle, la manifestazione organizzata da AIS Sicilia che ogni anno riunisce sommelier, operatori e appassionati per valorizzare il mondo delle bollicine italiane. Al centro della partecipazione ci sarà la masterclass **"Il Lambrusco: una storia tutta italiana, tra sapori emiliano-romagnoli e siciliani"**, in programma **sabato 11 luglio a partire dalle 18:30**. Nella suggestiva cornice di Casa Diodoros, nella Valle dei Templi di Agrigento, i partecipanti, accompagnati dal presidente di AIS Emilia Luca Manfredi, saranno guidati in un percorso di degustazione di quattro etichette pensato per esplorare il dialogo tra il Lambrusco e la cucina. Protagonisti saranno "Radice" di Paltrinieri (Lambrusco di Sorbara DOC rifermentato in bottiglia), "L'acino" di Corte Manzini (Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC), "Concerto" di Medici Ermete (Reggiano DOC) e "Rosato del Campanone" di Lombardini (Reggiano DOC).

Dal rosa tenue al rosso rubino, dai profili più freschi a quelli più strutturati, il Lambrusco racchiude un patrimonio di sfumature che si riflette nella ricchezza delle sue denominazioni. Ogni interpretazione nasce dall'incontro tra vitigno, territorio e metodo produttivo: un connubio che rende il Lambrusco un vino dalla spiccata vocazione gastronomica, che si abbina con naturalezza tanto alla cucina emiliano-romagnola, fatta di salumi, paste ripiene e preparazioni a base di carne, quanto a quella siciliana, ricca di pesce, agrumi e influenze mediterranee.

*"La Sicilia è una regione in cui, nel corso degli ultimi anni, abbiamo riscontrato un interesse crescente per i nostri vini", afferma **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. "La masterclass in programma a Sicilia in Bolle nasce con l'obiettivo di raccontare a operatori e appassionati la straordinaria capacità delle diverse espressioni di Lambrusco di accompagnare non solo la cucina dell'Emilia-Romagna, ma anche una tradizione gastronomica come quella siciliana, ricca di materie prime e sapori che parlano di mare e di terra."*

La presenza del Lambrusco alla manifestazione siciliana proseguirà anche nei giorni successivi. **Domenica 12 luglio** una selezione dei vini delle cantine del Consorzio accompagnerà l'accoglienza della cena di gala dell'evento, mentre **lunedì 13 luglio** il Lambrusco sarà presente con un banco d'assaggio curato dai sommelier di AIS Emilia. Sempre lunedì 13 luglio, Luca Manfredi interverrà nel convegno "Bollicine siciliane" con un focus che andrà oltre i confini della regione, raccontando i principali fattori che hanno portato ad una riscoperta del Lambrusco – frizzante rosso emiliano presente in oltre 90 Paesi del mondo - nel panorama internazionale delle bollicine.

Negli ultimi anni il Consorzio Tutela Lambrusco ha sviluppato un articolato programma di attività promozionali che ha coinvolto anche la Sicilia. Masterclass, banchi d'assaggio e incontri dedicati agli operatori hanno valorizzato le caratteristiche distintive del Lambrusco, dai profili aromatici alle



sfumature cromatiche, evidenziandone al tempo stesso la straordinaria versatilità negli abbinamenti con cucine anche molto diverse tra loro. La partecipazione a Sicilia in Bolle rappresenta un ulteriore tassello di questo percorso e conferma l'impegno del Consorzio a consolidare la presenza in una regione che continua a dimostrare crescente interesse verso una delle produzioni vitivinicole più rappresentative dell'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 35 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.*