

il vino bio

di Pierpaolo Rastelli – Enogastronomo

L'Emilia Romagna e il suo Lambrusco

Un vino rosso frizzante, semplice ma non banale. I produttori di Sangiovese hanno imparato a valorizzare i loro vini, diversificando vitigni e fermentazioni. Assaggiate i risultati



Per troppi anni il Lambrusco ha alimentato una fama che lo dipinge solo come vino quotidiano d'indole rustica che, a seconda dei gusti, viene bevuto in versione "amabile" o "secco" in base alla presenza di residuo zuccherino. Tutto questo non ha precluso un buon successo di vendite, sia sul territorio d'origine sia come fenomeno d'esportazione, in particolare negli Stati Uniti. Negli ultimi tempi diversi interpreti, dai piccoli vignaioli ai grandi gruppi privati o cooperativi, hanno avuto un sussulto d'orgoglio capendo che ogni territorio ha le proprie specificità e che si riesce a trasmettere qualità senza rinunciare all'animo popolare che scandisce ogni bicchiere. Sfatiamo una credenza piuttosto diffusa: il Lambrusco non nasce da un unico vitigno ma si produce con uve "lambrusche", ognuna con delle caratteristiche peculiari: **grasperossa, salamino, marani, maestri, sorbara, malbo gentile** sono tra le più note. E se i Lambruschi della zona di Sorbara sono pallidi, quasi rosati e di decisa acidità, quelli a base di grasperossa tingono il bicchiere con un profondo colore purpureo, dando corpo consistente e un buon ricordo fruttato. Diverse sono le metodologie di cantina che portano alla produzione delle bollicine. Tra Modena e Reggio Emilia si preferisce il ricorso all'autoclave per spumantizzare,

Perfetto con...

Il Lambrusco va servito ben fresco (13-15 °C) e ha una facile abbinabilità: salumi di seitan e wurstel vegetali, Parmigiano Reggiano, tortelli di ricotta, zuppa di funghi, risotto al vino rosso. Sorprendente sulla pizza, specie se condita con salsa di pomodoro.

mentre nel parmense c'è tutta una cultura legata alla rifermentazione in bottiglia. La pattuglia dei produttori biologici al momento è ancora piccola nei numeri ma offre vini di grande personalità.

L'azienda Venturini Baldini produce sui colli di Scandiano e Canossa una lunga serie di etichette il cui vertice è toccato dal

Reggiano Lambrusco Rosso Secco Dop Roncolo (7 euro) fermentato con metodo charmat corto per un vino terroso, fruttato e piacevolmente rustico. Nello stesso comune, Quattro Castella, troviamo Le Barbaterre Bedogni, azienda a carattere familiare specializzata nel metodo classico e nella rifermentazione in bottiglia. Il loro **Lambrusco dell'Emilia Igt** (7 euro) ha note di piccoli frutti e una vena speziata inconsueta che si fa largo in un palato dal nerbo vivo.

Entrambi sono frutto di un blend di molteplici uve. Al contrario Fattoria Moretto, sui colli alle spalle di Modena, usa solo uve grasperossa per il suo scurissimo **Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Dop Canova** (8 euro), polposo, caratteriale e pieno di personalità. Opera 02/Ca' Montanari di Lezzone Rangone aggiunge al grasperossa un po' di uve salamino per il **Lambrusco di Modena Dop** (8 euro) dal ricordo di amarena e un corpo agile, dotato di facile propensione alla tavola. ●