

Regole comuni e riposizionamento Il Lambrusco studia da **distretto**

Bagni: «Vogliamo ripensare attività come viticoltura e imbottigliamento»

È uno dei vini made in Emilia-Romagna più antichi del Belpaese. Ma è anche il più venduto in Italia, con 13 milioni di litri acquistati nel 2015 nella grande distribuzione, anche se ad amarlo più di tutti sono gli stranieri, a tal punto che il suo export supera di gran lunga la produzione nazionale. Di lui ne hanno scritto Catone e Virgilio, raccontando di una «Lambrusca vitis», ma oggi è conosciuto ovunque come Lambrusco.

Dagli anni '70 è diventato anche Dop e Igt se prodotto, seguendo determinati criteri, tra Modena, Reggio-Emilia e Mantova, in un'area che presto diventerà uno dei primi cluster wine italiani. Un distretto in cui si punta a riconsolidare il nome, partendo dal territorio dove ha avuto origine. «Si tratta di un progetto a medio termine utile per ottimizzare e ripensare tutte le attività che riguardano questa eccellenza: dall'imbottigliamento alla viticoltura di precisione. Oltre che per darsi delle regole comuni, e riproporsi a livello commerciale», spiega Ermi Bagni, direttore del Consorzio tutela del Lambrusco di Modena, di cui fanno parte 36 aziende locali, alle quali si aggiungono un'altra



Bollicine Il Lambrusco è il vino più venduto nella gdo in Italia

trentina di produttori che invece fanno parte dell'omonimo Consorzio reggiano.

In Italia è il rosso più acquistato in termini di volumi nella gdo, mentre è il Chianti, più costoso, a primeggiare se si ragiona invece in termini di valore. Secondo i dati diffusi in occasione del Vinitaly 2016 dall'Iri (istituto dell'Unione italiana vini), l'anno scorso nel nostro Paese sono stati comprati nei supermercati e discount quasi 13 milioni di litri di Lambrusco, per un totale di 44 milioni di euro, +1,4% rispetto al 2014. L'Emilia-Roma-

gna si classifica al primo posto come regione produttrice, con il 90% del Lambrusco Dop e Igt prodotto da cooperative, come certifica l'ultima indagine di Alleanza delle cooperative italiane. E ad amare più di tutti queste bollicine sono tedeschi, francesi, spagnoli e chi vive nell'Est Europa.

Ogni anno si producono in media circa 170 milioni di bottiglie da 0,75, tra Dop e Igt, nella provincia di Modena e Reggio Emilia. Nel 2015 se ne sono contate 157 milioni, che hanno fruttato 600 milioni di euro, ma circa il 63% di queste

finisce fuori confine. E anche negli Stati Uniti, in Brasile, Canada e Messico, dove questo prodotto «fa molto Italia». Il motivo? Un buon rapporto qualità-prezzo, in media tra i 2 e i 4,50, ma non solo. «Se la gente continua a comprarlo significa che piace, è un rosso giovane, è poco alcolico, e senza troppe pretese. Un vino alla buona, ma di qualità» continua Bagni.

Esistono quattro tipi di rosso frizzante Dop nati tra Modena — con l'80% dei suoi vitigni destinati a questo prodotto — e Reggio Emilia, con il 29%: il Lambrusco rosso Salamino di Santa Croce; il Lambrusco di Sorbara; il Lambrusco Reggiano e il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Mentre in Lombardia si parla di Lambrusco Mantovano.

«A fine anni '70 — aggiunge il direttore — arrivavamo a 7-8 milioni di bottiglie l'anno, oggi invece, sommando tutti e quattro i nostri Dop, produciamo più di 46 milioni di bottiglie di Lambrusco. Mentre se ne contano altre 130 milioni solo di Igt, il vino prodotto da Bologna a Piacenza, con una parte nel mantovano, e che può essere imbottigliato in tutta Europa».

Francesca Candioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è



● **Ermi Bagni** è il direttore del Consorzio Marchio Storico Lambruschi Modenesi

● L'ente conta 66 aziende tra Modena e Reggio

13

Milioni I litri di Lambrusco comprati nel 2015 tra supermercati e discount

