

Viaggio nel vino

# LA RISCOPERTA DEL LAMBRUSCO



Dai colli di Reggio  
alle campagne  
di Modena, sulle tracce  
dello «Champagne  
della via Emilia». Che sta  
vivendo la sua seconda  
rivoluzione, tutta puntata  
sulla qualità

di CHIARA GIOVONI



**D**imenticate tutto quello che credete di sapere sul Lambrusco. Tutto, tranne la frase che Luciano Ligabue canta nella sua hit *Lambrusco & Pop-corn* del 1991, in cui dice «vieni qua, c'è un bicchiere di vigna». Perché questa è l'essenza del Lambrusco o, per meglio dire, dei Lambruschi, visto che sono ben otto le Doc che compongono il mosaico di vitigni racchiusi nel territorio compreso tra le province di Modena, Reggio Emilia e Parma, cui si aggiunge la lombarda Mantova. Mai come oggi il Lambrusco rappresenta le radici dell'italianità, e non solo per il primato costante in cima alle preferenze degli italiani tra gli scaffali dei supermercati e il secondo posto nell'export, ma perché proprio nel miglior stile italiano ha saputo **reinventarsi e rinascere**: grazie a produttori che hanno interpretato in chiave moderna le loro tradizioni incontrando i gusti delle nuove generazioni, negli ultimi vent'anni è diventato un vino di tendenza anche per gli appassionati. Già Enzo Ferrari nel 1978 aveva convinto un produttore di Lambrusco a sponsorizzare l'esordiente pilota canadese Gilles Villeneuve, proprio per la notorietà che la «Coca-Cola italiana» aveva già allora in Canada e negli Stati Uniti. Ma quella di oggi è una rivoluzione qualitativa che parte dai vigneti e da un nuovo modo di pensare al Lambrusco come un tutt'uno col territorio che rappresenta.

### Una spontaneità all'antica

Amabile e Secco, Spumante e Frizzante, Rosso o Rosato, sono molte le sfumature che il Lambrusco regala, grazie alla versatilità innata delle tre principali varietà di uve con cui si produce: l'elegante e limpido Sorbara, l'intenso e vinoso Salamino, il fruttato e corposo Grasperossa. Le versioni del Lambrusco tradizionali, frizzanti e amabili, dovute a rifermentazioni spontanee e a tecniche ancora rudimentali, non solo sono ancora le più diffuse ma sono anche quelle più apprezzate all'estero, per il basso contenuto alcolico e l'accattivante presenza zuccherina che esalta le note fruttate dell'uva. Ma nel Lambrusco c'è molto di più della dolcezza e della leggerezza spensierata, motivo per cui questo simbolo del made in Italy andrebbe preso un po' più sul serio.



Grappoli di Lambrusco e, nella pagina accanto, nei bicchieri, le varietà Maestri, Sorbara e Grasperossa. Sotto, la cantina di Chiarli, nella storica Tenuta Cialdini di Castelvetro (MO).



### Le svolte: in bottiglia (con lo spago)

Nel 1860 Cleto Chiarli iniziò a imbottigliare il Lambrusco che produceva per la sua osteria di Modena, dove fino ad allora si trovava solo sfuso. Mise a punto le tecniche basilari di produzione di questo particolarissimo vino, che solamente rifermentando in bottiglia diventava *sempre* frizzante. Nel 1900, in occasione dell'Exposition Universelle di Parigi, dove nessuno aveva mai assaggiato il Lambrusco, alla Cleto Chiarli & Figli venne riconosciuto dalla giuria il prestigioso premio «Mention Honorable» per la qualità del suo vino, per la bottiglia, l'etichetta e il tappo di sughero legato con lo spago. Negli anni Cinquanta l'azienda fu la prima a produrre con Metodo →



**Tortellini e Lambrusco  
è l'abbinamento simbolo  
della gastronomia  
modenese (e il preferito  
di Luciano Pavarotti).  
Da provare anche in chiave  
contemporanea**

Charmat, passando dalla rifermentazione in bottiglia a quella più veloce ed economica in autoclave. Negli anni Settanta il Lambrusco raggiunse un **successo planetario** (legato ai grandi volumi, un po' meno alla qualità). Nel 1980 Chiarli decise di rilanciarne l'immagine e presentò il Vecchia Modena, una novità nel panorama del Lambrusco, che si distingueva per il fatto di essere un Sorbara in purezza, e per la sua etichetta, fedele riproduzione di quella storica premiata a Parigi nel 1900. Il prezzo era il più alto del mercato e ancora oggi questo vino rappresenta un'eccellenza premiata anche dalla celebre guida di James Suckling tra i 100 migliori vini del mondo sotto i 30 dollari.

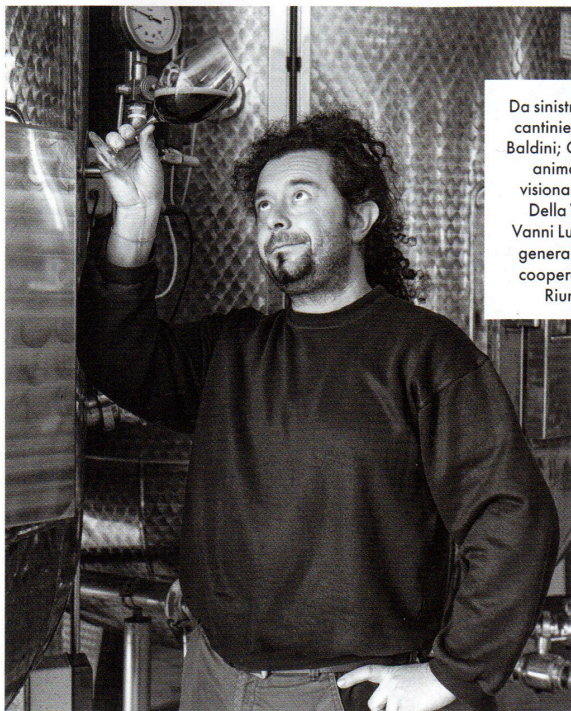
**L'unione fa la forza**

Nonostante i grandi numeri, Chiarli è ancora un'azienda familiare, un'eccezione nelle terre tra Modena e Reggio Emilia, dove il 95% delle uve lambrusco convergono verso le cantine sociali, vero presidio della trasformazione di quegli 11.000 ettari di vigneti che annoverano tutte le varietà e le denominazioni. La realtà più importante, che oggi raggruppa ben 1500 viticoltori tra Reggio, Modena e Bologna per un totale di 4300 ettari di vigneto, è quella di Cantine Riunite. Nata nel 1950 come un consorzio di alcune **piccole cantine** del territorio reggiano che volevano fare un passo in avanti nella produzione e nella commercializzazione, si è consolidata nel 2008 fondendosi con le sei cooperative Civ di Modena e arrivando alle attuali otto cantine nelle due province di Reggio Emilia e di Modena. Riunite è

«Cappelletti di crostacei  
e la loro bisque»  
al ristorante Da Poli  
Alla Stazione di  
Castelnovo di Sotto (RE).  
A destra, il Rubino del  
Cerro di Venturini  
Baldini, da uve bio di tre  
varietà di Lambrusco.







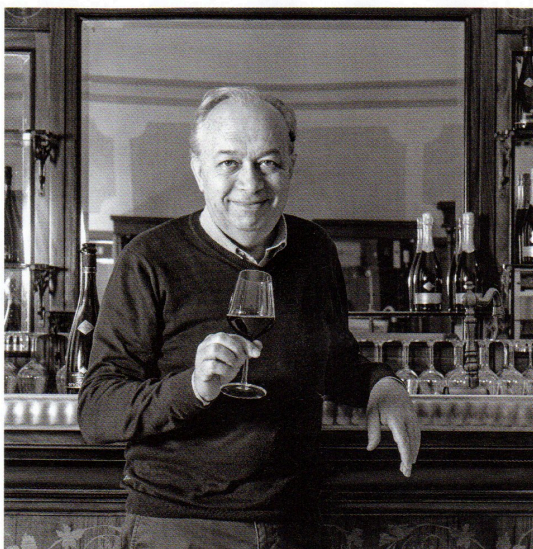
Da sinistra, Denny Bini, cantiniere di Venturini Baldini; Christian Bellei, anima enologica visionaria di Cantina Della Volta; sotto, Vanni Lusetti, direttore generale del gruppo cooperativo Cantine Riunite & Civ.



una realtà in continua evoluzione, e la prima, nel 2016, ad aver aperto un e-commerce per la vendita online attraverso il Gruppo Italiano Vini. Lo scorso anno per celebrare la propria storia ha presentato 1950, un Lambrusco Reggiano destinato al grande pubblico, nella versione Secco e Amabile.

### Uva per la contessa

Restando nel territorio di Reggio Emilia, spostandosi a Quattro Castella verso i Colli di Scandiano e Canossa, arriviamo in uno dei luoghi più suggestivi dell'area di produzione del Lambrusco. In queste terre, nell'XI secolo, la leggendaria Matilde di Canossa diede l'impulso alla coltura della vite, consapevole dei vantaggi economici che ne avrebbe tratto. A Roncolo, attorno a una splendida villa padronale del 1670, si estendono i circa 130 ettari di vigneti, boschi, sentieri e **prati naturali** entro cui sono racchiusi i vigneti di Venturini Baldini. L'azienda, fondata nel 1976 da Carlo Venturini e Beatrice Baldini, a lungo un simbolo della produzione reggiana di qualità, è tornata a nuova vita negli ultimi anni con il cambio di proprietà e il rilancio della sua etichetta più famosa, il Rubino del Cerro, uno spumante Reggiano Lambrusco Dry di grande



### SEI VARIETÀ, OTTO DOC

Codificate per la prima volta nel XIII secolo (ma conosciute già dagli Etruschi), le varietà di lambrusco sono Sorbara, Salamino, Maestri, Montericco, Marani e Grasparossa. Otto invece le Doc riconosciute: Colli di Parma, Colli di Scandiano e di Canossa, Modena, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco Mantovano, Lambrusco Salamino di Santa Croce e Lambrusco Reggiano.

stoffa, perfetto per l'abbinamento più classico con le tagliatelle emiliane al ragù.

### Ritornare alle origini con audacia

Ma è stato il fascino del Sorbara, col suo colore rosa antico e le trasparenze affascinanti, a stregare davvero il nuovo pubblico degli amanti del Lambrusco, al punto che oggi si possono godere numerose espressioni di questo vino grazie alla dedizione di tanti piccoli vignaioli che stanno sperimentando il ritorno al «metodo ancestrale» della rifermentazione in bottiglia. Proprio nel cuore della campagna di Sorbara, in una terra fertile dove i fiumi Panaro e Secchia si avvicina-

vicinano fin quasi a toccarsi, i suoli alluvionali sabbiosi danno vita a un Lambrusco unico. Christian Bellei di Cantina Della Volta ha deciso di valorizzarlo con la produzione secondo il **Metodo Classico**, proprio come si fa in Champagne, avventurandosi anche in lunghe maturazioni sui lieviti di oltre sette anni. Ma il suo vino simbolo resta il Trentasei: con i suoi profumi di fiori questo Lambrusco di Sorbara regala sfumature cangianti tra rosa, ribes rosso e scorze d'arancia, con quell'eleganza sapida e quella luminosità che solo i grandi spumanti sanno esprimere. ■