

**SORPRESA**

# Il Lambrusco sa essere un signor vino

**Francesco Falcone**

---

■ Quella del Lambrusco è l'ennesima potenzialità viticola inesplorata della provincia italiana almeno se si pensa, per una volta, alla qualità. Una provincia, questa, più abituata a sopravvivere tra gli scaffali degli autogrill, piuttosto che a godere dei privilegi di critica e appassionati.

Il Lambrusco, si sa, è un rosso frizzante e fruttato che piace o non piace, senza vie di mezzo, e che, nelle interpretazioni più sobrie e serie, offre una mappa ricca di sollecitazioni. Su questa mappa, la via Emilia che passa da Modena, resta il riferimento più prossimo e significativo. Una strada del vino inconsueta, senza tornanti a gomito e senza saliscendi emozionanti, che nel silenzio delle prime nebbie autunnali coccola un'uva selvatica e inconstante che qualche volta dona vini capaci di incantare perfino il più scafato degli enofili.

Perché incantevoli lo sono davvero il Sorbara Rifermentazione Ancestrale 2007 di Bellei, tel. 059.818100, il Salaminno Santa Croce 2008 di Luciano Saetti, 059.850046, il Sorbara 2007 di Gianfranco Paltrinieri, 059.902047, il Grasparròssa Fontana dei Boschi 2007 di Vittorio Graziano, 059.799162. Tutti elaborati attraverso la tradizionale rifermentazione in bottiglia senza sboccatura. Bollicine rustiche e saporite che si possono assaggiare, magari per un pranzo pasquale, al ristorante Stallo del Pomodoro, 059.214664, nel centro storico di Modena.