

Lambrusco: quando la qualità azzera i luoghi comuni

di **Roberto Giuliani**



*Podere il Saliceto*



Non è cosa nuova per noi parlare di Lambrusco, abbiamo

di farvi conoscere già numerose aziende, alcune eccellenti altre meno, né l'argomento è originale, sebbene attorno a questo ancora oggi molta confusione fra i fruitori (scusate ma consumatori è un termine che aborro) di questo vino e una qualità a. Difficile conoscere a fondo le diverse realtà produttive quando, come sempre accade, chi fa grandi numeri tende ad occupare in maniera capillare, a dominare la scena e divenire punto di riferimento per coloro che vivono al di fuori delle regioni di produzione. D'altronde, quando un'usanza si diffonde a macchia d'olio - mi viene in mente l'arcinoto accostamento tra Lambrusco e cotognac - fine anno viene proposto un po' ovunque - è ancora più difficile poter fare affidamento sulle piccole produzioni, che certamente hanno i numeri per soddisfare richieste così numerose. Ciò finisce per dare un'immagine riduttiva di un prodotto che, in realtà, ha caratteristiche molto diverse, non solo perché ne esistono versioni secche, abboccate, amabili, dolci, frizzanti, spumanti, ma anche perché provengono da aree e vitigni differenti; alcuni lambruschi presentano infatti caratteri e origini comuni, ma altri sono nettamente diversi.

Ai giorni nostri, però, l'uso del termine lambrusco riferito ai vitigni coltivati è geograficamente e semanticamente più ridotto che in passato, in quanto è impiegato limitatamente a un gruppo di varietà concentrate nella pianura Padana. Il noto ampelografo del secolo Girolamo Molon, riteneva addirittura che il termine lambrusco, utilizzato in passato per indicare le viti selvatiche diffuse in tutta Italia, dovrebbe essere riservato esclusivamente ad un gruppo di varietà presenti nelle province di Modena e Reggio Emilia. Le più recenti ricerche effettuate usando procedimenti più evoluti, hanno evidenziato che ci sono almeno due gruppi di varietà di lambrusco con proprie caratteristiche genetiche affini fra loro: al primo gruppo appartengono i lambrusco salamino, di Sorbara e grasparossa (quelli appunto presenti nelle due province emiliane), al secondo i lambrusco di Alessandria, a foglia frastagliata e oliva. Ma al variegato mondo dei lambruschi appartengono anche il Marani, in passato diffuso nella provincia di Modena e in particolare nei comuni di Campagnola, Fabbrico, Novellara e Rolo in provincia di Reggio Emilia, il Montericco (dalla località omonima nel comune di Sorbara, sempre nel Reggiano) e il viadanese o grappello ruperti, quest'ultimo originario del Mantovano, diffuso quasi esclusivamente nella provincia di Mantova e nel Cremonese. Per capire quanto sia vasto il mondo dei lambruschi, basti pensare che nelle colline del Reggiano esiste una tradizione che ogni cascina avesse il suo lambrusco, selezionato dai boschi limitrofi.

Per il momento noi vogliamo concentrarci sui Lambruschi prodotti nell'area di Modena, e in particolare su alcune aziende che i loro vini meritano assoluta attenzione. Precisiamo subito che non si tratta di un'ampia panoramica, né degli unici produttori del territorio, ma di una selezione di alcune realtà produttive e dei loro vini (non solo Lambrusco...), una di esse ci fornisce anche l'opportunità di "saggiare" le capacità di invecchiamento di una tipologia un po' troppo spesso relegata a fanalino di coda nella produzione qualitativa. Delle cinque che vi presenteremo, una sola è stata già oggetto delle nostre attenzioni, Vittorio Graziano, del quale abbiamo già parlato. Fabio Cimmino ha presentato un eccellente Lambrusco Fontana dei Boschi 2005; questa volta parleremo invece del Sassoso, un gioiello, a base di malbo gentile, grasparossa, merlot, sangiovese e altre varietà locali. Ah, preciso che la selezione dei Lambruschi riguarda solo la versione secca (che preferisco).

**La degustazione**



**- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (2008) - Fattoria Moretto**

11% - fascia di prezzo B (da 5,01 a 7,50 euro)

L'azienda Moretto è condotta dal bravo Fausto Altariva che porta avanti la tradizione vitivinicola di famiglia, incentrandosi principalmente sulla varietà grasparossa, che sulle colline intorno a Castelvetro trova la sua collocazione ideale. Poco più di 40.000 bottiglie annue dai quali ottiene circa 40.000 bottiglie annue.

Una delicata spuma e un colore rubino luminoso sono il biglietto di presentazione di questo Lambrusco, dai profumi intensi di fragole e ribes e quel carattere vinoso che stimola la beva, non mancano tratti floreali di rosa e ciclamino. In bocca lo ritrovo

allegro, ricco di sfumature fruttate che ricordano la caramella al lampone e alla ciliegia, la componente gassosa risveglia le  
una sensazione di grande pulizia che lascia immaginare ideali accostamenti con cibi grassi o comunque saporiti, dal culatello  
dalle salicce alla brace agli spiedini misti, ma non sfuggerrebbe neanche con il classico cotechino e lenticchie o ancora me  
mitico borlengo.

@@@/83



**- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Monovitigno (2008)**

12% - fascia di prezzo C (da 7,51 a 10,00 euro)

Ebbene sì, anche il Lambrusco può avere il proprio cru, il vigneto più dotato che, giustamente, Fausto Altariva ci propone in  
solitudine. Come da tradizione l'annata non viene messa in etichetta, ma stiamo comunque riferendoci al 2008, grasparossa  
Si offre alla vista di colore rubino porpora brillante, con una spuma intensa che lascia traccia della sua presenza ai bordi de  
colpisce una bella sfumatura di viola che viene successivamente surclassata da una materia fruttata più voluttuosa, caratte  
fragola e ciliegia rossa, la percezione vinosa è meno dominante rispetto alla versione base, c'è una maggiore finezza e tutto  
molto misurato in ogni suo aspetto. Sensazione che ritroviamo in bocca, dove, passato l'impatto carbonico, sentiamo una le  
presenza zuccherina e un'acidità che rasenta tratti citrini, rimandandoci all'arancia rossa e al pompelmo rosa, ma è sempre  
dominare la scena, con punteggiature di ciliegia e lampone. Anche in questo caso la bocca rimane perfettamente pulita, co  
velo sapido che ne aumenta la piacevolezza. Da provare con le chizze reggiane e con lo gnocco fritto.

@@@/86



**- Sassoscuoro 2008 - Vittorio Graziano**

malbo gentile, grasparossa, merlot, sangiovese e altre varietà locali

13,5% - fascia di prezzo F (da 25,01 a 50,00 euro)

La natura ha un suo decoro, la terra, i cicli della vite, il susseguirsi delle stagioni, le piogge e i venti, tutto ciò che avviene  
determinati risultati, che vanno asseconati, compresi; non è necessario aggredire le piante con prodotti chimici per difend  
possibili parassiti o dalle malattie, va invece dato loro il giusto supporto affinché imparino a sopravvivere con le loro forze.  
che oggi è patrimonio di un sempre maggior numero di vitivinicoltori, che hanno ben presente che il vino finisce nel nostro  
ed è giusto che sia il più sano possibile. Fra questi c'è sicuramente Vittorio Graziano, che da quasi trent'anni lavora le sue v  
collina nei pressi di Castelvetro. Il Sassoscuoro non è un Lambrusco, ma un vino rosso da tavola, che racconta molto bene la  
l'energia di questa terra, il suo colore rubino con venature purpuree, compatto ma non estremo, lascia presagire profumi c  
appetibili, che puntualmente si offrono accostandosi al calice. E' un frutto morbido, quasi dolce, di confettura, un'alternanza  
marasche e amarene polpate, che non nascondono richiami floreali di petali scuri macerati, poi mirto, ginepro, erbe officina  
si presenta ricco, intenso, con un'alcolicità decisa ma non debordante, a tratti richiama certi Valpolicella che hanno subito i  
vinacce dell'Amarone, ma qui l'acidità ha una spinta ben più decisa. La presenza del tannino, solido e ben definito, dà ulter  
conferma che ci troviamo di fronte ad un vino il cui destino è di durare a lungo. La sua notevole persistenza impone di acco  
una cucina dai sapori decisi, sicuramente non sfuggerrebbe con degli ottimi maccheroni al ragù di cinghiale.

@@@/88



**- Argine (2008) - Podere Il Saliceto**

malbo gentile 65%, merlot 20%, sangiovese 15%

13,5% - fascia di prezzo C

Gian Paolo Isabella e Marcello Righi: il primo vignaiolo con una seconda grande passione, il thai boxe, che lo ha reso quatt  
campione italiano e medaglia di bronzo ai mondiali del 1999, il secondo laureato in scienze e tecnologie agrarie presso la fa  
Modena e Reggio Emilia, insieme conducono 3,5 ettari vitati a Campogalliano, dove vengono coltivate le varietà lambrusco

Santa Croce, lambrusco di sorbara, ancillotta, malbo gentile, merlot, sangiovese, sauvignon e trebbiano modenese. La loro improntata alla qualità, il lavoro in vigna è fondamentale, potature mirate, in modo da lasciare il giusto carico di gemme riserve per l'equilibrio vegetativo e produttivo delle piante, prima il diradamento dei germogli produttivi e improduttivi e poi il diradamento dei grappoli per ottenere uve sane e di ottima qualità, con una resa media che va dai 70 ai 100 qli/ha.

Non dovete stupirvi della presenza del merlot in vigna, perché nell'area di Campogalliano era coltivato da prima dei vari lambruschi subentrati prevalentemente a partire dagli anni '60. Le uve dell'Argine, vino assolutamente fermo, sono state vendemmiate la settimana di ottobre, durante la fermentazione termocontrollata sono stati effettuati quattro rimontaggi al giorno per estrarre i tannini, non si è proceduto a svolgere la malo-lattica per consentire un'acidità più elevata, prima dell'imbottigliamento il vino è stato chiarificato con albumina d'uovo e stabilizzato a freddo. Due mesi di bottiglia ed eccolo nel calice di colore rubino intenso quasi impenetrabile con evidenti riflessi violacei. Al naso si offre con una bella carica fruttata, mora, ciliegia, amarena, sfumature animali, toni di bacche, leggera liquirizia. In bocca la presenza del merlot è percepibile ma non è l'elemento principale, il vino è morbido, piacevolmente rotondo, di struttura importante, rivela una giusta presenza tannica e una freschezza che garantisce un equilibrio d'insieme e una vita in crescita per almeno 3-5 anni. Il finale di buona lunghezza ci porta sensazioni di cacao e mandorle e ricordi di liquirizia. Un vino certamente diverso, di carattere, espressione di un modo di sentire il territorio da parte del suo produttore. Non ritenendomi un esperto della zona credo che ci sia un sincero desiderio di rimanerne legato ma non dipendente.

@@@/86



12,5% - fascia di prezzo B

L'Albone è ottenuto da lambrusco salamino e di Sorbara, la raccolta delle uve avviene manualmente, poi si diraspa e si pigia per ottenere il mosto. Prima della fermentazione alcolica vengono eseguiti dei delestaggi a freddo per estrarre tannini e colore, i residui vengono eliminate dopo quattro giorni, si filtra il mosto e si inocula con lieviti selezionati, la fermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata. Infine si effettua la stabilizzazione a freddo e una microfiltrazione prima dell'imbottigliamento. Questo vino proviene dalla vendemmia 2008, avvenuta il 30 settembre, che ha generato circa 6.500 bottiglie. Presenta un colore rubino intenso con venature violacee, il bouquet ci riporta a sentori floreali di viola, fruttati di ciliegia, fragola, mora di rovo, con leggere sfumature boschive. Al palato ha un impatto molto gradevole, appena amaricante, con leggero spunto tannico che gli dà un certo carattere. L'acidità ovviamente non manca e il frutto ne trae vantaggio presentando tratti di croccantezza piuttosto che dolciastri, notevole persistenza che lascia una sensazione sapida e fruttata molto piacevole. Questo Lambrusco è l'esempio evidente di cosa si può ottenere lavorando bene in vigna e utilizzando tutti i mezzi di cantina atti a garantire la massima pulizia, un tempo sicuramente importante per il Lambrusco (ma direi per gran parte del vino italiano).

@@@/87



- Lambrusco di Sorbara La Piria 2008 - Paltrinieri

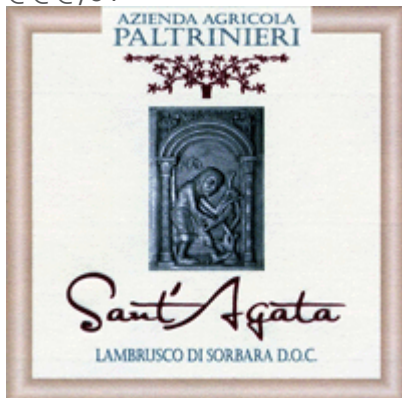
11,5% - fascia di prezzo C

lambrusco di sorbara, lambrusco salamino

Ci spostiamo a Sorbara, più precisamente nella pregiata zona del Cristo, dove l'azienda Paltrinieri è legata alla viticoltura da oltre un secolo. Iniziatore fu Achille, stimato e intraprendente chimico farmaceutico del paese, che costruì la prima parte dell'attuale cantina. Oggi saldamente nelle mani del nipote Alberto, che cura il processo utilizzando le conoscenze e gli strumenti oggi a disposizione per questo distaccarsi dalla cultura tramandata dalle precedenti generazioni. Il rispetto per l'ambiente e la salute del consumatore sono le parole d'ordine che governano la filosofia produttiva.

La Piria è un antico strumento in legno a forma di conca o simile utilizzato per travasare vino, olio o acqua, ma anche un'intrattenimento a forma di campana che serviva per versare i liquori nei vasi. Questo Lambrusco, ottenuto da sorbara e salamino, è figlio della vendemmia 2008, e si offre alla vista di colore rubino chiaro e cristallino, quasi a sembrare un rosato, esattamente quello che ci si aspetta da un Lambrusco di Sorbara. Accostandolo al naso si rimane subito avvinti dagli intensi profumi di viola e caramella al lampone, che persistono anche quando la spuma è del tutto scomparsa. Viene naturale portarlo alla bocca per sentirne il gusto, che arriva pieno e restituendo un bel frutto fresco e una vivace spinta carbonica, le sensazioni spaziano tra il lampone e le note agrumate, con una delicata amarognolo. Buona persistenza e una perfetta pulizia ce lo fanno immaginare degno compagno di antipasti e aperitivi, ma provatelo con penne condite con cavolo cappuccio (quello rosso) ai pomodori corbarini e pezzetti di salsiccia.

@@@/84



- Lambrusco di Sorbara Sant'Agata (2008)

11,5% - fascia di prezzo C

Il bello di questi vini è che oggi sono fra i pochi a mantenere una gradazione alcolica modesta, consentendo di berne un po' senza correre il rischio di superare quel tanto temuto limite di 0,50 grammi che ci farebbe correre seri problemi se "colti" alla guida dell'automobile. Il Sant'Agata nasce da uve raccolte nei vigneti del "Cristo" di Sorbara e Sant'Agata ne è patrona, si tratta quindi di un vino di sorbara in purezza. Anche questo Lambrusco presenta un colore che lo accosta più ad un rosato che ad un rosso, rubino chiaro e trasparente con venature granate, ma questo fatto è del tutto normale perché i vini di questa zona sono per loro natura più leggeri rispetto, ad esempio, a quelli di Castelvetro. Il manto odoroso è particolare, molto floreale, di rosa e viola in particolare, poi si percepisce il profumo di effluvi di frutta appena matura, ciliegia, lamponcino, leggera susina rossa e alcuni spunti agrumati. L'attacco in bocca conferma la percezione dell'agrumo, tendenzialmente arancia rossa, che lascia supporre una condizione di piena giovinezza del frutto da un nerbo acido particolarmente stimolante che sottrae al frutto qualsiasi possibile stucchevolezza. E' un Lambrusco che è particolarmente, più sobrio e distinto, con una lunghezza notevole e un lascito molto saporito.

@@@/86



- Lambrusco di Sorbara Leclisse 2008

11,5% - fascia di prezzo C

Una vera bellezza questo Lambrusco dei Paltrinieri, che viene prodotto solo nelle annate migliori, grande finezza già nei profumi, colore caratteristico rubino chiaro con riverberi granati e decisa trasparenza (va tenuto presente che il vitigno sorbara tende a soffrire di scarsa acinellatura, quindi i grappoli sono piuttosto spargoli, inoltre i terreni sono prevalentemente di tipo alluvionale, tutti elementi che favoriscono una maggiore acidità, un minore colore, un corpo più esile ma di maggiore eleganza), ancora una volta l'attacco in bocca è molto floreale, non impetuoso ma di grande equilibrio espressivo, senza ammiccamenti, i piccoli frutti arrivano con sicurezza e si percepiscono freschi, di fragole e ciliegie colte da poco, sempre con quella suggestiva nota agrumata che gli dà slancio, poi torna la rosa e la sfumatura di melagrana e una leggera ma stimolante mineralità. In bocca ha una spuma contenuta a tutto vantaggio di un'ottima bevibilità, l'acidità lo caratterizza in modo deciso, dando al frutto una connotazione più fresca, croccante, immaginate di aggiungere un po' di ciliegia rossa di quelle un po' chiare, più acidule ma comunque saporite e succose. Vi confesso che questo Lambrusco lo sto gustando apprezzando al massimo ad una temperatura che si aggira sui 15-16 °C (non tutti saranno d'accordo, non fa niente). Provatelo con una bomba di riso al ragù di carne e poi mi direte...

@@@/87



- Lambrusco di Sorbara Corte degli Attimi 2008 - Fiorini

11% - fascia di prezzo C

Anche quest'azienda è dedicata alla viticoltura da quasi un secolo, per la precisione dal 1919; oggi sono Cristina e Alberto a portare avanti il lavoro tramandato, con uno stile pulito e fortemente legato alla tradizione, i vini hanno un carattere moderno che esalta

qualità delle varietà di lambrusco presenti. Assaggiando i loro prodotti si coglie la passione degli autori, la voglia di proporre che va oltre la concezione di un tempo, più legata a necessità quantitative che qualitative. E' giusto ricordare che da oltre un secolo Fiorini producono l'aceto balsamico tradizionale di Modena, affinato nelle acetarie di proprietà.

Ottenuto da sorbara in purezza, presenta una bella spuma iniziale che lascia traccia della sua presenza ai bordi, il colore è ciliegia, molto luminoso. Accostandolo al naso colpisce subito per le note floreali di viola, ma anche di roselline selvatiche; la caramella di ciliegia, ribes rosso, leggero lampone e fragolina di bosco. Il primo impatto al palato è quello di una scalpitante che spiana la strada ad un frutto gaudente, succoso, molto piacevole; qualcuno potrebbe pensare che il lambrusco non possiede equilibrio in assenza di un deciso residuo zuccherino, invece non è così, perché il suo apporto fruttato ha una bella persistenza. L'acidità appare maggiore per via della carbonica, il cui effetto tende a sparire velocemente, lasciando una sensazione di asprità legato al sapore. Il Corte degli Attimi si può apprezzare sia da solo che in compagnia di antipasti di salumi, ma va benissimo con lasagne al ragù o pollo arrosto con fagiolini al pomodoro e pancetta, o ancora con la pizza quattro stagioni. Servitelo attorno a  
@@@/84



### - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Terre al Sole 2008

11% - fascia di prezzo C

Torniamo nell'area di Castelvetro, non ci vuole molto a capirlo, basta versare il vino nel calice ed ecco un colore di straordinaria intensità, rubino violaceo lucente, ricorda certi Cesanese giovani della mia regione. Spuma decisa e vigorosa che lascia traccia persistente del suo passaggio, le pareti del calice rimangono tinteggiate del colore delle vinacce. Accostato al naso, a dimostrare che la componente floreale non è patrimonio esclusivo dei Lambruschi di Sorbara, ci regala una sequenza di rose rosse, viole, ricami, ciclamini scuri, a cui si accompagnano impetuosi toni fruttati di fragola di bosco, ciliegia e amarena. L'assaggio non delude, una trama squisitamente vinosa, di mosto di cantina, a cui fa da contraltare la caramella di amarena. La bocca rimane pulita ed esemplare, tanto da lasciar supporre accostamenti con cibi dove il formaggio può avere un ruolo da protagonista. Provatele con di zucca in salsa al gorgonzola (quello cremoso e meno piccante), credo che sarà un bel godere.

@@@/86



### MINI VERTICALE VIGNA DEL CASO

11% - fascia di prezzo c

lambrusco di Sorbara 50%, lambrusco salamino 50%

Mini, certamente, si tratta di tre annate, 2007, 2005 e 2004 (la 2006 è esaurita), ma sufficienti a capire quali sono le caratteristiche di questo Lambrusco che ha subito il tradizionale metodo della rifermentazione naturale in bottiglia ed è ottenuto da sorbara e salamino in parti uguali. L'uvaggio paritario è la ragione per cui fino ad ora il Vigna del Caso è uscito come Igt Lambrusco di Sorbara poiché la Doc Sorbara prevede la presenza di almeno il 60% di questo vitigno. Con il decreto del 27 luglio 2009, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 184 del 10 agosto, l'Igt "Modena" o "di Modena" è passata a Doc, pertanto il Vigna del Caso 2009, che uscirà ad ottobre 2009, sarà la prima annata a fregiarsi della denominazione di origine.

Partiamo dalla **2007**, che presenta un bel colore rubino vivace con venature porpora e limpida trasparenza, una bella spuma e buona persistenza; all'olfatto si fa apprezzare per una gamma espressiva che mette subito in evidenza la viola, poi suggerisce la caramella di amarena, ciliegia di Vignola e leggero lampone. La bocca è freschissima, appena amarognola, al contrario degli altri Lambruschi assaggiati, pur appartenendo ad un'annata che ha già due anni pieni sulle spalle, appare giovanissimo, vinoso, agrumato, con una materia che promette grandi piaceri, al momento manifestati solo in parte.

La **2005** ci fa già capire che il tempo per questo vino non è un problema, sfatata la convinzione (o ignoranza?) di coloro che ritengono che il Lambrusco sia solo un vinello di pronta beva, rustico e da bere in osteria senza tante riflessioni. Il colore? Ancora perfettamente rubino senza cedimenti, forse meno purpureo ma mantiene una luminosità perfetta; la spuma si è presentata vivace e abbastanza persistente ma comunque la pressione in bottiglia si è mantenuta benissimo. Ancora una volta ritorna la nota di viola accompagnata anche dalla rosa, il frutto è appena più maturo, spostato maggiormente sulla ciliegia e l'amarena, si affacciano leggere sfumature speziate, pepe e cannella. Al palato è un vero piacere, grande equilibrio in ogni suo aspetto, frutto delicato e armonioso, spinta acida più dosata, non invasiva, si profila un abbinamento meno "grasso" ma orientato a piatti con sapori e non disgiunti dai classici salumi e borlenghi. Io me lo immagino con degli ottimi supplì al ragù di carne e leggero lampone. Eccoci infine al "vecchio" del gruppo, millesimo **2004**: non c'è che dire, colore costante, rubino vivo, candido, lucente, spuma addirittura più persistente del 2005 e un naso che è pura goduria, qui particolarmente incentrato sui frutti, tra la confettura di lampone e la crostata, se la giocano visciole, ciliegie, more, poi arriva una punta di cacao, addirittura riverberi balsamici, una nota che ri-

l'incenso. In bocca è incredibile quanta freschezza abbia ancora a disposizione, il frutto è ancora pervaso da sensazioni agrodolci che ricordano il succo dell'arancia, forse è appena un po' meno avvolgente a centro bocca, ma che dire, un vino che sta ancora in piedi, con un finale pepato con rintocchi di liquirizia, abbinabile alle mille possibili varianti della cucina emiliana senza timore di deludere. Complimenti davvero!