

Aperitivi, cocktail, premi

La nuova vita del Lambrusco

I produttori: «Sfatati i luoghi comuni». I sommelier: «È sempre più in auge»

Miria Burani

MODENA. Il **Lambrusco**, che Mario Soldati nei suoi viaggi attraverso l'Italia definiva «l'umile Champagne dell'Emilia Romagna», è ormai entrato a pieno titolo nel panorama elitario delle bollicine, dopo che negli ultimi anni ha catturato i palati dei consumatori, è stato inserito alla pari in degustazioni, afterhours, cocktail e long drink e ha vinto molti premi.

IPREMI

Gli ultimi sono quelli del campionato mondiale di bollicine dove il **Lambrusco** ha collezionato sette medaglie d'oro e sette d'argento aiutando l'Italia a battere la Francia per la prima volta. Il giornalista inglese Tom Stevenson, ideatore dei "The Champagne & Sparkling Wine World Championships", ha evidenziato come il numero di Lambruschi entrati nella competizione sia stata «una delle novità più significative dell'edizione 2019». «Sfatiamo un luogo comune secondo il quale il **Lambrusco** è solo un vino da sagra paesana, non adatto a palati raffinati» dà man forte il presidente della Cantina di Santa Croce Francesco Schiavo. «Non è un caso che la medaglia d'oro arrivi dopo i premi ottenuti all'ultimo Vinitaly e al recente concorso enologico internazionale "Città del Vino"» aggiunge il responsabile com-

merciale della Cantina Settecane Fabrizio Amorotti.

GLIAPERITIVI

«Il **Lambrusco** nelle sue varie tipologie è sempre più apprezzato da una grande fascia di pubblico, in effetti non è più visto solo come un vino per accompagnare la tipica cucina modenese ma sempre di più viene servito al calice come aperitivo, dal più sottile ed elegante **Sorbara**, passando per il **Salamino** Santa Croce per arrivare al **Grasparossa** di Castelvetro, alcuni dei quali vengono proposti anche in tipologia rosè» spiega Barbara Brandoli, sommelier, componente de Le Donne del Vino **Emilia Romagna**. Sono ormai molti, continua Brandoli, «i nostri produttori che utilizzano la tecnica della rifermentazione naturale in bottiglia oppure dello charmat lungo, sia per esaltare il corredo aromatico del vino, sia per la freschezza e il raffinato perlage. L'immediatezza, la freschezza, la bevibilità sono le caratteristiche principali del **Lambrusco** ed è proprio per questo suo essere semplice e genuino che sa farsi apprezzare in diverse situazioni, bollicine allegre e sincere che restituiscono la genuinità di un territorio e dei vignaioli che lo custodiscono».

IBARMAN

Lo troviamo quindi proposto come aperitivo, sia servito al calice, ma anche in vari mix

IL RICONOSCIMENTO

I sette ori vinti al campionato delle bollicine

Il **Lambrusco** è stato l'inatteso protagonista all'edizione 2019 di "The Champagne & Sparkling Wine World Championships", i campionati mondiali delle "bollicine". Con sette medaglie d'oro e sette d'argento, il **Lambrusco** ha contribuito al bottino dell'Italia che, con 71 ori e 92 argenti, ha battuto per la prima volta la Francia, ferma a 61 ori e 49 argenti. Un traguardo inatteso per l'Italia e per il **Lambrusco** che si sono trovati a concorrere tra diciotto diversi Paesi di tutto il mondo e a contendersi 185 medaglie d'oro. Tra i vini premiati con la medaglia d'oro il **Lambrusco Salamino** di S. Croce dop "Tradizione", prodotto dalla Cantina di S. Croce di Carpi, e il **Lambrusco Grasparossa** di Castelvetro dop "Vini del Re" della Cantina Settecane di Castelvetro. Altre medaglie d'oro alle aziende Cleto Chiarli 2018, Corte Manzini; medaglie d'argento a Fattoria Moretto, Manicardi, Opera 022 Zanasi società agricola.

con liquori forti. Giancarlo Mancino, barman italiano conosciuto in tutto il mondo, originario della Basilicata ma da tempo ad Hong Kong, tra le sue creazioni propone un **Lambrusco** sangria a base di **Lambrusco**, frutti di bosco, vermouth, Cointreau, zucchero, chiodi di garofano, arancia, limone, banana, pesca e una stecca di cannella per la decorazione. «Sono tantissimi i barman che hanno inserito il **Lambrusco** nelle loro creazioni, per la freschezza, la nota acida che ben si alterna con mix di frutta e prodotti alcolici tendenzialmente più dolci e zuccherini» spiega Brandoli - Il **Lambrusco** si presta molto bene come ingrediente di cocktail con l'aggiunta di agrumi, ghiaccio e selz oppure nello spritz insieme all'Aperol, al ghiaccio e una fettina d'arancia».

IL SORBETTO

Il **Lambrusco** diventa un ponte con la Francia anche in un nuovo aperitivo, aggiunto alla Crème de cassis, un liquore francese ottenuto dalla macerazione del ribes nero in alcol con l'aggiunta di sciroppo di zucchero. Per questo aperitivo: **Lambrusco**, Crème de Cassis, ghiaccio, soda e una scorza di limone. Sempre il **Lambrusco**, ma nella sua variante **Grasparossa**, è la base di un ottimo sorbetto di fine pasto, magari servito con tocchetti di melone e foglie di menta. —

© BUCALON BOTTIGLIERI