

Le origini del nostro Lambrusco

Il Lambrusco Reggiano vanta tradizioni illustri e secolari, Catone, nel secondo secolo a.C., parla di “vitis vinifera silvestris” e più esattamente di “vitis lambrusca”, una vite che nasceva e cresceva spontanea ai confini del bosco, i cui tralci si aggrappavano alle chiome delle querce, degli olmi e dei salici.

La realizzazione di tecniche di coltivazione di questa pianta, che prevedevano la potatura e la suddivisione del terreno in campi regolari, fu opera degli Etruschi. Successivamente i Romani, sulle orme dei loro predecessori, incominciarono a dividere i terreni in appezzamenti quadrati: le centurie e gli actus, suddivisione che, ancora oggi, è alla base della coltivazione reggiano-modenese.

Successivamente, il nome Lambrusca non identificò più la vite selvatica ma una particolare tipologia di vitigno che, in tutta l'Emilia, ha caratteristiche simili.

Oggi, il termine Lambrusco identifica un vino vivace, giovane e fresco che mantiene ancora i profumi e sapori dell'uva appena raccolta, adatto particolarmente al gusto delle giovani generazioni, sia a tutto pasto che agli aperitivi.

La Cantina di Prato, con i propri lambruschi d.o.p. Borgovecchio e Vermiglio, e con i vini i.g.p. Vignarossa, Rosato e Amabile mantiene le tipiche caratteristiche di genuinità e freschezza, le stesse che identificano lo spirito frizzante e ospitale che si respira nelle nostre zone.