



IL LAMBRUSCO – TIPOLOGIE E AREE DI PRODUZIONE

Quando si parla di Lambrusco si deve parlare di una famiglia, inconfondibile per l'attitudine alla rifermentazione primaverile.

Le varietà principali che compongono questa famiglia sono:

- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco Grasparossa
- Lambrusco Salamino
- Lambrusco Marani
- Lambrusco Maestri
- Lambrusco Montericco

I tratti comuni descrivono un rosso frizzante con una spuma vivace ed evanescente, un profumo di viola o fruttato, una gradevole acidità e infine un moderato contenuto alcolico.

Le diverse denominazioni consentono di produrre il Lambrusco nelle versioni secco, amabile o dolce.

Tutti hanno come culla di elezione i territori che circondano le città di Modena e di Reggio Emilia – un blocco geografico con elevate temperature da aprile a ottobre - ma sulla primogenitura tra queste due città... non bisogna chiedere ai rispettivi cittadini perché entrambe (anche se la prima DOC spetta storicamente a Modena, nel 1970) si assegnano la paternità di questo vino!

Le varietà principali, insieme ad altre minori, danno vita a diverse DOC nelle zone di Modena, di Reggio e di Parma. I Lambrusco della provincia di Modena sono controllati e valorizzati dal Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, quelli della provincia di Reggio Emilia sono tutelati dal Consorzio di Promozione e Tutela del Marchio Storico dei Vini Reggiani, mentre il Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini DOC dei Colli di Parma si occupa di eseguire i controlli sul Lambrusco prodotto in territorio parmense.

In tutto la produzione annua di Lambrusco DOC ammonta a oltre 600.000 hl, di cui il 70% parte per il mondo e in particolare per gli Stati Uniti, la Germania, Francia, Spagna e Brasile.

Vediamo le diverse tipologie prodotte tra Modena, Reggio Emilia e Parma.

Il Lambrusco di Sorbara è un vino DOC la cui zona di produzione è interamente in provincia di Modena. Può essere vitigno Sorbara in purezza oppure tagliato fino al 40% con la varietà Salamino. Tra i Lambrusco del modenese è quello che solitamente si presenta meno carico di colore (è vicino al rosa), con profumazioni fruttate attraversate da sfumature di violetta che fanno onore al suo soprannome: il Lambrusco della viola.

Anche il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e il Lambrusco Salamino di Santa Croce sono DOC modenesi. Si presentano entrambe di un rosso rubino con contorni violacei e una spuma vivace ed evanescente. Nel bicchiere sono vini particolarmente profumati e dal corpo fresco, sapido e armonico. Per la precisione, mentre il Lambrusco Grasparossa prevede un minimo di 85% del vitigno omonimo (e il restante può essere costituito da gli altri due), il Lambrusco di Santa Croce prevede almeno il 90% di Salamino. Percentuali diverse delle varietà presenti nella Provincia sono ammesse nella composizione del Lambrusco di Modena, a cui nel 2009 è stata attribuita la DOC.

In provincia di Reggio Emilia, nella denominazione Reggiano Lambrusco DOC sono vinificate le varietà di Lambrusco Salamino, Sorbara, Maestri, Marani, Montericco e Ancellotta; per quanto riguarda la DOC Colli di Scandiano e di Canossa (riconosciuta nel 1971), invece, le tipologie previste dal disciplinare sono Lambrusco Grasparossa e Lambrusco Montericco. Nel bicchiere i Lambrusco



di Reggio Emilia ha un color rubino intenso, mentre i profumi restano quelli gradevoli, fini, fruttati e fragranti tipici delle varietà.

Il Lambrusco di Parma, infine, che deve comprendere almeno per l'85% la varietà Lambrusco Maestri, ha un colore rubino intenso, si caratterizza per la spuma rossa e irruente e il profumo di viole.

Metodi di vinificazione

La spuma del Lambrusco nasce spontaneamente. Un tempo i cantinieri si avvalevano della forte escursione termica invernale che interrompeva la fermentazione per farla riprendere nella primavera successiva, quando il vino era ormai imbottigliato (rifermentazione in bottiglia).

L'anidride carbonica, che non poteva fuoriuscire dai tappi, rimaneva sciolta nel vino e, una volta che la bottiglia veniva stappata, compariva la spuma.

Alcuni produttori propongono ancora oggi un Lambrusco secondo questo processo tradizionale ma il 95% usa il Metodo Charmat. Questo consiste nel riporre il vino base in autoclavi dove vengono introdotti lieviti naturali selezionati che, combinandosi con gli zuccheri presenti, danno origine alle bollicine.

Il metodo dal punto di vista commerciale offre numerosi vantaggi, primo dei quali poter imbottigliare a diverse riprese nell'arco dell'anno ottenendo così vini sempre giovani.