Il Lambrusco non è un vino, ma un insieme di vini

Credo, anzi sono convinta, che il consumatore medio intenda il Lambrusco come una tipologia di vino. Ebbene, non è così! Il Lambrusco in realtà è un insieme di vini diversi che si sviluppa nella zona collinare reggiano-modenese. Una famiglia di vitigni autoctoni dalle antiche origini, citati per la prima volta da Plinio il Vecchio con il nome di Vitis Lambrusca nell'opera "Naturalis historia".



Detto questo ve ne cito alcuni: *Lambrusco Salamino*, *Lambrusco Maestri*, *Lambrusco Barghi*, *Lambrusco Marani*, *Lambrusco Viadenese*, *Lambrusco Oliva* e… ***Lambrusco Sorbara***. Un vitigno autoctono legato al territorio e all'uva da cui prende il nome, che si distingue per la freschezza, l'acidità e la mineralità. Profumi, colori e gusti che mi hanno sorpreso. Una valida alternativa alle solite proposte.

Mercoledì 29 Ottobre presso il **Ristorante Sadler** di Milano si è svolta una serata dedicata al Lambrusco Sorbara di **Cleto Chiarli**. Un'azienda agricola di Modena che si estende, con diverse tenute, su oltre 100 ettari di vigneti. Centocinquanta anni di storia e cinque generazioni di produttori impegnati nella valorizzazione dell'uva Sorbara.

Durante l'ascolto di **Marco Chiesa** sull'evoluzione che nel

tempo ha caratterizzato questo vino, ho piacevolmente accolto i piatti studiati dallo **Chef Claudio Sadler**, grande interprete degli abbinamenti della serata. Una cena superlativa con ottimi vini in abbinamento. Il piatto che mi è piaciuto di più? Il risotto con polvere di funghi trombetta e polvere d'oro. Strepitoso! Il vino? Il Sorbara in purezza Riserva del Fondatore, un classico di Chiarli prodotto secondo le regole tradizionali, fermentazione in bottiglia con metodo ancestrale (metodo antico).

Concludo con uno scritto di **Luigi Veronelli** tratto *da "Conoscere il vino"* (Rizzoli-Hachette 1997) Fonte Casa Veronelli. Leggete come descrive il Lambrusco di Sorbara…

Nessun altro vino ci riporta, come lui, all'idea patriarcale, alla vita giornaliera.
E' un vino «umano». Proprio per questo, forse, è il vino contro cui massimi sono i tradimenti.
Così che debbo attendere anni e far mille prove per bere e ribere un bicchiere che appieno mi soddisfi.
Perchè sia realmente di Sorbara e quindi buono, il tuo Lambrusco deve avere le seguenti caratteristiche:
colore rosso chiaro su netto fondo rosa, brillante; profumo allegro, con netta insistenza di viola; molto personale; sapore asciutto e sapido; accentuata freschezza per pulita vena acidula non privo di rustica eleganza; frizzante e vivace schiuma rossa.
Il suo tenore d'alcool è tra i 10,5 e 12° e l'acidità totale da 6 a 8% .
L'annata da consigliare è sempre l'ultima, da che è un vino fragile che vive una breve, incantata giovinezza.
E' importante che la bottiglia – portata alla temperatura di 14-16°C – sia servita al momento, così da goderne, in primis, l'abbondante, evanescente schiuma.



Carpacio di astice all’agro di frutti della passione, sedano di Orbassano e riso soffiato







