


 food & beverage today


 HORECA  
NEXT 1 EDIZIONE

 BIENNALE DELLE TECNOLOGIE  
E FORNITURE PER L'OSPITALITÀ

 13-14-15 FEBBRAIO 2023  
FIERA DI PORDENONE

 INGRESSO GRATUITO RISERVATO  
AGLI OPERATORI PROFESSIONALI

[WWW.HORECANEXT.IT](http://WWW.HORECANEXT.IT)

 Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Abecedario Cibo e Digitale Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾ 

## Un viaggio in emilia: il lambrusco

Curiosità gastronomiche sulle eccellenze della Food Valley d'Italia a cura di Emanuele Perati

 31/08/2022  Categoria: Vino




Con i miei viaggi in Emilia vi porto alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche che animano le tavole della cosiddetta Food Valley, compresa tra le province di [Modena](#), Reggio Emilia e [Parma](#) e divenuta famosa in tutto il mondo per la bontà della sua cucina. I prodotti che rendono queste terre un vero e proprio paradiso gastronomico sono tanti e, seppur con mille differenze tra una città e l'altra, hanno tutti una caratteristica comune. Sono maledettamente e meravigliosamente grassi. Salumi, Parmigiano Reggiano, paste ripiene, lasagne, cotechini, gnocco fritto, qua, di "leggero", trovate solo l'atmosfera che si respira dentro alle osterie. Ma non preoccupatevi, perché abbiamo anche il Lambrusco. Frizzante e dotato di una spiccata acidità, è il vino perfetto per accompagnare e bilanciare una cucina grassa come la nostra.

Redazione

[Alberto Grazi](#)

Grafico

pubblicitario dal

1991, cuoco per

passione,

innamorato del

mangiare e del

bere bene da

sempre.

[a.grazi@fooday.it](mailto:a.grazi@fooday.it)


L'informazione dalla fonte ufficiale


**PUBBLICA GRATIS**

le novità della tua azienda

[clicca e scopri come](#)

Pubblica con noi



Presente in Emilia da secoli, il Lambrusco è sempre stato un vino contadino. Poi, qualche decennio fa, ha vissuto un vero e proprio boom, che l'ha portato ad essere molto apprezzato all'estero, soprattutto nella versione amabile. Questa grande diffusione come vino dolciastro, poco alcolico e a basso prezzo, però, ha contribuito a conferirgli una scarsa reputazione in patria. Oggi il Lambrusco continua a contendersi col Prosecco il primato di vino italiano più esportato nel mondo, ma, anche grazie alla riscoperta delle sue origini, va guadagnandosi una posizione sempre più importante tra le eccellenze enologiche nostrane.

I lambruschi provenienti dalle province di Parma e Reggio Emilia (varietà Maestri, Marani, Montericco), sono tendenzialmente molto scuri, fruttati, vinosi e un po' più ruvidi. A Parma, le **cantine Ceci**, coniugando un'ottima campagna di marketing con un'attenzione costante alla qualità, hanno saputo dare al Lambrusco Maestri un volto nuovo, rendendolo un prodotto Premium, moderno, pronto ad uscire dalle osterie e ad entrare nelle enoteche. A Reggio Emilia si distingue la cantina Medici Ermete, che ha da poco terminato la conversione in **biologico** del proprio prodotto di punta, il Concerto, Lambrusco Reggiano DOC a base Salamino vincitore di numerosi premi nazionali ed internazionali. Un'altra realtà importante del territorio è la Casali Viticoltori, che con il suo Prà di Bosso ha saputo posizionarsi egregiamente tanto nel settore HO.RE.CA. quanto nella grande distribuzione.

In provincia di Modena, Grasparossa e Sorbara si contendono il primato di vino più amato della città, ma anche il Lambrusco Salamino, sintesi perfetta delle due varietà, è molto diffuso.

Il Grasparossa di Castelvetro DOC domina le colline, colorandole col rosso vivo del suo fogliame in autunno. Dà origine a vini di un rosso rubino intenso, simili ai cugini delle province vicine, morbidi e corposi. In zona, merita una visita la cantina Opera 02, dove potete gustare i loro prodotti abbinati ad una cucina modenese moderna e ricercata, nel bellissimo ristorante aziendale con piscina panoramica.

Se siete alla ricerca di vini naturali, l'azienda agricola La Cavaliere di Castelvetro ha fatto della produzione in biologico uno dei propri punti di forza. Ultima menzione per la cantina Terraquilia, che ha basato la propria qualità sulla riscoperta del metodo ancestrale, la tecnica di produzione originaria del Lambrusco, utilizzata quando questo era ancora un semplice vino contadino.

## Collabora con Fooday

Produttore, ristoratore,  
food blogger,  
professionista o  
appassionato di  
cucina...

Scopri le  
opportunità



I più votati dai lettori



Quando si

Scendendo in pianura, troviamo il più elegante di tutta la famiglia, il Lambrusco di Sorbara. Si distingue dalle altre varietà perché dà origine a vini dal colore più chiaro e con un'acidità più tagliente. A seconda degli uvaggi e dei metodi di produzione va da un rosa tenue tendente al ramato ad un rosa scuro acceso e brillante. Presenta sentori fruttati e floreali molto fini, di fragola e di violetta.

È la varietà che si presta con maggior successo alle nuove tendenze produttive, come il già citato metodo ancestrale e il metodo classico, lo stesso utilizzato per la produzione di Champagne e Franciacorta. Infatti, se il Lambrusco su larga scala è sempre stato prodotto con la tecnica della rifermentazione in autoclave (metodo Charmat), è proprio grazie all'utilizzo di questi due metodi se questo vino sta raggiungendo livelli qualitativi impensabili fino a qualche decennio fa.

Entrambi prevedono che la spumantizzazione avvenga tramite rifermentazione in bottiglia a contatto coi lieviti. Questo fa sì che il vino sviluppi una struttura e un bouquet molto più complessi e raffinati. Nel metodo classico si procede poi alla sboccatura, rimuovendo il fondo e ottenendo un vino limpido. Nel metodo ancestrale, invece, i lieviti vengono lasciati nella bottiglia, che avrà quindi un sedimento naturale, proprio come i vini di una volta.

In un panorama ormai piuttosto vasto di Lambruschi di Sorbara di ottima qualità prodotti con queste tecniche, ve ne segnalo un paio: il Radice della Cantina Paltrinieri, un Sorbara in purezza, metodo ancestrale, talmente fine che si sposa benissimo anche con frittture e crudi di pesce; e il Rosé del Cristo della Cantina Cavicchioli, metodo classico che fa ben 36 mesi sui lieviti. E meno male che il Lambrusco era un vino da bere entro un paio d'anni al massimo.

La panoramica è completa. Ora che conoscete meglio il vino più amato dell'Emilia, siete pronti per godervi ancora di più la nostra cucina.

<https://www.pensiericroccanti.it>

## Autore della pubblicazione

**Caterina Iolanda Costantino**

Fonte Articolo

Tag: [biologico](#), [Parma](#)



**piantano le patate**

♡ 2 like



**Un cameriere virtuale multilingue**

♡ 2 like



**Cucine & Cantine Alte Filosofia della tavola**

♡ 1 like



**Glovo svela i trend del panino più consumato al mondo**

♡ 1 like



**L'alimentazione sana**

♡ 1 like



  
**CORIMPEX**  
 Balance your Beer  
 I migliori prodotti per la tua birra artigianale  
 SCOPRI I PRODOTTI