



## Rocche e borghi nelle terre del Lambrusco

*Brillante ed eclettico, come la regione in cui nasce, oggi il vino simbolo del Modenese nelle sue diverse declinazioni è protagonista sulle tavole delle trattorie come nei ristoranti stellati più esclusivi*

TESTO DI GIUSEPPE DE BIASI



# P

oche altre province italiane hanno un vino capace di identificarsi in maniera univoca con l'intero territorio, mettendo d'accordo i mille italici campanili, come succede con Modena e il Lambrusco. Vino generoso e fragrante, antico quanto la romana *Matina Splendidissima*, visto che già ai tempi di Plinio il Vecchio era attestato in zona come vitigno selvatico dal nome di *Vitis labrusca*. L'attivissimo **Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi** tutela l'immagine e la promozione delle diverse Dop, di casa negli scaffali della grande distribuzione come nei ristoranti stellati.

### Nei poderi di Matilde di Canossa

In questo viaggio dalla prima collina alla pianura andiamo dal Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, dal colore rosso rubino intenso e dai sentori di more, all'elegante Lambrusco di Sorbara, dal tenue color rosa cipria e dai sentori di lampone. Ai confini col territorio bolognese, attraversando il raccolto borgo antico di **Savignano sul Panaro**, con il castello appartenuto anche a

Matilde di Canossa, incontriamo i **Poderi Fiorini**, azienda familiare che nel 2019 ha festeggiato il centenario. Il giovane Alberto, con un trascorso di responsabile marketing di prestigiosi marchi enologici, ha apportato innovazione e spinta comunicativa al brand di famiglia, puntando sul valore dei vitigni autoctoni e associandoli a una costante ricerca agronomica. Un esempio è lo studio condotto con l'Università di Modena sul vitigno *Grasparossa*, che può contare anche su un rarissimo vigneto a piede franco, *Le Ghiarelle* (visitabile su richiesta): 237 eroiche piante del 1912 poggiate nell'alveo ghiaioso-sabbioso del Panaro, immuni al flagello della fillossera. Dalla cinquecentesca *Torre dei Nani*, nel punto più alto della tenuta, la vista dei colli al tramonto stuzzica l'aperitivo, magari con un calice di *Terre al Sole*.

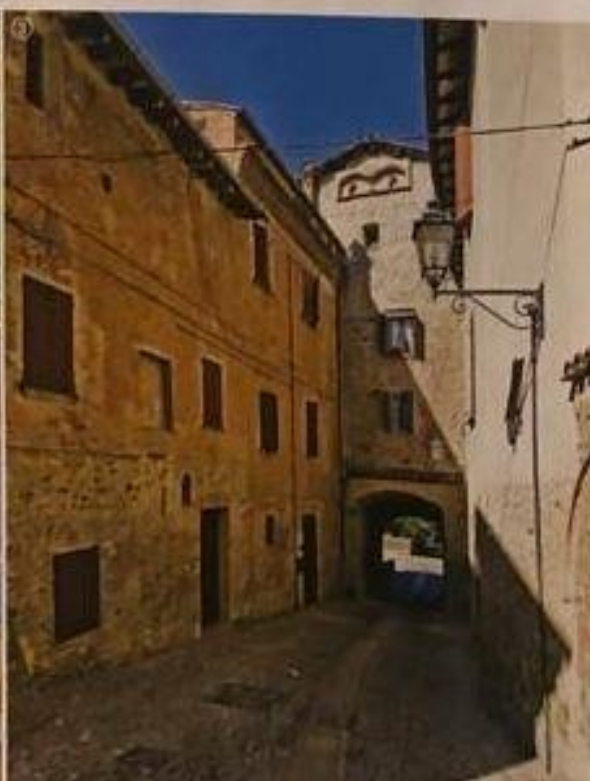
### Non solo ciliegie fra Vignola e Castelvetro

Riprendendo la strada Vignolese, sosta obbligata è **Vignola**. La rinomata "città delle ciliegie" si raccoglie intorno al centro storico raccolto intorno all'imponente **Rocca di Vignola** e al limitrofo Palazzo Contrari-Boncompagni, più noto come **Palazzo Barozzi**, con la famosa scala a chiocciola a 106 gradini autoportanti, disegnata da Jacopo



Sopra: La Rocca di Vignola. Città già nel XII secolo, nel 1400 fu trasformata da fortezza in dimora nobiliare. Oggi è proprietà della Fondazione di Vignola che cura anche le visite agli interni.

1. Cristina e Alberto Fiorini, titolari dei Poderi Fiorini di Savignano sul Panaro.
2. Il negozio della cantina Poderi Fiorini, specializzata in vini dei Colli Bolognesi e Lambruschi di Modena.
3. Un vicolo del Borgo Castello, il nucleo antico di Savignano.
- 4, 5. La splendida scala autoportante che collega i quattro piani di Palazzo Barozzi a Vignola; progettata da Jacopo Barozzi tra il 1560 e il 1567 per volere del conte Ercole Contrari. Le decorazioni risalgono alla fine del XIX secolo.



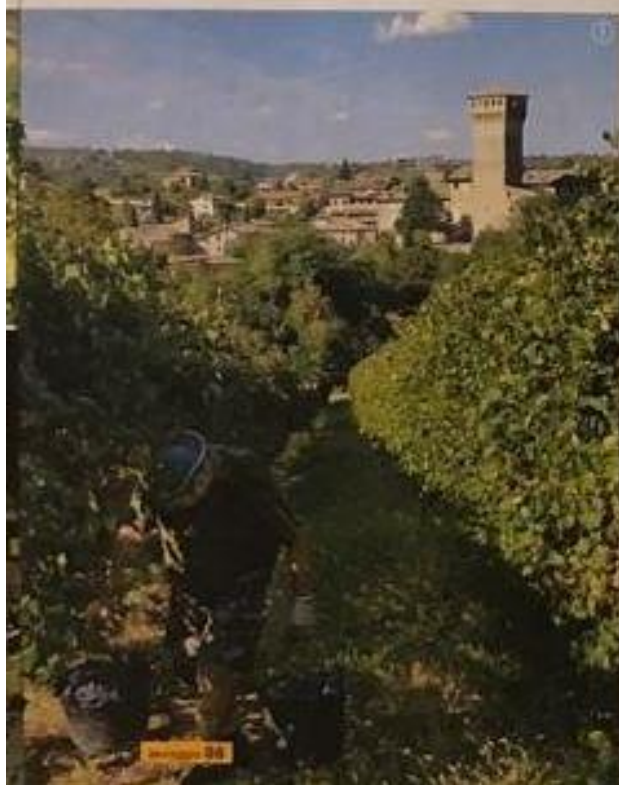
Barozzi. Da non perdere anche l'assaggio della Torta Barozzi, dedicata all'illustre cittadino, ricetta segreta della **Pasticceria Gollini** dal 1886. Quindi si punta verso **Castelvetro**, il borgo del Grasperossa, che si preannuncia all'orizzonte con il suggestivo profilo delle mura medievali e delle sei torri di guardia. Due le cantine da segnalare: una piccola realtà familiare, Moretto, e un "senatore" del Lambrusco come Cleto Chiarli. La **Fattoria Moretto**, grazie alla passione di Fausto e Fabio Altariva, si sta facendo notare per sincerità e rispetto della materia prima che, conASSE rese e macerazioni prolungate, produce Grasperossa di bella beva e personalità. Da provare il Monovitigno, il termine "senatore" si addice bene alla famiglia **Chiarli**, visto che la fondazione dell'azienda è del 1860. Le tenute di Castelvetro rappresentano la culla del Grasperossa con i 50 ettari che circondano la settecentesca Villa Cialdini, luogo che dà il nome a due delle più quotate etichette dell'intera denominazione (da provare il Vigneto Cialdini Cleto Chiarli). Una famiglia che ha scritto la storia del Lambrusco modenese ma è capace di guardare avanti, come dimostra la cura nell'accoglienza enoturistica, straordinario vettore di diffusione del verbo "Lambrusco".

#### Tre passioni modenesi

Si fa rotta verso la Bassa Modenese per visitare due musei che raccontano altrettante passioni locali: quella per i motori, con lo spazio dedicato alla mitica **Ferrari a Maranello**, e quella per i salumi esaltata nell'inconueto **MuSa-Museo della Salumeria a Castelnuovo Rangone**, autentica ode all'arte norcina della famiglia Villani. Salame chiama Lambrusco ed eccoci a **Settecani**, cantina che incarna l'anima cooperativa del Lambrusco Modenese, capace di produrre milioni di bottiglie a prezzi corretti e qualità certificata. Lo dimostra il Grasperossa Vini del Re, premiato come miglior vino frizzante italiano al Vinitaly 2019. Dal Grasperossa al Sorbara, merita una sosta anche il **Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto**, allestito nella settecentesca Villa Fabriani, succinto racconto per immagini e processi produttivi di un'altra delle eccellenze gastronomiche modenesi.

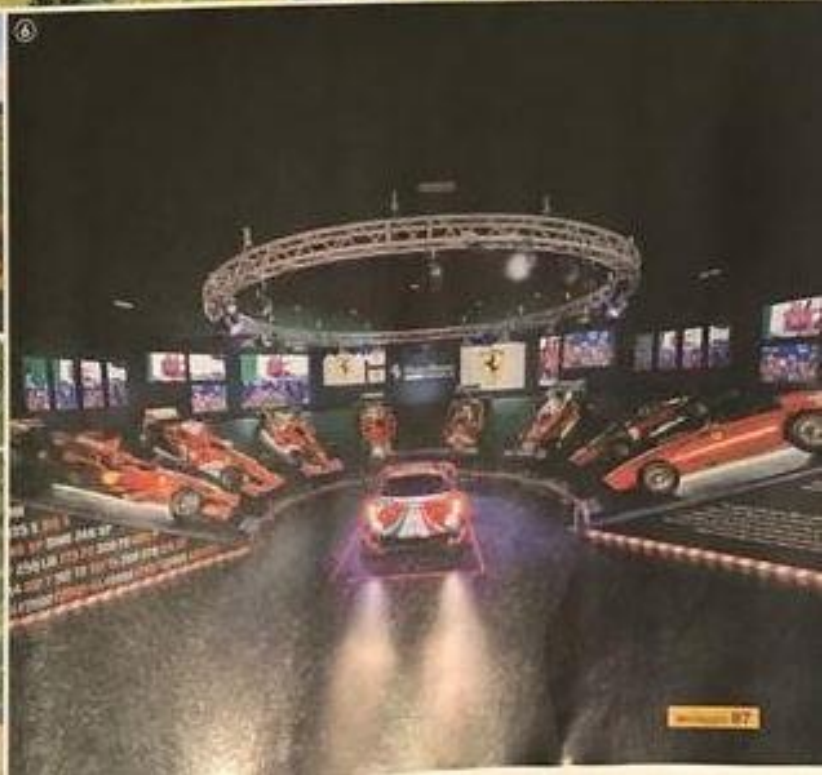
#### Eccellenze sacre e profane

Prima di tuffarsi nelle nobili bollicine del Sorbara Dop, si fa una deviazione mistica alla maestosa **Abbazia di Nonantola**, fondata da Sant'Anselmo abate nel 752, famosa per i suoi codici miniati e



**Sopra**, Villa Cialdini, nucleo dell'azienda vitivinicola Chiarli di Castelvetro, circondata da vigneti. **1**, I filari di viti della Cantina Settecani intorno al Castello di Lovizzano, nel territorio di Castelvetro. **2**, Anselmo e Mauro Chiarli, quarta generazione alla guida dell'azienda di famiglia, leader nella produzione di Lambrusco. **3**, Osservazione di colore, densità e limpidezza dell'aceto balsamico al museo di Spilamberto. **4**, I vigneti della Fattoria Moretto sulle colline di Castelvetro. **5**, I fratelli Fausto e Fabio Altariva, terza generazione della Fattoria Moretto. **6**, Auto storica al Museo Ferrari di Maranello, dove si vive la leggenda del Cavallino Rampante.





Maurizio Rocchelli Srl

per l'omonima notazione gregoriana, elementi che testimoniano l'importanza storica che ancora oggi riveste questa concattedrale modenese. A Carpi, con la **Cantina di Carpi e Sorbara** siamo di fronte a un'altra felice struttura cooperativa che produce qualità oltre che numeri. Il suo Omaggio a Gino Friedmann, intellettuale allievo delle cantine sociali modenese, ne è un esempio lampante: un Lambrusco di Sorbara raffinato e sapido, apprezzato anche dagli estimatori di champagne.

### La seconda vita del Sorbara

Con il marchio **Francesco Bellei il fil rouge** diventa il "metodo classico" applicato al Sorbara, con prodotti che danno filo da torcere a blasonati spumanti d'Oltrape. Siamo a **Bomporto** e sullo sfondo ci sono due solide famiglie del vino modenese come i Bellei e i Cavicchioli. Sandro Cavicchioli, acquisito il marchio e la certificazione bio, si è dedicato con indomita passione alle bollicine, alternando il nobile vitigno autoctono (un'esplosione di frutta rossa il suo Ancestrale) ai grappoli del bizzoso Pinot Noir elegante e complesso il suo Bellei Brut Nature 2015), per un brand di nicchia, da veri intenditori.

Dal canto suo Christian Bellei, dopo la cessione dell'azienda di famiglia si è lanciato, sempre a Bomporto e insieme ad Augusta Simi, nella nuova avventura di **Cantina della Volta**, il lavoro maniacale di Christian, in vigna come in cantina, ha dato vita a una serie di applaudite referenze come il Trentano, il Mataggio Blanc de Blanca, il Sorbara Brutissimo e il Christian Bellei Brut Millesimato 2015, Sorbara in purezza vinificato in bianco, dal perlage finissimo e dalle note olfattive agrumate e floreali, appagante e voluttuoso. La chiusura di questa degustazione è affidata ad **Alberto Paltrinieri** che, nel cru di Crato di Sorbara, è stato il primo a scommettere sulla vinificazione in purezza del vitigno. Oggi porta avanti la quasi centenaria attività familiare applicando la sua filosofia produttiva fatta di vinificazioni rispettose della diafana anima del Sorbara con referenze come l'Antesagnana Sant'Agata, Leclisse, Lambrusco, pluripremiati dalle guide di settore. Una bella rivincita per l'umile e verace vino frizzante della campagna emiliana, quella raccontata per immagini da Bernardo Bertolucci, fatta di nebbia e fatica, brodo fumante e Lambrusco nei giorni di festa.

Distribuzione italiana



Sopra, l'ingresso dell'azienda agricola Paltrinieri di Sorbara, operativa dal 1920, viene avviata da Achille, nonno di Alberto, attuale titolare insieme alla moglie Barbara.

1. L'Evangelario di Matilde di Canossa, dell'XI secolo, uno dei preziosi codici rimasti custoditi presso l'Abbatia di Nonantola.
2. La Chiesa di San Silvestro, cuore dell'abbazia, venne parzialmente rifatta nel '900 secondo le originali forme del Romanico lombardo. Oggi è Concattedrale di Modena-Nonantola.
3. Il presbitero e l'abside maggiore della chiesa, con il genio Orobasso pendente dall'arco portante.

Pagina accanto: Grappoli di Lambrusco di Sorbara nella vigna della Cantina Paltrinieri.





## INDIRIZZI

**Consorzio Marchio Storico  
dei Lambruschi Modenesi**  
lambrusco.net

### Podere Fiorini

**Salsomadrone sul Panaro (MO)**  
Via Fugle 4 ■ 059 733151;  
poderefiorini.com Orario: visite su  
prenotazione lun-sab, 9-18, dom.  
su richiesta. **Prezzi:** visite  
guidate a cantina, vigna, acetas  
con degustazione finale di 4 vini,  
aceto balsamico di Modena Igp  
e Tradizionale Extravecchio;  
abbonati a salumi Igp e Parmigiano  
Reggiano, 20 €.

### Rocca di Vignola

**Vignola (MO)** Piazza dei Contrari 4  
■ 059 775245; fondazionevignola.it  
Orario: fino al 30/9 visite guidate su  
prenotazione, ven-alle 10.30,  
11.30, 16 e 17, sab-dom, anche  
alle 18. **Ingresso:** gratuito.

### Palazzo Barozzi

**Vignola (MO)** Piazza dei Contrari 3  
■ 059 771052. Orario: visite guidate  
a numero chiuso, sab-dom, 10-12  
e 15.30-19; per prenotazione e  
verifica orario palazzobarozzi@gmail.com  
**Ingresso:** 2 €.

### Pasticceria Golini

**Vignola (MO)** Via Garibaldi 1/N  
■ 059 771079; tortabarozzi.it

### Fattoria Moretto

**Castelvetro (MO)** Via Tiberti 13/B  
■ 059 750183; fattoriamoretto.it  
Orario: visite su prenotazione a invito  
fattoriamoretto.it lun-sab, 8.30-  
12.30 e 14.30-18.30. **Prezzi:** visite  
e degustazioni di 4 Grappi Rossi  
Dop 15 €.

### Ciolo Chiari

**Castelvetro (MO)** Via dell'edre 2  
■ 059 702761; chiari.it Orario: visite  
su prenotazione mar-sab, 10-13  
e 14-18. **Prezzi:** percorso "Non solo  
vino" (Mla Calderi con parco,  
giardini e vigneti, cantina  
e degustazione di 4 vini con salumi  
dei lambruschi) 10 €.

### Museo Ferrari

**Montebelluna (MO)** Via Affredo  
Dino Ferrari 43 ■ 0536 949712;  
ferrari.com Orario: 8.00-18.00,  
9.30-18.00, negli altri mesi fino alle 18.  
**Ingresso:** 17 €.

### Museo-Museo della Salumeria

**Montebelluna (MO)** Via  
Eugenio Zerbi 24 ■ 346 2157407;  
museodibalsamomodena.it Orario: visite

guidate su prenotazione lun-sab,  
ogni ora 10-12 e 15-17.  
**Ingresso:** 7 €.

### Cantina Settecani

**Castelvetro (MO)** Frazione  
Settecani, Via Modena 154  
■ 059 702500; cantinasettecani.it  
Orario: punto vendita lun-sab,  
8.30-12.30 e 14.30-18.30.

### Museo del Balsamico Tradizionale

**Salsomadrone (MO)** Via Fiorzati 28  
■ 059 781614; museodibalsamico  
tradizionale.org Orario: 10.30-17.30,  
mar, 10.30-12.30, chiuso lun. Visite  
guidate mar e gio-dom, alle 10.45,  
12, 14 e 15.30. **Ingresso:** a numero  
chiuso, consigliato prenotare.  
**Ingresso:** 6 €, visite guidate con  
assaggi 8 €.

### Abbazia di Nonantola

**Nonantola (MO)** Piazza Abbazia 1  
■ 059 549025; abbazianonantola.it  
Orario: 9-17.30.

### Cantina di Carpi e Sorbara

**Carpi (MO)** Via Cavata 14 ■ 059  
643071; cantinadicaprisorbara.it  
Orario: punto vendita 8-12 e 14-18,  
gio, 8-12, sab, 9-12.30, chiuso dom.

### Francesco Bellei

**Belpavente (MO)** Località Cresto di  
Sorbara, Via Nazionale 130-132  
■ 059 902009; francescobellei.it  
Orario: visite su prenotazione  
al ■ 338 8120733 lun-ven, 8-12  
e 14.30-18, sab-dom, su richiesta.  
**Prezzi:** degustazioni di benvenuto  
gratuite.

### Cantina della Volta

**Belpavente (MO)** Via Per Modena  
52 ■ 059 7473312;  
cantinadellavolta.com Orario: visite  
su prenotazione lun-ven, 10-13  
e 14.30-17.30, sab, 9.30-13.  
**Prezzi:** percorso "5 sfumature di  
Sorbara" (visite guidate con  
degustazioni di 5 vini a base di  
Lambrusco di Sorbara) 20 €.

### Cantina Paltrinieri

**Belpavente (MO)** Frazione di  
Sorbara, Via Cresto 49 ■ 059  
902047; cantinapaltrinieri.it Orario:  
visite su prenotazione ad  
accoglienza@cantinapaltrinieri.it  
lun-sab, 8.30-12.30 e 14.30-18.30.  
**Prezzi:** degustazioni di 5 tipologie  
di Sorbara Dop 15 €.

### INFO TURISTICHE

**Int Modena**  
Modena, Piazza Grande 14  
■ 059 2032600; intmodena.it