

Assaggi

22



Il Lambrusco di Sorbara...

gustoSano

Eccellenze italiane



...e le sue interpretazioni secondo il Progetto Giovani

IL CONSORZIO DI TUTELA DEL LAMBRUSCO HA AVVIATO L'INIZIATIVA "PROGETTO GIOVANI", CHE HA COME OBIETTIVO LA PROMOZIONE DELLE NUOVE LEVE, PREMIANDO L'IMPEGNO DIMOSTRATO SUL TERRITORIO NELLA VALORIZZAZIONE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DEL LAMBRUSCO.

Oltre al Lambrusco di Sorbara sono state coinvolte le tipologie del Reggiano con Colli di Scandiano e Canossa e quella del Gasparossa di Castelvetro e Modena.

Un webinar con il Consorzio ci ha permesso di valutare le differenti interpretazioni in cantina del Sorbara.

Questo progetto ha coinvolto tutti i giovani che si trovano alla guida di aziende familiari o che all'interno di esse si adoperano per la produzione o commercializzazione del prodotto finito. Giovani protagonisti che hanno già sviluppato una notevole esperienza del settore, ma in aggiunta hanno anche quella grinta e quell'energia necessarie a comunicare un mondo tanto affascinante quanto complesso, all'interno del quale sfaccettature, stili e interpretazioni differenti si combinano per

dar luce ai diversi colori del Lambrusco. Abbiamo scelto il Lambrusco di Sorbara, che apprezziamo come tipologia, nelle sue diverse espressioni. Oltre ai cinque protagonisti che recensiamo in questo approfondimento, dove tutti i vini sono ottenuti dal vitigno in purezza, hanno partecipato altre tre cantine da Marchesi di Ravarino, con Nicola Marchesi, a Il Borghetto, con Andrea Razzaboni, e Sergio Campana per l'omonima azienda agricola. Giacomo Savorini, direttore del Consorzio Tutela del Lambrusco ha sottolineato subito: "Il vero segreto del Lambrusco è che ognuno può trovarci il suo colore, il suo gusto. Di fatto abbiamo un potenziale e una ricchezza pazzeschi". Ed ecco una descrizione del vitigno a cura di Anselmo Chiarli, dell'omonima azienda, profondo conoscitore del vitigno: "Il Sorbara è coltivato in una ristretta zona (ben descritta nel disciplinare DOC di produzione) compresa tra i fiumi Secchia e Panaro, dove i terreni sono alluvionali e il clima umido tutto l'anno. Le sue caratteristiche più distintive sono: colore rosso scarico quasi rosato, corpo magro

e scarno, acidità elevatissima, profumi eccezionali e marcatissimi. Si tratta di una varietà di difficile coltivazione, in quanto ha un'impollinazione così problematica che il vigneto richiede la presenza di un vitigno impollinatore (Salamino) con una presenza in vigna che può raggiungere il 40%. La resa per ettaro di Sorbara raccolto a se stante (al netto del Salamino) è bassissima per un Lambrusco e raramente supera i 100 quintali per ettaro. Oltre a essere prodotto con il Metodo Martinotti, mantiene ancora una nicchia di produzione con presa di spuma in bottiglia e relativo sedimento/fondo residuo (chiamato Metodo Ancestrale). Se prodotto in purezza (grappoli Sorbara raccolti separatamente dal Salamino presente nel vigneto) enfatizza al massimo le caratteristiche di cui sopra; se invece è vinificato congiuntamente alla percentuale di Salamino consentita si presenta di colore più scuro, con minore acidità, più pieno, meno aggressivo, più facile. Come si vede, solo fermandoci al Sorbara abbiamo un largo ventaglio di possibilità, ognuna delle quali merita attenzioni e valutazioni diverse".