

Attualità

## Vini. Anche il Lambrusco nell'Olimpo delle migliori bollicine al mondo

A stabilirlo è stato il più importante concorso mondiale dedicato a questa tipologia di vini: The Champagne & Sparkling Wine World Championships

**U**na pioggia di medaglie e riconoscimenti. È quella che ha letteralmente investito le tante tipologie di Lambrusco emiliano in concorso in quello che è considerato una sorta di “campionato del mondo” delle bollicine, la competizione alla quale partecipano vini Spumanti e Frizzanti da tutto il mondo, a partire dal più famoso, vale adire lo champagne.

Ideato e guidato da Tom Stevenson, uno dei più grandi esperti al mondo di champagne e Spumanti, coadiuvato in giuria dal Master of Wine Essi Avellan e dagli esperti Tony Jordan e George Markus, ‘The Champagne & Sparkling Wine World Championships’ è giunto quest’anno alla sua sesta edizione. La cerimonia di premiazione si è svolta lo scorso lunedì 4 novembre a Londra durante una serata di gala alla quale hanno partecipato più di 200 invitati tra produttori e giornalisti internazionali.

*«È un grande orgoglio per i nostri vini e le nostre denominazioni ricevere un così elevato numero di medaglie e riconoscimenti ad un concorso di questa importanza a livello mondiale. E la soddisfazione aumenta considerando l'altissimo livello dei vini e dei produttori che hanno partecipato»* afferma **Emi Bagni, direttore del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena.**



Il 'World Champion Sparkling Red Wine' è stato assegnato al Reggiano DOC Lambrusco Rosso Secco Campanone 2018 dell'azienda **Lombardini**. Un vino, quello prodotto dalla realtà di Novellara (RE), che ha convinto in modo particolare la giuria del concorso londinese. Frutto del blend tra le varietà Salamino (80%) e Marani (20%) ha conquistato anche i premi di 'Best Lambrusco 2019', 'Best in Class Lambrusco Brut Vintage' e le relative Gold Medal.

Due riconoscimenti di prestigio sono stati assegnati anche a due vini dell'azienda **Cantina Albinea Canali** dell'omonimo paese in provincia di Reggio Emilia. Si tratta del Colli di Scandiano e Canossa DOC *Codarossa*, Vino Frizzante Amabile ottenuto da un blend di Lambrusco Grasparossa e Malbo Gentile, nella categoria 'Best in Class Sweet Lambrusco' e del Reggiano Lambrusco DOC, Vino Frizzante Secco *Foglie Rosse*, che vede insieme Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani e Ancellotta, nella categoria 'Best Value Lambrusco'.

Nella categoria 'Best in Class Lambrusco Brut Non-Vintage', troviamo invece il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro *Vini del Re* della **Cantina Settecani**, ottenuto dell'omonimo vitigno in purezza.

Molte le medaglie, infine, che tante altre realtà hanno conquistato a Londra: **La Cantina di Santa Croce** ottiene la Gold Medal con il lambrusco Salamino di Santa Croce DOC 2018 *Tradizione*; **Cleto Chiarli** la Gold Medal con il Lambrusco di Sorbara DOC 2018 *Vecchia Modena Premium* e la Silver Medal con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC 2018 *Vigneto Cialdini*; **Corte Manzini** vince la Gold Medal con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC *Bolla Rossa* e la Silver Medal con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC *L'Acino*; **Fattoria Moretto** la Silver Medal con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC *Monovitigno*; **Manicardi** la Silver Medal con Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC 2018 *Vigna Ca' del Fiore*; **Opera| 02** la Silver Medal con il Lambrusco di Modena DOC *Amabile*; **Zanasi** la Silver Medal con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC 2018 *Bruno Zanasi*.