



DEGUSTAZIONE

Lambrusco – La riscossa dei giovani – Prima parte



di [Paolo Valente](#) pubblicato il 1 Luglio 2020

Che i giovani siano una risorsa, questo è noto. Che un Consorzio decida di metterli in evidenza, di farli diventare il volto nuovo della comunicazione, questo non è scontato.

Nel cinquantesimo anniversario dell'istituzione della Denominazione, il Consorzio di Tutela del Lambrusco, come ben chiarisce il Direttore Giacomo Savorini, ha iniziato una campagna di promozione basata sulle giovani leve che sono entrate in azienda con passione portando una ventata di entusiasmo.

La voglia di far bene è tanta e altrettanto quella di far conoscere il Lambrusco in una nuova veste, spogliandolo dallo stereotipato modello del vino da abbinare solo ai piatti della tradizione Emiliana: i salumi e lo gnocco fritto.

Iniziamo con questo articolo, una carrellata di diciannove nuove giovani leve che si presentano insieme ai loro vini più rappresentativi.

Chiara Fantesini lavora in azienda dal 2006. **Cantina Fantesini**, con sette ettari di vigneto, effettua direttamente tutte le fasi della produzione delle sue 80.000 bottiglie. Oltre ai rinomati Lambrusco Grasparossa, Maestri o Malbo Gentile, l'azienda coltiva anche il vitigno Sgavetta; una varietà antica, robusta e dal grappo spargolo che, vinificato unitamente al Grasparossa, viene utilizzato per la produzione del **Gradisca, Spumante rosso brut Lambrusco dell'Emilia IGP**, un metodo Martinotti lungo con un intenso colore dalle note violacee e aromi speziati e vegetali, sentori che si ritrovano intatti in bocca che chiude con un finale amaricante.



Alessandro Medici rappresenta la quinta generazione dell'azienda **Ermete Medici e figli**, una tra le realtà più storiche del lambrusco reggiano. Entrato in azienda 3 anni fa, Alessandro sposa pienamente la filosofia aziendale di produrre vini da singolo vigneto, come lo è il **Concerto, Lambrusco Reggiano DOC frizzante** che, prodotto dal 1993, è stato immaginato fin dal 1987, in uno di quei momenti in cui il Lambrusco non suscitava particolare attrattiva per i consumatori. Quel periodo ha visto anche una profonda trasformazione del metodo di allevamento che è passato dal tradizionale Bellussi al più comune cordone speronato. Un vino porpora intenso, dai sentori tipici e dall'ottima beva per la piacevolezza asciutta.



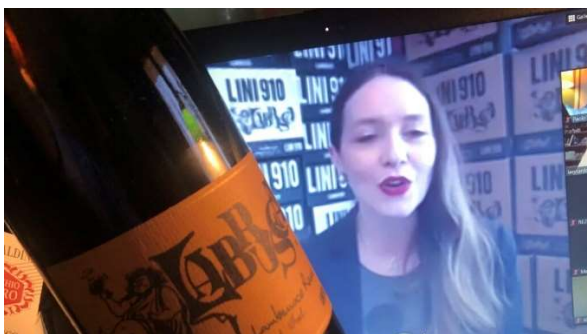
Le **Cantine Lombardini** sono rappresentate da **Cecilia Lombardini** che con le due sorelle e il padre conduce l'azienda nata nel 1925. Lavora con il cuore e i ricordi per perseverare la tradizione. Sottolinea quanto il Lambrusco sia un vino versatile che può essere facilmente abbinato a pietanze con presenza di sughi come le lasagne. **Il Campanone, Reggiano DOC Lambrusco rosso secco** è stato giudicato, nel 2019, miglior Lambrusco e miglior vino frizzante al mondo da un noto concorso internazionale. L'olfatto presenta netti sentori di mora e lampone e la bocca gioca in equilibrio tra sapidità freschezza e tannino per un finale lungo e piacevole.



Mattia Medici, nato in Veneto e trapiantato in azienda 3 anni fa, rappresenta la quinta generazione dell'azienda **Ca' dei Medici** fondata alla fine dell'800 anche se le prime citazioni ufficiali risalgono solo al 1911. **Remigio 100, Lambrusco Grasparossa Colli di Scansano e Canossa DOP** è il vino creato in onore del fondatore per il centesimo anniversario dell'azienda. In etichetta l'immagine di Remigio, la bottiglia riproduce un esemplare degli anni '40 e nell'etichetta il documento originale che attesta la fondazione dell'azienda. Ottenuto dalla monofermentazione naturale delle uve, è un vino elegante, dalle note di frutta rossa, con un bell'equilibrio e un piacevole ritorno di note scure.



Alicia Lini è in azienda da 15 anni e ben ricorda come, all'inizio della sua carriera nella **Lini Oreste e Figli**, il mercato avesse una bassa percezione del prodotto lambrusco e come le porte fossero chiuse alle aziende. La vera svolta è stata quando il mercato degli USA si è aperto e la riscossa è iniziata. **Labrusca, Reggiano DOP** rappresenta il prodotto cult ed è stato inserito tra i migliori 100 vini al mondo per rapporto qualità/prezzo da Wine Spectator. L'etichetta, essenziale quanto evocativa, è stata disegnata da un amico del padre una settantina di anni fa. La buona beva caratterizza il prodotto in equilibrio tra tannino e acidità. Ritorni di cassis e frutta nera.



Paola Rinaldini (in sostituzione del figlio Luca Melegari) è la figlia del fondatore dell'**Azienda Agricola Moro** che prende il nome dal soprannome del nonno. Dopo una vita da ristoratori, dagli anni '80, si dedicano alla produzione di vino curando con grande attenzione la vigna, fondamentale

per la riuscita qualitativa del prodotto. Il vino più rappresentativo, il **Vecchio Moro, Lambrusco dell'Emilia rosso IGT**, è nato nel 1996 nel pieno rispetto della tradizione ma realizzato utilizzando moderne tecniche produttive. Vendemmia tardiva e Metodo Mattinotti per questo assemblaggio di Ancellotta al 15%, Grasperossa al 25% e Maestri per il restante 60%. Croccante di frutta fresca, more e ciliegie ferrovia, è sostenuto da un tannino gradevolmente ben presente.



Nella prossima parte il Lambrusco Grasperossa di Castelvetro e Modena.

<https://vinodabere.it/lambrusco-la-riscossa-dei-giovani-prima-parte/>