



DEGUSTAZIONE

Lambrusco – La riscossa dei giovani – Seconda parte



di **Paolo Valente** pubblicato il 9 Luglio 2020

Prosegue il viaggio attraverso il Lambrusco e i suoi giovani rappresentanti.

Per chi si fosse perso la lettura della prima parte questo è il
link: <https://vinodabere.it/lambrusco-la-riscossa-dei-giovani-prima-parte/>

Accompagnati dal giornalista Leonardo Romanelli, che ha condotto tutti tre gli incontri, affrontiamo il Lambrusco Grasperossa di Castelvetro e Modena.

Il Lambrusco gode di una forte identità che si manifesta nella sua riconoscibilità, nell'essere tradizionale pur essendo presente in un territorio variegato e con 13 differenti varietà. Il Grasperossa, ad esempio, dona vini di un profondo colore rubino, con intensi sentori di frutti

rossi; al palato è corposo, intenso e con un'ottima tannicità. Secondo molti raggiunge l'apice dell'eleganza di un vino rosso frizzante.



La storia di **Mattia Montanari** e dell'azienda **Opera|02 di Ca' Montanari** nasce nel 2005 con la voglia di valorizzare la qualità e il vino Lambrusco. Oggi coltiva 19 ettari vitati principalmente a Grasperossa e condotti in regime biologico.

Mattia ritiene che **Operapura, Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOP Brut** sia l'espressione del Grasperossa, sia nelle sue componenti positive che in quelle meno, come il finale che naturalmente tende all'amarognolo. Prodotto in 6600 bottiglie numerate svela immediatamente sentori di frutta rossa accompagnati da un soffio balsamico di menta. Cremoso e sapido in bocca, conclude la piacevole beva con note amaricanti.



L'**Azienda Agricola La Battagliola** è nata dalla passione per il Lambrusco una quindicina di anni fa e dalla trasformazione in vigneto, in prevalenza varietà Grasperossa, di 26 ettari a seminativo ricevuti in eredità. **Beatrice Salvadori**, dopo un periodo di lavoro a Milano, decide di occuparsi dell'azienda di famiglia. Il suo **Dosage 15, Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC Millesimato** è prodotto con uve da vendemmia tardiva e mantiene un residuo zuccherino di 15 gr/lt. Di un accattivante e luminoso rosso porpora, svela all'olfatto le tipiche note di frutta fresca a bacca rossa e nera. Deciso il palato dotato di buona tannicità e persistenza con ritorni coerenti con il naso.



Dopo una laurea in economia **Alberto Pezzuoli** entra in azienda nel 2008 dove si occupa di aspetti marketing e finanziari. Rappresenta la terza generazione di un'azienda storica, l'**Azienda Agricola Cantina Pezzuoli**, che, fondata nel 1932, coltiva oggi oltre 100 ettari di vigneto distribuiti nelle varie zone della denominazione e su differenti terreni e altimetrie; una parte di questi è in fase di conversione biologica. **Pietrascura F.lli Bellei, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP** si presenta con una persistente schiuma purpurea; al naso prevalgono le note della dolce frutta matura. Il palato è asciutto, sapido e con una buona espressione tannica.



Tommaso Chiarli, quinta generazione della storica azienda **Cleto Chiarli**, prima azienda vitivinicola dell'Emilia-Romagna fondata nel 1860 e prima a commercializzare all'estero il vino in bottiglia. Le uve per la produzione del **Vigneto Cialdini, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC** provengono da un unico vigneto di 12 ettari con terreni ghiaiosi nella zona pedocollinare di Castelvetro; l'etichetta è dedicata al conterraneo e controverso Generale Cialdini, uno degli artefici dell'Unità d'Italia. Colore brillante dotato di buona effervescenza, evidenza, al naso, note vinose caratteristiche. In bocca il tannino, pronunciato, è corredato da buona acidità; buona la persistenza che si esprime con una finale ammandorlato.



Le Casette, oltre ad essere un'azienda vitivinicola biologica è anche un agriturismo con camere. **Kevin Serri**, dopo una laurea in enologia, si concentra sui vigneti di famiglia e le loro potenzialità focalizzandosi in modo particolare sul Grasparossa e sulla possibilità di ottenerne un'interpretazione moderna. Il **Tri Rè, Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC** proviene da un unico vigneto di un ettaro dal terreno argilloso calcareo con una buona quantità di scheletro posto a 170 m s.l.m. Dal pieno colore rosso rubino, si esprime all'olfatto con note floreali e di confettura di piccoli frutti neri. In bocca il tannino è deciso e supportato da buona acidità. Lunga persistenza per un finale asciutto.



Fattoria Moretto nasce nel 1971. Inizialmente vendendo le uve e poi, dal 1991, imbottigliando e creando le proprie etichette con l'obiettivo di valorizzare il territorio producendo vini di qualità, eleganti e puliti in regime biologico. **Alessio Altariva**, quarta generazione, sottolinea come le uve utilizzate per la produzione del **Monovitigno, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro frizzante DOP** provengano da una singola parcella impiantata con un vecchio clone di Grasparossa mantenuto grazie alla selezione massale. Rubino profondo, al naso sprigiona note di frutta nera, decisa e precisa. In bocca un'ottima freschezza conduce la bevuta, piacevole e persistente, con un finale pulito.

Nella prossima e ultima parte il Lambrusco di Sorbara e Salamino di Santa Croce.

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