



DEGUSTAZIONE

Lambrusco – La riscossa dei giovani -Terza parte



di **Paolo Valente** pubblicato il 17 Luglio 2020

Continua il viaggio attraverso il Lambrusco (trovate la prima e la seconda parte in questi due link: [link1](#) e [link2](#)) e le sue giovani leve che, come le definisce Giacomo Savorini direttore del Consorzio di Tutela del Lambrusco, rappresentano gli “assi di briscola”, il vero traino del mondo del Lambrusco.

Il Lambrusco deve parlare una unica lingua che passa per la qualità e il territorio non senza dimenticare la storia. Volgere lo sguardo verso il futuro senza perdere di vista la tradizione.

Il Lambrusco ha come punto di forza la spontaneità e la semplicità, semplicità che non significa banalità.



Carlo Cavicchioli, rampollo di una delle famiglie iconiche del Lambrusco, rappresenta due aziende legate alla famiglia. Dopo un percorso di studi all'università di Pollenzo concentrato sulla gastronomia e sul giornalismo, Carlo sente forte il richiamo del vino di cui è fortemente innamorato. Per la **Cavicchioli U. & Figli**, azienda storica ceduta nel 2010 al Gruppo Italiano Vini, presenta un Metodo Classico da singolo vigneto, il **Rosé del Cristo, Lambrusco di Sorbara DOC spumante rosato**. La vinificazione in bianco dona al vino un raffinato colore rosato scarico che ricorda la cipria. Al sorso la bolla cremosa contorna la freschezza e la sapidità che concordano con i sentori di naso eleganti e fini. **Ancestrale 2019, Lambrusco di Modena DOC** prodotto dalla cantina **Francesco Bellei & C.** splende nel calice con il suo vivace color fragolina. Al naso piccoli frutti rossi e caramelle, estrema piacevolezza di bocca supportata da fragrante freschezza.



Cantina della Volta nasce nel 2010 dalla passione di Christian Bellei e possiede un'area specificamente dedicata alla produzione del Metodo Classico. **Giovanni Angiolini** racconta come la cantina, posta vicino al Naviglio di Bomporto, prende il nome dal luogo in cui le barche facevano "la volta" per girarsi e ritornare indietro verso Modena. Il **Lambrusco di Sorbara Spumante Rosé DOC Brut Metodo Classico** è vestito di un pieno color ramato solcato da un fine perlage. Frutta rossa, fragoline di bosco, melagrana, rosa antica si ritrovano facilmente al naso e ritornano anche al sorso dall'ottima freschezza.



Andrea Razzaboni è uno dei tre fratelli che, con il padre Vittorio, ha fondato la cantina **Ventiventi**. Il nome ricorda l'anno che ha visto il concludersi dei lavori della struttura che rientra tra le attività dell'**Azienda Agricola il Borghetto**. Un progetto nuovo che può contare su 18 ettari vitati con le varietà tipiche della zona: Sorbara, Salamino di Santa Croce, Pignoletto e Ancellotta. **Ventiventi Rosé, Spumante Brut Metodo Classico Lambrusco di Modena DOC**, prodotto con uve Sorbara, presenta un colore rosa tenue. Sentori delicati e freschi al naso si completano in bocca con una nota decisamente minerale sostenuta da un'effervescenza cremosa e piacevole.



Dopo gli studi a Conegliano Veneto, **Silvia Zucchi** rappresenta la terza generazione della **Cantina Zucchi**, un'azienda familiare che dal 1950 vinifica i suoi vini utilizzando sia il metodo Martinotti che il Metodo Classico che l'ancestrale. **Rito, Lambrusco di Sorbara DOP** è la prima etichetta frutto del lavoro di Silvia e delle sue conoscenze. Raccolta anticipata, 2 mesi di fermentazione e un residuo zuccherino di 3,5 gr/lit. Una spuma generosa e persistente circonda il calice carminio, al naso, goloso e croccante, si ritrovano i sentori varietali che corredati da una bella freschezza e verticalità, ritornano al sorso.



Tenute Campana ha iniziato ad imbottigliare il proprio vino nel 2017 proprio sotto la guida di **Sergio Campana** che ha voluto iniziare la produzione diretta di vino per poter trovare quel rapporto con il cliente finale che le altre colture che vengono praticate in azienda non gli davano. La linea Dei Tenori, di cui fa parte il **Dei Tenori, Lambrusco di Sorbara DOC Frizzante Secco**, si compone di tre referenze realizzate con le uve tipiche della tradizione enologica del modenese: il Pignoletto, il Lambrusco di Modena e il Lambrusco di Sorbara. Il naso è contraddistinto da croccanti note di fragola preannunciate dal tenue colore rosa del calice. La bocca è supportata da piacevole freschezza e sapidità che conferiscono verticalità al vino che chiude con una nota amaricante.



Giovanni Paltrinieri, dell'omonima **Cantina Paltrinieri** fondata dal bisnonno Achille nel 1926, è un giovane di vent'anni che frequenta il primo anno della facoltà di Agraria all'Università di Milano. Fin dal 1998 l'azienda ha iniziato a vinificare, pratica rischiosa per il tempo, il Sorbara in purezza. **Leclisse, Lambrusco di Sorbara DOC "cru" Frizzante Secco** è prodotto con le uve provenienti dalle piante più antiche dal vigneto del "Cristo". Piacevole colore rosa pallido con pennellate ramate. Il naso, elegante, sprigiona note di frutta rossa croccante appuntate un pizzico di note dolci. La bocca, guidata dalla sapidità e dalla freschezza, chiude con ritorni di frutta matura.



La cantina **Marchesi di Ravarino** nasce nel 2010 come azienda agricola. Nel 2017 la svolta e il primo imbottigliamento: 2500 magnum di uno spumante rifermentato in bottiglia. **Nicola Marchesi**, che con il padre gestisce l'azienda, ricorda come il podere aziendale poggi su un antico accampamento romano di cui ancor oggi sono visibili le tracce. **Baby Magnum, Lambrusco di Sorbara DOC** è prodotto con il metodo ancestrale da uve provenienti da agricoltura biologica. Luminoso color rosa antico, si esprime con delicati sentori fruttati che in bocca lasciano spazio a una tagliente nota sapida che conduce piacevolmente la lunga beva.

