



DEGUSTAZIONE

Lambruschi e Spergola: gli assi nella manica di EmiliaWine



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 maggio 2021

Nel 2014 nasce Emilia Wine, una Società Cooperativa Agricola che unisce quattro realtà dell'area di Reggio Emilia. Oggi può contare su una superficie di circa 2000 ettari di proprietà di oltre 730 viticoltori. La produzione ammonta a circa 2 milioni di bottiglie di cui 10.000 metodo classico.

Il forte radicamento al territorio dei viticoltori e una particolare attenzione alla salvaguardia dei vitigni storici reggiani consente il mantenimento di una straordinaria biodiversità.

Come logico vista la posizione territoriale, l'attenzione si è rivolta alle varietà della famiglia dei Lambruschi anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Agrario "A. Zanelli" di Reggio Emilia.

Da questa collaborazione nasce un vino del tutto particolare che unisce ben 21 varietà di cui 10 appartenenti alla famiglia dei Lambruschi e altre uve in alcuni casi salvate dall'estinzione.

Lambrusco Migliolungo Emilia IGT, questo è il nome del vino, nasce dalle mani dell'enologo Luca Tognoli che sottolinea come "Il recupero di antiche varietà è un'attività che consideriamo fondamentale per una cantina come la nostra, fortemente legata alla viticoltura che viene praticata in un territorio dall'antica vocazione vitivinicola. Ne scaturisce un vino di grande equilibrio e carattere, che allo stesso tempo vuole essere ambasciatore del patrimonio autoctono presente non solo nella provincia di Reggio Emilia, ma lungo tutta la Penisola".



Vinificazione in uvaggio, dai 4 ai 7 giorni di contatto con le bucce a bassa temperatura.

I vitigni utilizzati sono della famiglia dei Lambruschi: Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Barghi, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco Salamino e Lambrusco Viadanese. Inoltre, a bacca rossa: Croatina, Fogarina, Fortana, Marzemino, Perla dei Vivi, Sgavetta, Termarina, Uva Tosca e Ancellotta e a bacca bianca: Durella e Scarsafoglia.

Il vino, nel calice si presenta di colore rosso rubino pieno e luminoso e rallegrato da una densa spuma color porpora. Immediatamente vinoso al naso, con note di marasca, di pepe, riporta alla mente le classiche note varietali che si esprimono eleganti e fini e complesse grazie all'apporto differenti vitigni utilizzati. Nessuna deviazione o imprecisione olfattiva. In bocca l'effervescenza vivacizza e rende piacevole la beva. Equilibrato e di giusta persistenza ritorna con note di ciliegia e accenni balsamici.

Un altro vitigno oggetto di particolari attenzioni da parte di EmiliaWine è la Spergola.

Varietà antichissima già nominata nel XV secolo, viene indicata come uva da impiantare nelle zone collinari da Dalla Fossa nel 1811. Galesio (1839) la cita come vitigno di qualità presente nelle zone di Scandiano, Sassuolo e Casalgrande. Per lungo tempo confusa con il Sauvignon, oggi è diffusa nel comune di Scandiano e di Albinea per un'estensione di circa 200 ettari.



Colli di Scandiano e di Canossa DOC Spergola Frizzante Colle Ventoso

Le uve dedicate alla produzione di questo vino subiscono un'attenta selezione; una parte limitata subisce macerazione e un'altra piccola parte viene raccolta con qualche giorno di ritardo.

Dal colore giallo paglierino molto scarico, si esprime con delicati profumi di frutta. La bocca, caratterizzata da un'acidità iniziale che rimanda agli agrumi, al mandarino, al lime, evolve evidenziando una polpa più matura. La bolla, leggerissima, la rende viva e invita ad un nuovo sorso.



Colli di Scandiano e di Canossa DOP Spergola Spumante Brut 1077

Il nome del vino, 1077, vuole essere una dedica a Matilde di Canossa. L'uva viene raccolta con qualche giorno di anticipo per mantenerne le caratteristiche di pienezza e lunghezza gustativa.

Fine e persistente il perlage che solca il calice giallo paglierino. Caratteristiche olfattive tipiche del vitigno che spaziano dai sentori floreali alla mela verde, pesca bianca e frutta croccante. Il centro bocca rileva una delicata rotondità che conferisce grandissima bevibilità. Piacevoli ritorni di frutta gialla e una lieve sensazione di arancia amara chiude la buona persistenza.

<https://vinodabere.it/lambruschi-e-spergola-gli-assi-nella-manica-di-emiliawine/>