



World Lambrusco Day: celebriamo il rosso frizzante



di **Paolo Valente** pubblicato il 21 giugno 2023

Un vino che con il suo colore e la sua spuma mette allegria al solo versarlo nel calice.

Il 21 giugno ricorre il **World Lambrusco Day**, il giorno in cui celebrare il vino dell'Emilia per eccellenza anche se si coltiva in altre regioni della Pianura Padana. Le province di Modena e Reggio Emilia fanno la parte del leone ma è diffuso anche nelle province di Parma, Bologna e Ferrara, Mantova e Cremona in Lombardia e Treviso e Rovigo in Veneto.

Una volta era un vino artigianale che veniva imbottigliato in primavera, con la luna di marzo, e fatto rifermentare in bottiglia grazie alla residua presenza di lieviti e di zucchero. Lieviti che non si eliminavano e quindi nelle bottiglie si formava il “fondo”. Se allora era la rusticità l’elemento identificatore, oggi le vinificazioni si sono sempre più perfezionate e i sentori ingentiliti.

Sono tantissime le differenti varietà di uve Lambrusco, tra le principali ricordiamo:

- **Lambrusco di Sorbara**, dal colore molto tenue e dal corpo leggero;
- **Lambrusco Grasparossa**, dal colore intenso, dal gusto pieno con buoni tannini;
- **Lambrusco Maestri**, dal colore violaceo, di intensa tannicità e acidità;
- **Lambrusco Marani**, violaceo scuro con elevata acidità;
- **Lambrusco Salamino**, colore intenso e buon equilibrio tra acidità e tannini.

Nelle versioni ferme, frizzanti o anche spumanti, secche o con un leggero residuo zuccherino come da tradizione, ecco che il nostro Lambrusco può diventare felice accompagnamento a tante preparazioni.

Sicuramente ai piatti della tradizione emiliana, e quindi su tutto, il famoso **ragù di carne**, anche noto internazionalmente come “alla bolognese”. Gli anziani erano soliti aggiungerne un po’ al brodo in cui galleggiavano i tipici **tortellini** o **cappelletti**, a seconda delle zone. Perché poi non provarlo con lo **gnocco fritto** e gli affettati, **mortadella** principalmente. Oppure con il **prosciutto di Parma** o con scaglie di **Parmigiano Reggiano**. Senza dimenticare il **cotechino** o lo **zampone**. E per un abbinamento fuori dal comune, Ligabue suggerisce “**Lambrusco e Pop Corn**”.

<https://www.zenomag.com/post/world-lambrusco-day-celebriamo-il-rosso>