

G Vini

Allegro con brio

IN PASSATO È STATO SPESSO IGNORATO PERCHÉ È UN ROSSO SEMPLICE E FRIZZANTE. OGGI IL **LAMBRUSCO**, UNO DEI VINI PIÙ VERSATILI DELL'ENO-GASTRONOMIA, TORNA ALLA RIBALTA

DI CESARE PILLON



Curioso destino, quello del **Lambrusco**: accompagna felicemente quasi tutti i piatti, dai salumi dell'antipasto allo zampone con le lenticchie, ma ha il torto d'essere un rosso frizzante, categoria che le guide dei vini guardano con diffidenza, per cui l'hanno ignorato per decenni. Ma in questi ultimi tempi la situazione si è capovolta, tant'è che un **Sorbara**, il **Lambrusco del Fondatore** prodotto da Cleto Chiarli, ha ottenuto da tutt'e sette le guide voti talmente elevati ch'è balzato fra i 100 rossi al top della classifica di *Gentleman*. Come mai? Quello di Chiarli è un **Lambrusco di Sorbara** di deciso carattere e morbida sapidità, ottenuto come gli spumanti classici dalla rifermentazione in bottiglia. La maggior parte dei **Lambrusco**, si ottiene invece, come gli spumanti Charmat, dalla rifermentazione in autoclave: fu proprio grazie all'eccellente rapporto prezzo/qualità che questo metodo consentì, 40 anni fa, al **Lambrusco** di diventare di moda negli Stati Uniti e aprì quel mercato all'esportazione dei vini italiani. Il metodo ancestra-

le, che permette di ottenere struttura più consistente e maggior complessità organolettica, è stato adottato anche da Andrea Ferrari e Paolo Fizzarotti, del Monte delle Vigne, e **I Salici**, ricavato da uve di **Lambrusco** Maestri, sorprende con le sue note di amarena e di rosa appassita. Ma una sorpresa anche maggiore la riservano i **Lambrusco** che sono riusciti, prolungando i tempi della loro rifermentazione in autoclave, a ottenere struttura e complessità non dissimili. L'esempio più convincente lo fornisce, con l'allegria freschezza del suo corredo aromatico, il **Sorbara Vigna del Cristo**, di Chiarli è un **Lambrusco di Sorbara** di deciso carattere e morbida sapidità, ottenuto come gli spumanti classici dalla rifermentazione in autoclave: fu proprio grazie all'eccellente rapporto prezzo/qualità che questo metodo consentì, 40 anni fa, al **Lambrusco** di diventare di moda negli Stati Uniti e aprì quel mercato all'esportazione dei vini italiani. Il metodo ancestra-

CANTINE SOLIDALI

L'asta del Comitato Grandi Cru d'Italia a favore di Dynamo Camp

Il titolo è suggestivo: *The best of Italian wines for a good cause*, il meglio dei vini italiani per una buona causa. Si riferisce all'asta benefica che Christie's ha battuto a Milano il 6 ottobre, nella Sala delle Colonne di Palazzo Bovara, i cui proventi sono stati interamente devoluti a favore di Dynamo Camp (dynamocamp.org), l'associazione fondata da Enzo Manes che da 10 anni ospita nel camp toscano bambini e ragazzi affetti da 60 patologie gravi e croniche, permettendo loro di

vivere un'indimenticabile esperienza di svago in totale serenità e sicurezza, con la loro famiglia. A mettere a disposizione i 30 lotti di bottiglie venduti all'incanto (che hanno raggiunto 31mila euro di ricavo complessivo) sono state le aziende che fanno parte del Comitato Grandi Cru d'Italia (grandicruditalia.com), il sodalizio a cui possono aderire esclusivamente i produttori di vino che da almeno 20 anni firmano bottiglie d'altissimo prestigio, ottenendo il massimo dei voti sulle guide.

