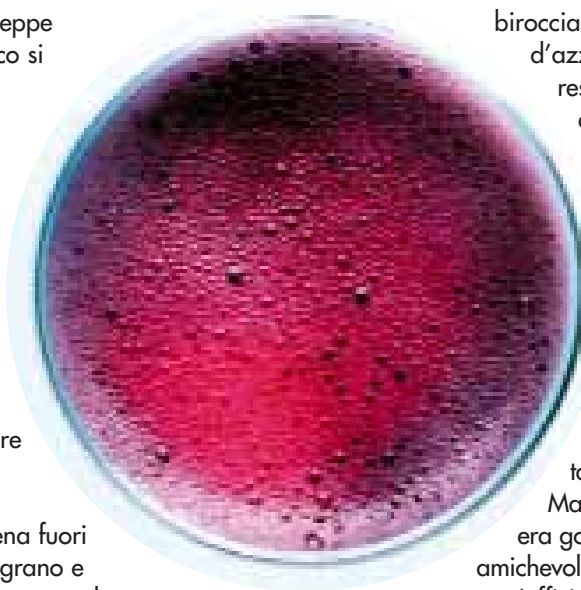


Gourmet

Lambrusco, quella spuma violacea che ispirava Verdi

Tra i suoi fans non c'è solo il "cigno di Busseto". Francesco III d'Este sul finire del '700 lo portò da Modena a Varese.

Il suo naturale "sponsor" è Giuseppe Verdi, nel senso che il Lambrusco si sposa a meraviglia con la spalla cotta e con il melodramma che tanto piacevano al "cigno di Busseto". Giuseppe Fortunino Francesco Verdi di Carlo e Luigia Uttini (registrato all'anagrafe come Joseph Fortunin Francois quando i francesi occupavano il Dipartimento del Taro), era nato alle Roncole il 10 ottobre 1813 in una casa colonica dove il padre gestiva un'osteria con annessa bottega di generi alimentari. Era una casa di campagna appena fuori Busseto, ritagliata fra i campi di grano e collegata al resto del mondo da una strada sterrata piatta e bianca di polvere. Nel retrobottega, al piano terra della posteria, penzolavano dal soffitto le ghiottonerie della futura Food Valley, i profumati prosciutti di Parma, il salame Felino, il culatello di Zibello e la spalla di San Secondo, di cui il ragazzo era ghiotto. Giuseppe crebbe a contatto con i clienti dell'osteria, contadini,



Il Lambrusco è l'accompagnamento ideale per i cibi della cucina modenese, opulenta, fastosa e allo stesso tempo genuina e casalinga.

birocciai, venditori ambulanti, giocatori d'azzardo e suonatori girovaghi respirando gli aromi del lambrusco, del parmigiano e dei ravioli di cui l'aria era impregnata. E oggi i maggiori produttori di Lambrusco ispirano i loro nettari alle terre verdiane.

LE VIOLE MAMMOLE

A tavola l'autore del Nabucco era una buona forchetta e amava "comporre prelibate ricette". Nel libro "Buon appetito Maestro, a tavola con Giuseppe Verdi", Gustavo Marchesi rivela che il musicista "non era goloso ma raffinato, la sua tavola amichevole e pittoresca aveva l'aspetto di un'officina d'alta alchimia pantagruelica". Da buon emiliano gustava il vino di qualità e lo sceglieva con cura, a cominciare dal generoso Lambrusco color rubino scuro "che ha l'ardore delle viole mammole". Il maestro gradiva il sapore leggermente asprigno, il moderato tenore alcolico e la schiuma violacea che il Lambrusco produce appena versato nel bicchiere e che subito si

dilegua. E il vino è frequente nelle scene di banchetti che affollano le sue opere. Oltre al celebre "Libiamo" della Traviata, si brinda nel primo atto dell'Otello con "Innaffia l'ugola" di Iago e nel Macbeth quando la malvagia Lady intona nel secondo atto "Si colmi il calice..." e, ancora, nella romanza per voce e pianoforte intitolata Brindisi. Ma non c'è solo Verdi nelle nobili ascendenze del Lambrusco. Anche Francesco III d'Este, duca di Modena e poi di Varese, ne teneva buona scorta in cantina.

LA CORTE ESTENSE

Quando villeggiava nello splendido Palazzo Estense oggi sede del Comune prealpino, il ricco anfitrione acquistava ogni ben di Dio per sfamare i numerosi ospiti e le esigenti dame, formaggio di Brinzio e broccoloni di Chiavenna, grana da tritare, salame, lardo, luganega e cotechini, mandorle della Provenza e della Spagna, caffè dai Paesi orientali, senape dalla Puglia, zucchero raffinato da Venezia, cioccolato, the verde, nocciole, pistacchi e miele di Spagna.

Con pranzi così sontuosi, a tavola non poteva mancare il vino. Il duca era un buon bevitore e, tra le bottiglie rare e preziose che si concedeva, non mancava il vino di Modena, vale a dire il frizzante Lambrusco. Già nel Settecento, in Emilia, era consuetudine che i contadini donassero botti di lambrusco ai duchi in occasioni speciali, insieme allo zampone di maiale. Del Lambrusco aveva parlato per la prima volta nel '500 Andrea Bacci, enologo e medico privato del Papa Sisto VI, nella "De naturali vinorum historia". Bacci affermava che "sulle colline di fronte a Parma, Reggio e Modena si coltivano le lambrusche, uve bianche e rossicce, che danno vini di gusto delizioso, piccante e odoroso, che

Qualcuno ha osato persino abbinare il Sorbara alle ostriche con risultati interessanti.

spumeggiano quando si versano nelle coppe".

LAMBRUSCO DOC

Oggi il Lambrusco a denominazione di origine è l'accompagnamento ideale per i cibi della cucina modenese, opulenta, fastosa e allo stesso tempo genuina e casalinga. Si sposa con il menù completo dagli antipasti ai dolci, salumi, insaccati e affettati, prosciutto, mortadella ma anche con il re dei formaggi, il parmigiano-reggiano; e poi i primi piatti, i mitici tortellini in brodo ristretto, le pastasciutte e i maccheroni di pasta all'uovo tirata a mano e rigata artigianalmente con uno speciale strumento, il "pettine".

Che dire dell'abbinamento con i bolliti, con lo zampone e il cotechino serviti con contorno di lenticchie o di fagioli in umido? E del matrimonio con i dolci, il casalingo bensone e gli amaretti di Modena a pasta morbida, a base di mandorle dolci e amare?

Nelle sue quattro varietà, il Lambrusco di Modena esalta ogni tipo di gusto. Il Lambrusco di Sorbara con la sua nota aromatica pronunciata, l'elevata acidità, la leggerezza e la vivacità, è l'ideale compagno di tutte le paste asciutte farcite e dello zampone. Il Lambrusco Grasparrassa di Castelvetro, dal corpo pieno e intenso, si abbina perfettamente con primi ben conditi e dal gusto deciso come i maccheroni con ragù di coniglio o punte di asparagi, tagliatelle coi funghi e i vari tipi di arrostiti.

PANCETTA E RUCOLA

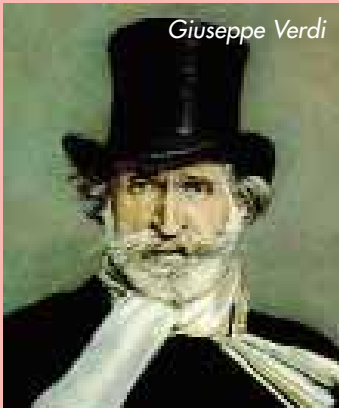
Il Lambrusco Salamino di S. Croce, per la sua particolare fragranza, il sapore vinoso e la buona stoffa, è l'ideale accompagnamento degli antipasti a base di salumi e formaggio parmigiano, dei tortellini in brodo, delle lasagne e della maggior parte dei secondi emiliani. Infine il Lambrusco di Modena, allegro e gioviale, è particolarmente consigliato dagli chef con le costine di maiale in umido e le lombate di maiale ai porri. Ma confinare il Lambrusco ai piatti della gastronomia emiliana è riduttivo. Questo vino schietto ed esuberante, vivace e leggero, estremamente digeribile perché moderatamente alcolico, si gusta al meglio giovane con il piatto nazionale per eccellenza, la pizza e celebra la più felice e naturale unione tra nord e sud nel segno dell'Unità d'Italia. Con pizze elaborate come la Quattro Stagioni o con la pizza bianca con pancetta e rucola, non c'è niente di meglio - secondo molti gourmet - dello spumeggiante Lambrusco.

Con pizze elaborate come la Quattro Stagioni o con la pizza bianca con pancetta e rucola, non c'è niente di meglio dello spumeggiante Lambrusco.

Sergio Redaelli



Salumeria verdiana a Busseto



Giuseppe Verdi

E' UN VINO DELLA CULTURA PADANA, MA A TAVOLA CELEBRA L'UNITÀ D'ITALIA CON PIZZA E OSTRICHE

Modena, Sorbara, Gasparossa e Salamino di S. Croce. Le aziende vinicole modenesi confezioneranno nel 2010 oltre 33 milioni di bottiglie di Lambrusco Doc

CARATTERISTICHE - Rosso, frizzante, appena si versa nel bicchiere si alza un lieve dito di spuma dagli orli rosati e violetti che dà un senso di festa e allegria. Nell'immaginario ricorda l'Emilia e in particolare Modena e Reggio, ma si può ben identificare nella cultura padana in cui affonda le origini, derivando dalle viti selvatiche che abbondavano nella Val Padana già in epoca preistorica. Si produce anche nel Basso mantovano e in Trentino, in Vallagarina, con il nome di Enantio.

I 4 FRATELLI - I Lambruschi di Modena sono storicamente tre a cui si è aggiunta, dalla vendemmia 2009, la Doc Modena. Il più famoso è senz'altro il Lambrusco di Sorbara descritto nel 1818 da Luigi Savani come "quello che dà al vino l'odore di violetta mammola"; poi il Lambrusco Gasparossa di Castelvetro, il Lambrusco Salamino di Santa Croce e il Lambrusco di Modena. Sono tra loro "fratelli" ma ciascuno mantiene una propria fisionomia distinta in base alle caratteristiche dei vitigni e alle differenze nella composizione del suolo e nel microclima.

LE DOC - I quattro Lambruschi Doc della provincia di Modena sono controllati e valorizzati dal Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi (www.lambrusco.net). A tutti è riconosciuta la tipologia spumante.

METODI DI VINIFICAZIONE - Fino agli anni '50 la maggior parte degli imbottiglieri produceva il Lambrusco tradizionalmente con la rifermentazione in bottiglia, lo stesso metodo utilizzato per lo Champagne che ora sta tornando di moda. Il metodo più utilizzato è lo Charmat o Martinotti con il passaggio del vino in autoclave ma, nel Lambrusco Dop, non sono impiegati zuccheri estranei all'uva come accade per l'elaborazione degli spumanti.

REGGIO EMILIA - Cugini dei modenesi sono i Lambruschi reggiani, elaborati con vitigni analoghi come il Salamino, il Lambrusco Marani, Montericco, Maestri, Viadanese, Oliva e Barghi, con o senza altre uve dei vitigni Ancellotta, Malbo gentile, Lambrusco a foglia frastagliata e Fogarina.

MANTOVA - Il Lambrusco di Mantova sta compiendo passi in avanti anche sul fronte qualitativo, grazie al progetto per rilanciare il Grappello Ruberti, vitigno autoctono del Basso Mantovano.

IL ROSATO - Il Lambrusco rosato dà ottime prestazioni in fase di aperitivo o happy hour, accompagna anche portate di pesce col pomodoro e la pizza in tutte le varianti. Qualcuno ha osato persino abbinare il Sorbara alle ostriche con risultati interessanti.

PRODUZIONE - La produzione media annua di Lambrusco a denominazione di origine (Doc + Igt) ammonta a 90 milioni di bottiglie con un fatturato stimato in 170 milioni di euro. L'export assorbe il 55% della produzione. Grazie alla Doc Lambrusco di Modena le aziende vinicole modenesi confezioneranno nel 2010 oltre 33 milioni di bottiglie di Lambrusco Doc stabilendo un importante record produttivo.

(S.R.)

