

Enologica 2015, un racconto emiliano romagnolo

Un'idea geniale. Unire il sacro e il profano, la divinazione con l'enogastronomia. Uno strumento alla portata di tutti, storico e culturale, ma giocoso, immaginifico, sociale e di immediata attrazione. Stiamo parlando dei tarocchi di Enologica 2015. Ecco come li descrive il curatore della manifestazione bolognese, Giorgio Melandri, che ha ideato il progetto: "Enologica 2015, con i tarocchi e i testi che li accompagnano, è una grande piattaforma narrativa per raccontare l'Emilia Romagna e la magia che realizza, quella di un quotidiano straordinario fatto di valori solidi e di prodotti popolari capaci di sfidare l'idea retorica di eccellenza, ormai così consumata, su un piano nuovo, moderno e rivoluzionario. Nel tempo i significati del vino sono cambiati, ma non muta il nostro attaccamento al suo valore simbolico, alla sua capacità di rappresentare la nostra identità. Con il gioco di abbinamenti tra i prodotti regionali e i tarocchi vogliamo sottolineare una libertà che nel vino in questi anni ha trovato il modo di esprimersi e affermarsi, un orgoglio ritrovato del mondo contadino che in Emilia Romagna ha espresso valori molto vicini al nostro modo di essere di oggi".

Ecco che le carte del Papa, che rappresenta il Pignoletto, della Giustizia, per il Gutturnio, la Forza, per il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Gli Amanti, per il Lambrusco Salamino di Santa Croce, la Luna, per il Lambrusco Sorbara, Le Stelle per il Reggiano Lambrusco, l'Eremita per il Romagna Sangiovese, il Sole per il Romagna Albana, la Temperanza per il Fortana, la Torre per la Malvasia, ci hanno guidato in questa tre giorni nel palazzo medievale Re Enzo (di Sardegna) dedicata al vino. Tutti i vini simbolo dell'Emilia-Romagna, portati da ben centodieci tra produttori, consorzi e cantine della regione, pronti ad accogliere appassionati e tecnici del settore. In più le cinquemila persone, che nonostante il tempo inclemente hanno visitato la manifestazione, hanno potuto anche seguire la parte parallela "Il Teatro dei Cuochi", incontri ospitati in undici locali del centro città, quest'anno incentrati sulla lavorazione della pasta ripiena e che hanno visto tra i protagonisti alcuni tra gli chef più rappresentativi di questa regione, da Gianluca Gorini a Ido e Adalberto Migliari, da Riccardo Agostini e Marta Scalabrini e Massino Spigaroli, per citarne solo alcuni.

Mentre per chi come me, ha preferito assaggiare i vini camminando fra i tavoli, è stata un'opportunità per avere conferma della produzione di Cantina La Volta, Paltrinieri, La Stoppa, Costa Archi, interessante anche il Sangiovese Superiore Centurione 2014 di Ferrucci. Ma quello che ha catturato la nostra attenzione è stato il seminario tenuto da Giorgio Melandri sul Lambrusco (altre degustazioni guidate avevano come tema il Romagna Sangiovese, il Gutturnio, il Romagna Albana, la Malvasia) e il successivo press tour nelle terre del Lambrusco.

Grazie all'incontro con il curatore di Enologica (da ben nove anni) Giorgio Melandri, con Emi Bagni direttore da otto anni del Consorzio Marchio Stori-

co dei Lambruschi Modenesi (davvero prodigo di informazioni), con Anselmo Chiarli, quinta generazione della più antica cantina modenese produttrice di Lambrusco Cleto Chiarli e a Vanni Lusetti, direttore generale delle Cantine Riunite & CIV, possiamo raccontarvi un po' il Lambrusco di Modena e di Reggio Emilia (esisterebbero anche i Lambrusco di Parma e di Mantova, ed il vitigno è pure diffuso in Trentino - lambrusco a foglia frastagliata o Caset - e in Puglia - Lambrusco Maestri -, ma sarà per una prossima puntata).

Innanzitutto va posto l'accento sull'originalità della famiglia del Lambrusco, che presenta caratteristiche intermedie tra le varietà selvatiche (*Vitis Vinifera Silvestris*), alle quali risultano molto vicini, e quelle domestiche (*Vitis Vinifera Sativa*). Il nome lambrusco deriva probabilmente dall'accostamento dei sostantivi latini *labrum* (orlo) e *ruscum* (rovo, pianta spontanea). Nei testi antichi vengono citate le labrusche (*labrusca* in latino vuol dire selvatica), riferendosi a viti selvatiche che nascevano spontaneamente da semi, nei luoghi non coltivati, quindi anche alle viti del Lambrusco. Va detto però che la famiglia del Lambrusco nulla ha a che fare con la *Vitis Labrusca*, che appartiene al raggruppamento delle viti americane, (probabilmente importate in Europa nell'Ottocento, ricordiamo l'Isabella o Uva fragola, che quasi certamente portò la prima infezione di origine americana su suolo europeo, l'oidio). Le caratteristiche principali di questo vino frizzante e spumante sono la bassa gradazione alcolica, la ruspante vivacità, la straordinaria duttilità agli abbinamenti gastronomici (anche se tutti lo pensiamo sempre solo in matrimonio con la grassa cucina modenese, e con lo zampone in particolare), l'effervescente freschezza, la facilità d'approccio (per questo molto amato dai giovani). Un vino allegro, adatto alla convivialità, con un prezzo che va da un euro e mezzo fino ai sette. Il Lambrusco è il vino italiano più venduto al

mondo, con un 65% di export e una produzione di centosessanta milioni di bottiglie (intendiamo sempre tra il Modenese ed il Reggiano, con 40 milioni a Doc, il resto a Igt). Ovviamente non è un vino longevo, va consumato al massimo entro un paio d'anni (il Grasparossa tende a resistere anche meno).

Ci sono sessanta cloni del vitigno Lambrusco, che si esprime soprattutto in sei varietà: Sorbara, Grasparossa, Salamino, Marani, Maestri, Montericco. Da queste uve provengono i quattro disciplinari del Lambrusco in queste terre: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce, il Lambrusco Reggiano e il Lambrusco di Modena (l'ultima doc nata nel 2009 con una resa di ben 230 quintali per ettaro, diversamente da tutte le altre che sono 180 q/ha con l'unica eccezione del Salamino, 190 q/ha). I vari tipi di Lambrusco sono di rado vinificati separatamente e in purezza, si preferisce assemblarli. I terreni dell'areale sono prevalentemente in pianura, con suoli sabbiosi, sciolti, argillo-limosi e in zona collinare (dove viene allevato il Grasparossa), con suoli ghiaiosi, ciottolosi, argillo-sabbiosi. L'età media delle vigne è sui quindici anni e qui si fa vendemmia meccanica nell'80% dei casi.

E in degustazione, come si possono riconoscere i vari vitigni? Limitandosi a deduzioni di carattere esclusivamente organolettico, sembra che il Lambrusco di Sorbara (più acido al palato, ma elegante e armonico, con colore rosso poco intenso, con aromi riconducibili principalmente alla viola e alla rosa, accompagnati da ciliegia e mirtillo) abbia conservato maggiori caratteri della vite selvatica originale rispetto al salamino (più equilibrato, di un bel colore rosso rubino intenso con note violacee a causa della ricchezza in antociani, morbido e delicato con profumi fruttati che ricordano fragola, ciliegia e lampone, risulterebbe un po' una via di mezzo tra Sorbara e Grasparossa) e al Grasparossa, che dei tre sembra quello che abbia ricevuto un maggior contributo da apporti genetici esterni all'area che lo hanno reso più simile ad un vino rosso tradizionale (colore rosso rubino intenso, carattere decisamente tannico e un aroma in cui dominano amarena, mora e mirtillo, con note di frutta secca). Nelle varie degustazioni alle quali abbiamo partecipato durante il press tour, vanno citati per il Sorbara 2014: il Lambrusco di Sorbara Pietrarossa F.lli Bellei dell'azienda agricola Pezzuoli, l'Eclisse e il Radice di Paltrinieri, l'Ancestrale di Francesco Bellei, il Vecchia Modena Lambrusco di Sorbara Premium Cleto Chiarli, il Fondatore Lambrusco di Sorbara Cleto Chiarli, il metodo ancestrale Omaggio a Gino Friedmann della cantina sociale di Sorbara; per il Grasparossa Fattoria Moretto Monovitigno 2014 e Canova 2011, ma anche Villa Cialdini di Cleto Chiarli 2014. E che Modena sia la vera patria del Lambrusco ci è risultato chiaro comparando i tasting. Sono risultate meno avvincenti le degustazioni nel Reggiano, di cui serbiamo un buon ricordo dell'Unique, di Concerto e dell'Assolo, tutti di Medici Ermete.

