

# LAMBRUSCO DI SORBARA, IL VINO “UMANO” DI VERONELLI

ALESSANDRA PIUBELLO

*“Il Lambrusco che nel cor mi sta. Sì, il Lambrusco di Sorbara. Non è permesso a nessuno di prenderlo sottogamba... Il Lambrusco, di Sorbara, si merita tanti complimenti. Nessun altro vino ci riporta, come lui, all'idea patriarcale, alla vita giornaliera. È un vino «umano»”. Così scriveva Veronelli. Sono in molti ad amarlo il Sorbara, da Mario Soldati a Luciano Pavarotti, modene-*

*se Doc, che lo definiva uno spumante selvaggio e ineducato. Andiamo a monte e poniamo l'accento sull'originalità della famiglia del Lambrusco che presenta caratteristiche intermedie tra le varietà selvatiche (Vitis Vinifera Silvestris), alle quali risulta molto vicina e quelle domestiche (Vitis Vinifera Sativa). Nei testi antichi vengono citate le la-*

*brusche (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 dei Lambruschi nulla ha a che fare con la Vitis Labrusca, che appartiene al raggruppamento delle viti americane (probabilmente importate in Europa*



Vigneto di Lambrusco allevato a doppia cortina



*Vendemmia manuale in vigneto di lambrusco*

nell'Ottocento, ricordiamo l'Isabella o Uva fragola, che quasi certamente portò la prima infezione di origine americana, l'oidio, sul suolo europeo). Dunque nessuna contaminazione di geni orientali, quelli che migrarono con i romani dall'Egeo e dalla Georgia e un carattere unico, perfettamente adattato a quei terreni difficili che hanno caratterizzato per secoli la pianura padana. Questa famiglia di vitigni è nata proprio qui. Il Lambrusco infatti è considerato uno dei vitigni più autoctoni, in quanto deriva dalla domesticazione della varietà selvatica che ha avuto luogo proprio nel territorio modenese.

### **QUANDO IL LAMBRUSCO DI SORBARA ERA UNA NOTORIETÀ NAZIONALE**

L'origine storica del Lambrusco di Sorbara è sicuramente nota fin dal 1800 come dimostrano i numerosi documenti storici tra i quali troviamo il "Saggio Chimico Geologico Terapeutico sul vino Lambrusco di Sorbara" estratto dal fascicolo

dell'Associazione Agraria Italiana della regia Accademia di Torino pubblicato sulla Gazzetta di Modena di mercoledì 11 giugno 1862, il catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia pubblicato nel 1867, il saggio analitico "I lambruschi di Sorbara e Salamino" di Enrico Ramazzini del 1885. Al Sorbara è dovuta la notorietà nazionale dei vini Lambrusco a metà dell'800: era infatti conosciuto come il miglior spumante rosso italiano.

La Doc Lambrusco di Sorbara nasce nel 1970 e prevede che ci sia un minimo di Lambrusco di Sorbara del 60%, un massimo di Lambrusco Salamino del 40% e altri Lambruschi, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

In realtà quasi tutti i produttori lo vinificano in purezza. Il Lambrusco di Sorbara si è riconquistato una ribalta produttiva proprio grazie a un gruppo di produttori caparbi e capaci che ne hanno valorizzato le caratteristiche più tipiche: la fragranza e la serbevolezza.

Il Lambrusco di Sorbara è coltivato soprattutto nella zona di media pianura modenese compresa tra i fiumi Secchia e Panaro, al cui centro si trova la frazione di Sorbara da cui prende il nome.

I terreni sono di medio impasto, originati dalle alluvioni dei su citati fiumi e rientrano nei suoli classificati come "Sant'Omobono franco-limosi", che sono molto profondi, molto calcarei, con pH moderatamente alcalino.

I comuni che possono produrre Lambrusco di Sorbara Doc sono prevalentemente a Nord della via Emilia, e sono 12: per intero i comuni di Bastiglia, Bomporto (a cui fa capo la frazione Sorbara), Nonantola, Ravarino, San Prospero, e parte dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena. In realtà i comuni dove il Lambrusco di Sorbara è maggiormente presente sono Soliera (25%), Bomporto (18%), San Prospero (16%), Modena (11%) e Nonantola (9%).

## UN LAMBRUSCO DIVERSO, DI GRANDE PERSONALITÀ

Il Sorbara è un Lambrusco diverso da tutti gli altri e ha una precisa identità: è scarico di colore, è elegante pur mostrando personalità, con una sferzata di energica acidità e di vibrante sapidità. È teso e quasi salino. I profumi sono caratterizzati da note floreali di rosa e viola, accompagnate da una componente fruttata dominata da piccoli frutti (mirtillo, ribes, lampone) e sentori di ciliegia, pompelmo, melograno. Si adatta particolarmente alla produzione di spumanti col metodo classico o ancestrale: la sua attitudine alla rifermentazione in bottiglia ne ha fatto uno dei protagonisti della tradizione.

Le caratteristiche principali di questo vino frizzante e spumante sono la bassa gradazione alcolica, l'accesa vivacità, la straordinaria duttilità agli abbinamenti gastronomici (anche se tutti lo pensiamo sempre e 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). Insomma, un vino allegro, adatto alla convivialità.

Dal punto di vista ampelografico ha fiori fisiologicamente femminili, con stami corti e riflessi che lo rendono autosterile. Ciò rende opportuna, nei vigneti specializzati, la presenza di impollinatori, dei quali il più utilizzato è il Lambrusco Salamino.

Il grappolo conico, con acini blu-rosastri sferoidali, si presenta spargolo e più o meno acinellato (a causa appunto della sua sterilità). Proprio per questo fenomeno, in alcune annate si verificano perdite produttive che superano i due terzi del raccolto. È anche questa sua caratteristica a renderlo unico e peculiare rispetto a tutti gli altri Lambruschi.

A oggi sono disponibili quattro cloni certificati. È varietà molto vigorosa, con portamento eretto ed espanso della vegetazione, perciò adattabile alle forme di allevamento espanse tradizionali o a forme a spalliera e a doppia cortina; le potature corte ne compromettono la produttività con problemi di fertilità delle gem-



Vendemmia meccanizzata in vigneto di lambrusco in pianura

me basali. Le forme di allevamento più diffuse sono il cordone libero e il GDC (o "a doppia cortina" appunto, più adatto alla meccanizzazione di potatura e vendemmia).

La densità d'impianto è in genere di 2.500 - 3.000 ceppi/ettaro. La maturazione è medio-tardiva e avviene di norma verso fine settembre o i primi di ottobre. Presenta una buona resistenza alla botrite e ai marciumi e predilige i terreni sciolti, anche se si adatta a quelli con maggior contenuto di argilla, fornendo in questo caso vini più colorati che lo differenziano dalla tipicità di colore rosato o rosso poco intenso che caratterizza

i vini ottenuti in purezza. A tavola il Lambrusco di Sorbara si abbina bene, come i suoi fratelli, a salumi, insaccati e affettati in genere (dal prosciutto crudo e alla mortadella), ma anche con il parmigiano reggiano. Tra i primi suggeriamo ovviamente i tortellini in brodo, ma anche le paste farcite, i maccheroni al pettine (pasta all'uovo tirata a mano e rigata artigianalmente con uno strumento dedicato, chiamato pettine) al ragù bianco e i risotti con salsiccia e funghi. Proseguiamo poi con il bollito, in particolare lo zampone e il cotechino. Da provare anche con la pizza, non vi deluderà.

### I numeri del Lambrusco di Sorbara

I dati al 2020 inquadrano una produzione di 4.610.000 bottiglie di Lambrusco di Sorbara Doc, su una superficie di 1.332 ettari. La quotazione dei terreni si aggira indicativamente tra i 45.000 e i 65.000 euro ad ettaro, con variabilità data dall'età del vigneto e dagli impianti. Le aziende consorziate che producono Sorbara sono trenta, di cui nove cooperative, sei imbottiglieri e quindici aziende vitivinicole. Le aziende consorziate rappresentano oltre il 90% della produzione totale. Negli ultimi tempi si nota anche un leggero aumento di aziende: sono tre le nuove aziende associate al Consorzio nate negli ultimi cinque anni. Delle trenta cantine associate sette di loro vedono la presenza di donne ai vertici imprenditoriali. Il Lambrusco di Sorbara viene bevuto prevalentemente in Italia, al 90% e ha un export del 10%.