Diffusione: 58.690

Alice Cucina

Mensile

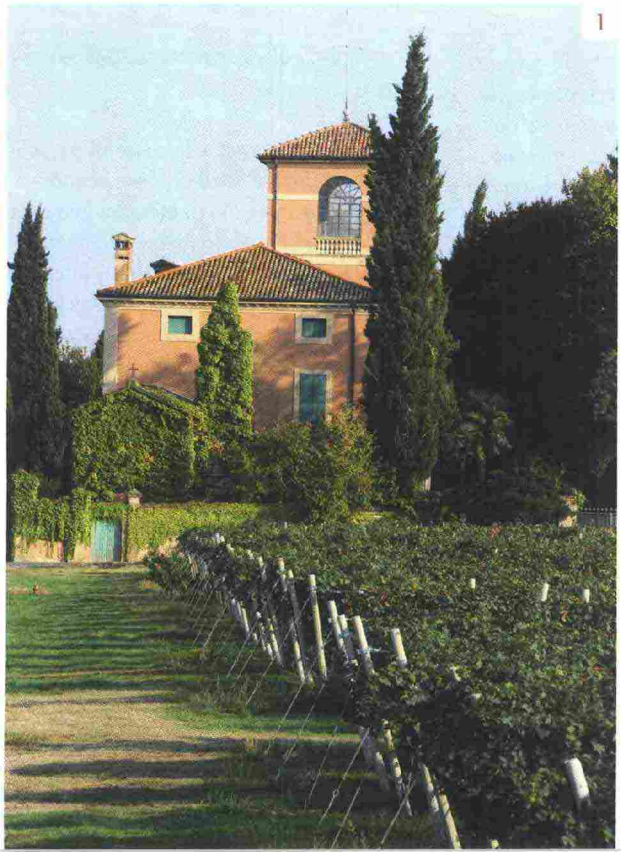
fruitecom

Data 11-2018
Pagina 118/20
Foglio 1 / 3

IL LAMBRUSCO, PORTABANDIERA DEL MADE IN ITALY

ROSSO, FRIZZANTE: APPENA LO SI VERSA, SI ALZA NEL BICCHIERE UN LIEVE DITO DI SPUMA DAGLI ORLI ROSATO-VIOLETTI, CREANDO SPONTANEAMENTE FESTA E ALLEGRIA

di GUIDO MONTALDO (@GWY_MONTALDO)



1

Il Lambrusco gode di uno straordinario successo, per la sua piacevolezza, godibilità, versatilità negli abbinamenti, grazie alla sua contenuta gradazione, piacevole in ogni occasione, dall'aperitivo a tutto pasto. Con la capacità di sgrassare i piatti più ricchi, soprattutto quelli autunnali e invernali.Nell'immaginario ricorda l'Emilia e in particolare Modena e Reggio, mentre lo si può ben identificare nella cultura padana, dove affonda le sue origini, derivando dalle viti selvatiche. Lo si produce anche nel Basso mantovano e in territorio trentino, in Vallagarina, dove prende il nome di Enantio. Un'altra caratteristica affascinante è il metodo di vinificazione, il lambrusco tradizione viene elaborato con la rifermentazione in bottiglia, metodo utilizzato per lo Champagne.

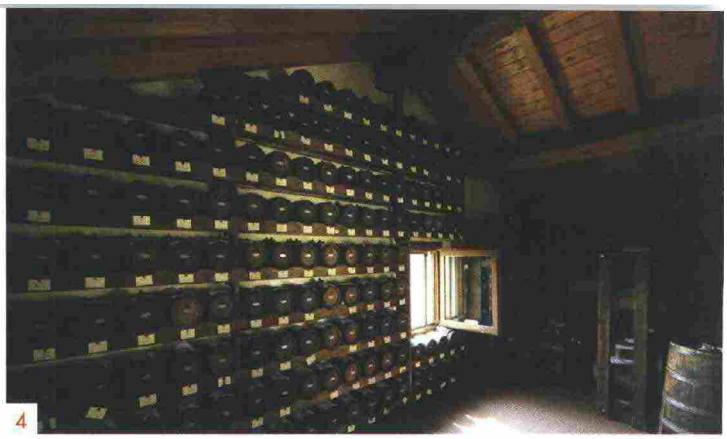
1. Cleto Chiarli è sinonimo nel mondo di Lambrusco di Modena

Tenute Agricole Cleto Chiarli sono il coronamento di una storia d'imprenditoria vinicola iniziata nel 1860, quando Cleto Chiarli avviò per primo a Modena la produzione di Lambrusco. Chiarli con sede a Castelvetro nella Tenuta Cialdini, in una villa dell'Ottocento recuperata con bellissime scuderie e dedicate all'accoglienza, racconta la tipicità e l'eccellenza del Lambrusco e del proprio territorio. Accanto al progetto d'esordio dedicato al Lambrusco (in particolare i prestigiosi Sorbara e Grasparossa), è stato affiancato un percorso di ricerca rivolto al Pignoletto,

Codice abbonamento: 079804

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

2


4

vino bianco frizzante, spumante e fermo. Ciascun vino nasce da uve provenienti da vigne condotte seguendo il protocollo della lotta integrata e della coltivazione biologica. www.chiarli.it

2. Cavicchioli pietra miliare del Lambrusco in terra modenese
Lo stile e il nome Cavicchioli diventano sempre più un punto di riferimento nel mondo del Lambrusco Modenese, dalla nascita nel 1928 fino ad arrivare a oggi, dove le Cantine Cavicchioli possono dirsi a buon diritto la sintesi di un'epopea del vino emiliano che, da saga familiare diventa una realtà vitivinicola custodita nel portafoglio delle grandi marche di una realtà nazionale. Le eccellenze di Cavicchioli si esprimono nel Lambrusco di Sorbara "Vigna del Cristo", Lambrusco Grasparossa, il Lambrusco Salamino e il Pignoletto: vini sinceri, schietti e onesti, vini amichevoli, conviviali e accoglienti proprio come la loro terra d'origine. Cavicchioli.it

3. La Cantina di Carpi e Sorbara un progetto della cooperazione d'eccellenza
È una Cooperativa con 1.200 soci produttori. La produzione vinicola è incentrata sui Lambruschi: Sorbara, Salamino, Maestri, Marani, Viadanese e sul Pignoletto. La Cantina ha fatto costanti sforzi di adeguamento produttivo, orientando la propria attenzione verso una clientela alta, esigente e competente. Il risultato, oggi, è che i vini sono particolarmente curati per le loro caratteristiche organolettiche, frutto di un lavoro paziente e soprattutto fedele alla tradizione, che ha ispirato e continua a ispirare tutta la filosofia produttiva di questa realtà così importante nel panorama enologico. Cantinacarpiesorbara.it

3

4. Ermete Medici un legame antico tra la famiglia reggiana e la produzione di Lambrusco
La cantina Ermete Medici & Figli sorge in una delle zone più vocate per la produzione di Lambrusco, precisamente in località Gaida, lungo la via Emilia, sulle colline della Val d'Enza. 75 ettari suddivisi in tre differenti appezzamenti, tra cui spicca quello della Tenuta Rampata, dove si trovano le viti più vecchie, radicate su un terreno ricco di ghiaia e argilla, da cui nasce il **Lambrusco Concerto**. I vini di Ermete Medici nascono da una ricerca continua della qualità e da un serio lavoro di selezione dei migliori terreni e delle migliori uve. La strada intrapresa è stata quella di creare un legame diretto tra i vini e i singoli vigneti e di limitare radicalmente le rese per ettaro. www.medici.it

5. Cantina della Volta: metodo Classico d'eccellenza con un'idea nuova di Lambrusco di Sorbara
Alla radice del progetto di Cantina della Volta, sita nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara, c'è la regia di Christian Bellei, con la sua forte vocazione spumantistica. La smodata passione di Christian per il Metodo Champenoise e la sua attenta e costante ricerca nel campo della spumantizzazione, portano Cantina della Volta ad affermarsi nel segmento dei vini spumanti di qualità, facendosi portatrice di approccio pionieristico nella produzione del lambrusco di Sorbara. Uno dei tratti distintivi dell'azienda è la capacità di ideare prodotti sempre innovativi, che esprimano al contempo l'autenticità del territorio dal quale provengono e la tipologia delle uve da cui hanno origine. *cantinadellavolta.com*

5

Codice abbonamento: 079804
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VINI E RICETTE: GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE

pag. 84

Gnocchi di patate e rapa rossa ripieni di porri e camembert

Pruno Nero Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Chiarli. Morbido, profumi fitti di ribes e mora, Intensità ma senza impegno.

pag. 56

Spinacino di vitello ripieno di patate viola e salsiccia

"Vigneto Cialdini" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Chiarli. Appassionato. Morbidezza ed austerità, racconta bene il suo territorio.

pag. 152

Cappellacci sulle zucche

Premium Lambrusco di Sorbara DOC Chiarli. Di un rosa profondo, profumi di fragola e sottobosco. Fresco, penetrante, minerale, vellutato. Dinamico.

pag. 146

Gratin di verdure provenzali con nocciole

Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Cavicchioli. Sorbara in purezza. Nasce nell'omonimo vigneto in loc. Cristo. Delicato e scontroso, fedele alla tradizione, moderno, unico.

pag. 67

Sformatini di cavolfiore e baccalà con salsa al tartufo nero

Rosé del Cristo Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Cavicchioli. L'apoteosi del Sorbara rifermentato in bottiglia. Rosa corallo, acceso, entusiasmo di profumi e freschezza.

pag. 55

Millefoglie di patate e porcini gratinato al forno

Piazza Grande spumante rosato di Modena DOP Carpi e Sorbara . Look Pop in stile Andy Wharol, vero Champagne emiliano. Versatile dalla merenda a grandi pranzi.

pag. 103

Involto al profumo di spezie con polenta mantecata ai broccoletti e pecorino

Sassoso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Cavicchioli. Secco, corposo, entusiasmante. Rosso rubino profumi speziati, piacevolmente fruttato.

pag. 27

Gnocchi di polenta gialla e bianca con noci e speck

Phermento Lambrusco di Modena DOC Medici. Avanguardia frizzante. Ultimo arrivato in casa Medici: lampone, fragoline, more...no comment! Delizioso.

pag. 111

Spezzatino alla cacciatora con carciofi alla brace

Concerto Lambrusco Reggiano DOC Medici. Esplosione di profumi fruttati rosso, fragole, lamponi, ciliege. Vino armonioso, da sempre un successo del Lambrusco reggiano.

pag. 22

Polpo scottato su crema di topinambur e olio affumicato al rosmarino

Lambrusco di Sorbara brut Metodo Classico DOC CDV Brutrosso Cantina della Volta. Ricco nel frutto e allo stesso tempo fragrante, croccante, vivace ed esaltante nella bevuta.

pag. 88

Gnocchi di patate e zucca ripieni di taleggio con salsa di noci

Dedicato ad Alfredo Molinari DOP Carpi e Sorbara. L'esuberante forza del Lambrusco Salamino di Santa Croce. Morbido, croccante, un Lambrusco da scoprire.

pag. 61

Crostini di pane con pâté di vitello tonnato

Lambrusco di Sorbara DOC "Rimosso" Cantina della Volta. Rifermentato in bottiglia secondo il metodo ancestrale. Fragrante, piacevolmente fruttato. Un vino vip.

Codice abbonamento: 079804

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.