



Il Lambrusco

di Piero Valdiserra



Sembra che il termine generico di vite selvatica, o *labrusca*, sia diventato il nome proprio di alcuni vitigni derivati dalla domesticazione di viti cresciute spontaneamente, soprattutto nella pianura padana, dove la distinzione fra vite spontanea e coltivata è rimasta sempre molto sfumata. Questo processo di domesticazione ha origini antichissime, se è vero che i primi popoli paleoliguri iniziarono le coltivazioni già 3500 anni prima di Cristo. Sulla vite *labrusca* esistono testimonianze etrusche e romane (Catone, Virgilio, Varrone, Plinio il Vecchio). Agli inizi del 1300 l'agronomo Pier de' Crescenzi scrive di un vino ottenuto da uva "lambrusca", e tre secoli dopo Andrea Bacci, medico di papa Sisto V, annota che "sui colli sottostanti l'Appennino, di fronte a Reggio e Modena, si coltivano lambrusche, uve rosse che danno vini piccanti, odorosi, spumeggianti per auree bollicine, qualora si versino nei bicchieri". Circa duecento anni dopo il Lambrusco comincia a essere confezionato in bottiglie di vetro con tappo in sughero, debitamente legato con dello spago, in modo che il vino conservi integralmente fragranza e bollicine e il tappo non salti. Con il XX secolo ha inizio la produzione su scala industriale, che porta il Lambrusco a conquistare anche molti mercati internazionali.

Oggi i territori che accolgono la maggior presenza dei vari tipi di Lambrusco sono quelli delle province di Modena e Reggio Emilia, anche se i diversi vitigni sono coltivati un po' ovunque nella pianura padana (in particolare nelle province di Parma, Bologna, Ferrara, Mantova, Cremona e Rovigo). Una certa diffusione si segnala anche in Trentino e nel trevigiano, e – curiosamente – in tutta la Puglia. Le varietà principali sono quelle coltivate in Emilia e nel mantovano, cioè Lambrusco di Sorbara, Grasparossa, Salamino; meno importanti e diffusi sono il Lambrusco Marani, il Maestri, l'Ancellotta, il Montericco, il Viadanese. Nel basso Trentino si coltiva il Lambrusco a foglia frastagliata, e in Piemonte la Lambrusca di Alessandria. Benché abbiano caratteristiche ampelografiche differenti, questi vitigni sono accomunati dal carattere dei vini che se ne ricavano: non molto alcolici, aciduli, con una buona effervescenza, da bere freschi e perfetti da abbinare con una cucina ricca di condimenti e di sapori.

Nelle sue differenti versioni, il Lambrusco si sposa tradizionalmente con tutti i prodotti della tavola emiliana. Si abbina bene anche con cibi robusti come la carne suina, le salsicce e l'agnello, ed è ideale su un parmigiano-reggiano non troppo stagionato. Può entrare nella ricetta di alcuni primi,

come il risotto al Lambrusco o la pasta al Lambrusco, e viene inoltre utilizzato nella preparazione di cocktail leggeri. È infine impiegato nella vinoterapia, per le sue proprietà tonificanti sulla pelle.

Fino agli anni Sessanta del secolo scorso, nelle zone storiche di produzione, il Lambrusco veniva imbottigliato e fatto rifermentare in bottiglia, senza l'eliminazione dei lieviti: in questo modo faceva il fondo, e tendeva a deteriorarsi velocemente. Il mercato era in gran parte limitato al vino venduto sfuso e imbottigliato a casa. A partire dagli anni Sessanta l'industrializzazione del Lambrusco ha portato a vinificazioni più attente, e a un processo di spumantizzazione svolto quasi esclusivamente in grandi recipienti d'acciaio, con conseguente imbottigliamento in cantina.

