



VITIGNI ROSSI 4

Girò

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Girò](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Girò è un vitigno rosso che fu introdotto Campidano di Cagliari durante l'occupazione spagnola dell'isola sarda intorno al 1500 anche se inizialmente la sua diffusione era molto limitata, per poi esplodere due secoli più tardi. È quindi di probabile origine spagnola, anche se oggi è molto diffuso solo in questa parte dell'Europa, divenendo praticamente autoctono. È citato comunque da molti autori che spesso lo hanno indicato con nomi diversi, come il Manca dell'Arca descritto da Zirone in Spagna, o i sinonimi in dialetto sardo *Nieddu alzu* e *Aghina bàrja* per il Mameli e infine il *Girone di Spagna* per l'autore Lolli. Per il *Flora Sardo* di Morris il vitigno invece si chiama *Vitis suavis*. Il periodo di maggiore diffusione riguarda la Sardegna del sud della prima metà del Settecento, sotto il dominio Savoiano, come riportato dalle leggi emanate all'epoca per la regolamentazione nelle coltivazioni vinicole ad opera del Marchese di Rivarolo del 1736. Come moltissime uve europee, anche il Girò venne drasticamente ridotto e messo in pericolo dall'epidemia di fillossera della metà dell'Ottocento, ma dalla fine degli anni 70 del Novecento i viticoltori sardi preferirono reimpiantarli, decretando un forte sviluppo che ha riproposto all'attenzione degli appassionati il vitigno.

Il Girò si presenta con grappoli di medio-grandi dimensioni, a forma cilindrica o piramidale, alati con densità a semi-spargolo. Le bacche sono di medie dimensioni, sferiche, con buccia spesse e nero-violacee. Viene coltivato quasi esclusivamente nel Campidano, dove i terreni hanno ricche concentrazioni di calcare e argilla, ben lavorati in profondità. I terreni grazie all'argilla sono freschi ma al contempo l'ottimo drenaggio non ne trattiene l'umidità, mantenendoli caldi. Si coltiva con forme di allevamento poco espanse. Le rese sono ottime ma non regolari, e anche se ha un buon comportamento nelle variazioni climatiche, mal sopporta le malattie crittogamiche.

I vini del Girò

Il Girò può essere vinificato in purezza nella denominazione di origine DOC Girò di Cagliari, prodotto in diverse tipologie, ma anche in assemblaggio con le altre autoctone sarde. Nelle vinificazioni in purezza viene spesso prodotto nelle tipologie secche o dolci, come vino liquoroso o dolce naturale in cui in ogni caso spiccano delicati sentori di mosto o uve fresche, sempre a seconda della vinificazione, e nespole con piccoli frutti rossi. Il palato risulta generalmente morbido, a volte vellutato nelle lavorazioni migliori, spesso asciutto, con un grado alcolico medio e una bella struttura sorretta da tannini accennati. Raramente viene vinificato secco, dando il meglio di sé in versione dolce e liquorosa. In que sti casi è un ottimo compagno per i dolci a pasta non lievitata, specialmente quella sarda con le mandorle come ingrediente base. Ma si abbina bene anche alla pasticceria cremosa o con le crostate di frutta, ma anche alla frutta, sia fresca che seccata. Inoltre sembra sentirsi a suo agio con i formaggi dell'isola, in particolare con quelli stagionati. La degustazione viene consigliata nei calici a tulipano, a circa 10-12 °C.

I produttori

Tra i produttori si segnala Donna Jolanda, con il suo Girò di Cagliari della fattoria "Sa Rosa", con il vino di un delicato rubino e ottimi aromi di uva e mosto. Il palato rispetta le indicazioni generali, con tannini dolci e



gusti molti mielati. Buona la struttura e il tessuto vellutato, morbido, che ben si accompagna sia alla pasticceria cremosa che alla meditazione. Si consiglia di servirlo ben freddo, anche a 8°C. Il vitigno viene coltivato su terreni alluvionali, con presenza di molti ciottoli che riscaldano le vigne in cui c'è anche una forte presenza di argilla, che potrebbe trattenere eccessivamente l'umidità. Il calcare è altrettanto presente nelle vigne, e fornisce elementi essenziali alla struttura del vino. Il vino raggiunge quindi i 14,5% vol e viene venduto ad un prezzo di circa 11 euro per le bottiglie da 0,5 litri.

Purtroppo, nonostante sia in fase di crescita, e abbia ottenuto la denominazione di origine controllata già alla fine degli anni settanta, il Girò di Cagliari non riesce ancora ad uscire con sicurezza dalla sua zona di produzione per porsi all'attenzione del pubblico nazionale, rimanendo confinato alla conoscenza dei soli addetti ai lavori e degli appassionati più informati.

Resta molto raro da trovare nelle enoteche al di fuori dell'isola, e per i curiosi l'unica opportunità di ordinarlo è spesso rappresentata da internet, dove qualche piccola enoteca on-line

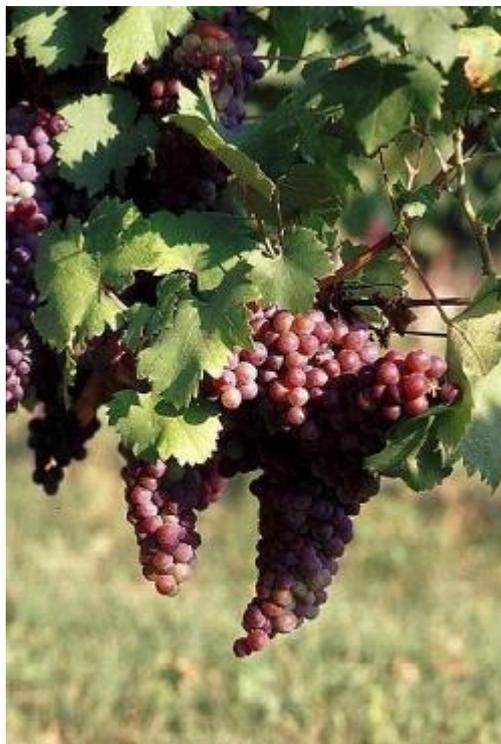
tratta questo prodotto. Purtroppo alla protezione legislativa da parte della regione Sardegna, non si è fatto seguito con un'adeguata campagna pubblicitaria ed informativa.

Un buon modo per scoprire i prodotti del Campidano resta comunque una visita ad una delle tante sagre del luogo. In questo periodo potrete trovarlo alla fiera di natale di Pula.

Grignolino

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Il vino del Grignolino](#)
- [I migliori Grignolino del Piemonte](#)



La varietà

Il Grignolino è una varietà rossa autoctona piemontese, di coltivazione molto limitata e zonale, classica del Monferrato nell'area che va da Asti a Casale. Ha la stessa importanza che ricopre il Dolcetto nell'area di Cuneo, ma non ha la stessa struttura severa del suo vicino.

Il vitigno gradisce terreni secchi e leggeri, ma purtroppo viene spesso piantato proprio in quelle zone piemontesi che non corrispondono a queste caratteristiche e sono anzi all'opposto. Questa rappresenta una forte limitazione per questa varietà di buona qualità, che potrebbe rendere meglio.

Inoltre è molto sensibile alle malattie, con una buona resistenza alla sola peronospora, ha una maturazione tardiva e irregolare e quindi necessita di ottime esposizioni solari, che invece sono riservate sovente a vitigni considerati più nobili come la Barbera e lo Chardonnay.

Sarebbe quindi curioso dare la possibilità a questo vitigno di esprimersi appieno per apprezzarne i risultati. La caratteristica del Grignolino è quella di produrre molti più semi rispetto al normale, semi che poi verranno utilizzati nel mosto. Produce grappoli di media grandezza, mai piccoli che tendono invece al grande nelle annate favorevoli e produttive. Gli acini al contrario sono invece di piccole dimensioni, ellittici e particolari. La buccia, in genere nero-violetta, è sottile e pruinosa. Questa dimensione ridotta degli acini, con poco succo, determina in genere basse rese, che sono forse l'altro motivo principale per cui questo vitigno non riesce ad uscire dalla produzione prettamente locale del Monferrato.

Al di fuori del Piemonte il Grignolino trova qualche ettaro vitato in California, dove produce dei buoni rosati amati dal pubblico americano per la loro qualità. Trova anche una tipologia fortificata, sulla falsariga del Porto, per avviare ad una certa mancanza di alcolicità.

La sua storia in Italia comunque conosce la massima eco alla fine del XIX secolo, quando era in voga e ricevette i complimenti del Re d'Italia Umberto I alla Fiera dei Vini Nazionali del 1891. Purtroppo le basse rese ne hanno condizionato in seguito la diffusione.

Il vino del Grignolino

Il Grignolino viene vinificato il più delle volte in purezza, e a ragione, visti i buoni risultati, che andrebbero anzi approfonditi e migliorati dando delle possibilità topografiche migliori a quest'uva.

In genere non apporta molto colore al vino, fornendo un rosso piuttosto scarico. Ma gli aromi sono molto interessanti, alpini per definizione, con profumi di fiori e humus, felci e boschi verdi classici delle catene alpine.

Anche il grado alcolico non è affatto elevato, fermandosi il più delle volte sugli 11% vol, con punte massime di 12% vol.

Riesce però a fornire un'interessante acidità e tannicità, che supplisce a questa mancanza d'alcol grazie all'abbondanza delle vinacce nei grappoli. Il suo nome infatti sembra derivi da *grignole*, che indica nel dialetto piemontese dell'area di Asti proprio i vinaccioli. Gli acini infatti contengono molti semi in più rispetto alla media, e questo va ad incidere notevolmente sul gusto del vino.

Riesce ad abbinarsi meno intensamente con il cibo rispetto al suo simile Dolcetto, ma ha comunque ottimi spunti interessanti. Da giovane i vini sono leggeri ma decisi grazie alla tessitura dei tannini, e la gradazione alcolica sembra maggiore di quella reale. Riesce anche a maturare discretamente quando i tannini diventano severi e pungenti, tanto da essere ammorbiditi con l'affinamento.

Quando non è vinificato in purezza viene mescolato alla Freisa e al Barbera, dove riesce a dare dei tocchi aromatici in più.

Nelle denominazioni di origine viene vinificato in purezza o con un taglio massimo del 15 per cento nel Monferrato DOC per produrre la tipologia *Ciaret* anche nota come *Vhiaretto*. Possiede altre due sue denominazioni, dove viene vinificato in purezza o tagliato per un 10 per cento massimo, la DOC Grignolino d'Asti e la DOC Grignolino del Monferrato Casalese. Nel Gabiano invece è presente dal 5 al 10 per cento, mentre nel Rubino di Cantavenna, anche se non sempre utilizzato, può partecipare all'assemblaggio fino al 25 per cento.



I migliori Grignolino del Piemonte

Tra i migliori Grignolino in purezza di Piemonte Vicchio-Vaglio Serra vinifica il Grignolino d'Asti Le Nocche, di 12,5% vol, quindi un'alta gradazione per questo vitigno. Colore classico da Chiaretto e profumi di fragoline, fiori secchi alpini, seguiti dalla felce, dall'humus e dai toni speziati e caramellati. Leggero, tannico e vivace, si abbina bene alla gallina farcita.

Un buon Grignolino puro è quello di Isabella, il Grignolino del Monferrato Casalese Montecastello. Anche qui 12,5% con una colorazione leggermente più scura, con ribes, bosco bagnato, pepe e geranio nelle profumazioni. Tannini strutturati e un retrogusto amarognolo ne fanno un ottimo accompagnamento per il maiale in fricassea con polenta frita.

Buono anche il Grignolino del Monferrato Casalese di Bricco Mandalino, che vanta addirittura 14% vol. una profumazione elegante e fine di fragola, humus, sottobosco, viola e pepe rosa ne contraddistingue il naso, ma è il palato a stupire. Sapido e ben solido, con una chiusura lunga. Bene con i taglierini all'ortolana e pomodoro.

Ben riuscito anche il Grignolino d'Asti di Braida Bologna, elegante e limpido, con ortensia e rose ad aprire ai profumi di fragoline, sottobosco e pepe rosa. Sapido e tannico, chiude con un finale ammandorlato abbastanza lungo. Ottimo con il tonno di coniglio, un classico antipasto del Piemonte.

Groppello

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Groppello](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Groppello è un vitigno a bacca rossa autoctono del Lago di Garda, dove era conosciuto già in epoca romana tanto da essere descritto sia da Virgilio che Plinio il Vecchio, ma anche da numerosi altri autori come Cassiodoro e prima ancora da Cicerone. Nel 1556 il Bacci trovava delle similitudini tra il Groppello e le Pignole, una varietà di uve allevata nella fascia compresa tra la Franciacorta e il lago d'Iseo, mentre nel 1925 Marzotto associava il Groppello di Mocasina ad un sottotipo di Groppellone. Il nome Mocasina è uno dei tanti sinonimi che si conoscono per il Groppello, derivati dalla località di coltivazione come il Groppello della Val di Non e il Groppello di S. Stefano. In particolare il nome Mocasina si riferisce ad una specifica area geografica sul Garda a cui si fa riferimento per l'origine stessa del vitigno. Il nome Groppello invece sarebbe una traslazione del dialettale veneto *grop*, inteso come groppo nel significato di nodo, questo perché i grappoli si presentano molto serrati con gli acini a stretto contatto tra loro e rappresenta un sottotipo. Il vitigno si classifica infatti in due sottotipi diversi, il Groppello Gentile e il Groppello di Mocasina appunto. Inoltre vi è il Groppello comune, che non viene però considerato un sottotipo, ed ha la particolare caratteristica di avere la parte inferiore della foglia ricoperta da una patina vellutata, o come si dice in botanica, una tomentosità, che le conferisce anche il sinonimo di *moliner* con il significato suggestivo di infarinato.

I due sottotipi vengono spesso assemblati per dar luogo a vini più maturi. Il Groppello di Mocasina infatti apporta colore e corpo, mentre il Gentile produce aromi più fini e delicati, con vini piuttosto leggeri ed anonimi. Il vitigno è diffuso in Veneto dove lo si trova nelle province confinanti al Lago di Garda, quelle di Verona, Vicenza e Treviso, in Lombardia, sempre attorno al Lago in provincia di Brescia, ma anche in alcune zone della provincia di Bergamo, e in trentino, dove viene usato negli assemblaggi con il sinonimo di Grupel. Il vitigno si presenta con grappoli di piccole dimensioni a forma cilindrica, molto serrati e compatti e occasionalmente alati, e bacche di medie dimensioni, sferiche e pruinose, con bucce di medio spessore e colori blu tendenti al nero. I chicchi hanno gusti talvolta erbacei. Viene coltivato su terreni leggeri e necessita di buone esposizioni per raggiungere la maturazione ottimale e per combattere l'assalto della botrite, suo principale problema insieme alle insufficienze potassiche. Non si riscontrano particolari problemi ad altre malattie o avversità, ivi compresi clima e parassiti. Il Groppello è il vitigno autoctono della zona a colline moreniche del Garda.

I vini del Gropello

Il Gropello viene vinificato sia in purezza che in assemblaggio, a seconda della zona di produzione. In purezza fornisce vini di un bel colore, generalmente rubino brillante, molto vivace, con una buona gamma olfattiva, molto delicata e fruttata e piccoli tocchi di spezie. Il palato si presenta di buona morbidezza, leggero ma dal corpo abbastanza pieno, con freschezza giovanile dovuta alla buona acidità naturale. Le spezie si replicano in finali di buona persistenza, ma sempre delicati. Il Gropello in purezza viene vinificato per lo più attorno al lago di Garda, dove è la componente essenziale per i rossi e i rosati della zona, anche con una sua denominazione propria. Questi vini leggeri sono degli ottimi abbinamenti a tutto pasto, dai salumi freschi alle paste al sugo, fino alle carni rosse e ai formaggi mediamente stagionati. È un vino da bere in gioventù, anche se può fregiarsi della menzione Riserva dopo due anni di affinamento, dove prende speziature più marcate che lo portano ad abbinamenti con carni rosse più elaborate. Sempre nella zona del Garda viene assemblato con il Marzemino, il Sangiovese e il Barbera per vinificare il Garda Classico, per un vino più ricco e corposo, anche Superiore, da accompagnare con carni di cacciagione. Il Gropello della zona è molto sponsorizzato dai viticoltori locali che organizzano spesso eventi dedicati come la *Fiera di Pompenazze del Garda* tutta dedicata al vino o la Fiera di Puegnago, dedicata ai prodotti agricoli, uve incluse.

I produttori



Il Gropello viene vinificato in assemblaggio classico con il Marzemino, il Barbera e il Sangiovese per il Garda Classico Chiaretto Le Sincette di Cascina La Pertica, un bel rosato dal colore tenue, con bei profumi fruttati alla ciliegia seguiti dal corbezzolo e sfumature floreali. Il palato è fresco e invitante, con un buon finale. Ottimo con le torte di verdure. L'azienda vinifica anche il Gropello in purezza nel Garda Classico Gropello Il Colombaio, con un bel rubino che prelude all'assaggio olfattivo di lamponi e ciliegie con un piccolo finale speziato classico. Il palato è fresco e fruttato, con tannini accennati. Ottimo con la

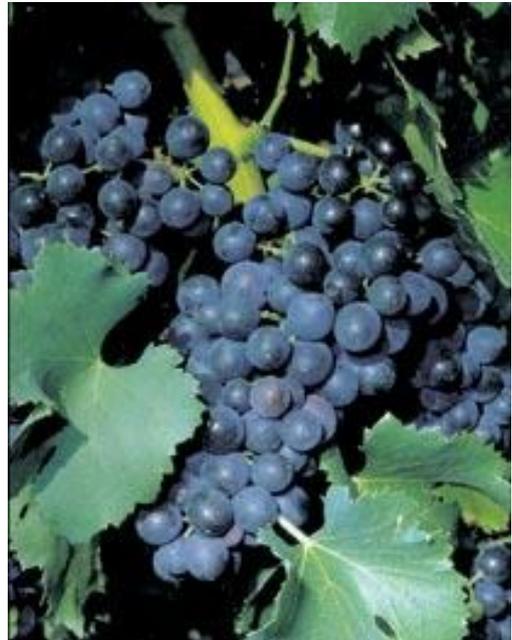
torta di patate e prosciutto.

Bel Garda Classico Superiore Madér anche da Selva Capuzza, con il 35 per cento di Marzemino, il 25 di Sangiovese e il 10 di Barbera. Bel rubino prima dell'incontro con il naso, dove i frutti rossi sono ben presenti, con un bel seguito di muschio e cuoio finiti dalla noce aromatica. Bella struttura al palato, con tannini ben accennati. Da provare con le pappardelle al ragù.

Guarnaccia

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini della Guarnaccia](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Guarnaccia è un vitigno a bacca rossa di cui non si ha nessuna notizia certa, con un nome che fornisce più confusione che certezze, visto che porta a pensare ad un sottotipo della Grenache francese. Ma nessun test del DNA ha confermato questa ipotesi e anche le somiglianze non sembrano talmente coincidenti da far presupporre questa origine. Ma comunque molti studiosi di ampelografia la ritengono valida, mentre altri preferiscono ipotizzare una origine autoctona, anche se non identificata con nessun territorio. Nessun documento storico riesce a chiarire la provenienza della Guarnaccia, e si può anche ritenere che come molti vitigni specie nel meridione d'Italia possa essere una delle tante uve importate dalla Grecia al tempo della colonizzazione ellenica nel VII secolo avanti Cristo. Questa ipotesi viene supportata dalla diffusione del vitigno, concentrata soprattutto sul litorale Campano, nell'isola d'Ischia e a macchia di leopardo in Calabria. Ad Ischia è molto popolare e lo si trova nei vini rossi dell'isola con il Piediroso. Il vitigno si presenta con grappoli di medie dimensioni, a forma conica con densità compatte. Anche le bacche sono di medie dimensioni, con buone concentrazioni di pruina sulle bucce nere mediamente spesse e coriacee. Il vitigno è vigoroso, con rese costanti e medie con la maturazione che giunge a fine settembre.

I vini della Guarnaccia

La Guarnaccia fornisce vini di una discreta componente aromatica, con una buona acidità e un discreto apporto alcolico. I vini possono invecchiare, ma non risultano decisivi in termini di qualità, per essere considerati di livello nazionale. Il vitigno infatti non viene quasi mai impiegato in purezza, e trova la migliore

associazione con il Piediroso per gli assemblaggi nell'Ischia, unica denominazione campana in cui viene contemplato. In Calabria viene vinificato in qualche vino da tavola, mentre rientra nella confusione generata dalle sue incerte origini con il Gaglioppo, che fa parte delle denominazioni del Verdicchio e del Pollino. Ma anche qui non viene ben compresa l'ampelografia dei vitigni e la mancanza delle analisi di laboratorio non aiuta certamente a fare luce su quali sono gli impieghi del vitigno.

I vini comunque hanno un buon abbinamento con varie pietanze, a tutto pasto, con servizi che possono essere accompagnati agli antipasti come i salumi freschi o ai primi di sugo. Può accompagnare anche carni rosse non elaborate o quelle bianche aromatiche. Buono l'abbinamento con i formaggi freschi. È un vino da consumo quotidiano, ma può fornire in assemblaggio anche dei vini più eleganti.

I produttori



Ischia è la terra in cui la Guarnaccia trova le espressioni migliori, seppur nel taglio con il Piediroso in cui partecipa solo in minima parte. Riesce comunque ad apportare una buona gradazione alcolica e una discreta struttura. Il vino risulta così abbastanza profumato e di buon livello. È il caso dell'Ischia Per' E Palummo di Casa d'Ambra, una delle due più famose aziende vinicole

dell'isola, in cui il Piediroso è il vitigno principale con l'85 per cento, mentre il restante 15 per cento appartiene al Guarnaccia. Il vino è di 12% vol, con un colore rubino abbastanza trasparente. Il vino comunque è molto interessante, con profumi che attraggono grazie alla buona intensità. Gli aromi principali sono della viola e della visciola, con belle sfumature al rosmarino e il timo fresco. I toni sono quindi principalmente vegetali e floreali, con pochissima partecipazione di componenti fruttate. Il palato è quindi semplice, anche se molto gradevole, con il finale che svela la sua vena fruttata. L'azienda lascia il vino sui lieviti per un mese, per poi essere affinato altri sette mesi. A tavola l'abbinamento suggerito è con il tonno in guazzetto, un piatto saporito che ben richiama un vino rosso leggero. Ad Ischia i terreni sono prevalentemente ricchi di sabbia e tufo, il che fornisce questi tocchi particolari al vino.

L'azienda Casa d'Ambra è storica, presente sull'isola fin dal 1888, che ha acquisito nel 2006 altri 8 ettari di terreno in affitto oltre ai 6 già di proprietà per portare la sua produzione a 500 mila bottiglie. L'azienda possiede anche un castello del XVIII secolo e sta ampliando anche i suoi locali, con il punto vendita, i punti di degustazione e l'archivio storico aziendale. La sua produzione è prevalentemente in bianco, ma vinifica anche il rosso con il Guarnaccia, di buon livello, che conquista ogni anno almeno tre grappoli per l'associazione italiana sommelier. L'azienda e i suoi vini sono circondati dal mare, presenza fondamentale per i gusti ed i sapori isolani e vinicoli.

La cantina conta su una superficie di ben 3500 metri quadrati e sfrutta sia l'acciaio che il rovere per gli affinamenti con botti da 300 ettolitri di capacità totale, da aggiungere ai 10.000 ettolitri vinificati in acciaio e 300 hl in legno. La produzione è di circa 3000 bottiglie l'ora.

Lacrima

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [Il vino del Lacrima](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Lacrima è un vitigno rosso autoctono marchigiano che oggi trova la sua zona d'elezione nel comune di Morro d'Alba in provincia di Ancona, ma in passato era diffuso in tutte le Marche e in molte aree dell'Umbria, della Campania e della Puglia. Lentamente il Lacrima ha perso di importanza in quasi tutti i territori che occupava, fino a rischiare anche la scomparsa durante il secolo scorso, trovando rifugio solo nell'attuale area di produzione, grazie soprattutto alla protezione della propria denominazione d'origine istituita nel corso degli anni Ottanta. Altro fattore fondamentale che ha determinato il salvataggio del vitigno è stato un generale miglioramento dei sistemi di allevamento adottati dai viticoltori che sono riusciti in questo modo a portare il vitigno a livelli qualitativi prestigiosi. Dato il suo legame con questo territorio viene chiamato anche con il sinonimo di Lacrima di Morro d'Alba e per la colorazione che fornisce al vino anche con quello di Lacrima Nera. Attualmente copre poche estensioni vitate anche in Toscana, Romagna, Puglia e Campania, ma si tratta di pochissimi ettari che hanno resistito al suo sradicamento, poco incisivi nella produzione. Il vitigno ha mostrato alle analisi genetiche delle parentele con l'Aleatico.

A testimoniare l'antichità di questo vitigno vi sono documenti datati al 1167, descrittivi dell'assedio di Ancona e del campo base dell'assediate Federico II a Morro d'Alba, in cui veniva servito il vino locale. Nelle Marche il disciplinare di produzione limita geograficamente le coltivazioni ai soli comuni di San Marcello, Monte S.Vito, Ostra e Belvedere Ostense. Come detto durante i secoli il vitigno ha perso sempre più d'importanza, nonostante avesse in passato una dimensione nazionale, per passare sempre più ad una dimensione locale e molto ristretta fino al rischio d'estinzione, evitata solo negli anni Ottanta con la denominazione di origine controllata, ottenuta grazie alla volontà di alcuni viticoltori di Morra d'Alba e in particolare della famiglia Mancinelli, decisa a scommettere sulla qualità del vitigno. È a questa azienda che si deve forse l'approvazione della denominazione d'origine e al rinnovato interesse per il suo vino di grande qualità. L'etimologia del nome invece si riferisce alla caratteristica degli acini che soffrono di colatura nel corso della maturazione a causa della fragilità delle bucce, che nonostante uno spessore piuttosto consistente, hanno frequenti rotture, provocando una lenta "lacrimazione" appunto, del succo interno agli acini, e fornendo il

nome al vitigno. Sono state escluse comunque le ipotesi del passato, che vedevano il vino soffrire di una qualche malattia, e le recenti ricerche attribuiscono questa lacrimazione alla sola fragilità delle bucce.

Curiosità desta il nome che deriva dalla caratteristica colatura del succo dagli acini durante la maturazione, dovuta a bucce spesse ma estremamente sensibili che si rompono con facilità. Questa colatura, lenta e a gocce, fornisce appunto l'idea di una lacrimazione dell'uva, da cui il nome Lacrima. Un tempo questo fenomeno dava la sensazione che le bacche soffrissero di una qualche malattia, mentre oggi gli studi hanno escluso quest'ipotesi, confermando solo una certa fragilità delle uve. Inizialmente si pensava che il nome Lacrima fosse dovuto ad una presunta origine iberica con accostamenti con il Lacrima spagnolo, tesi oggi sconfessata. Al di fuori delle Marche, la regione che sfrutta maggiormente il vitigno, anche se sempre in assemblaggio con altre uve, è la Campania dove è presente la denominazione Lacrima di Napoli, molto conosciuta. Il vitigno deve però condividere la vinificazione con le uve locali, e comunque il suo utilizzo si è molto ridotto rispetto al passato, quando era un vitigno di maggioranza insieme all'antichissimo Mangiaguerra e all'altrettanto antico Aglianico. Il vitigno si segnalava per colori molto densi rispetto ai due coltivati negli stessi vigneti. Il Lacrima era un vino ben considerato, ma utilizzato nel consumo quotidiano da tavola. Era consuetudine in queste aree assicurare i tralci a dei tutori con dei legacci. I tutori erano rappresentati da alberi di cedro o di acero, o ad altri tutori in legno. Questa tradizione di legarla a dei "tutori vivi" veniva definita "maritazione". Il sistema però non forniva la necessaria qualità, mentre oggi con nuove lavorazioni nell'allevamento il livello qualitativo del vino è notevolmente aumentato.

I terreni su cui viene coltivato con maggior successo sono ricchi e con molta materia organica, densa di minerali e di consistenza argillosa. La sua preferenza all'argilla determina anche la posizione toponomastica dei vigneti che devono usufruire di ottime esposizioni e ventilazioni in grado di asciugare il vitigno che paradossalmente è sensibile ai problemi derivanti dall'umidità, come il marciume. Viene segnalata anche una forte sofferenza ai parassiti.

Il vitigno ha grappoli di grandezza media a forme piramidali, a spargolo, dotati di ali. Gli acini sono anch'essi di medie dimensioni, rotondi con le bucce già descritte poc'anzi nella caratteristica della lacrimazione. Il colore è un blu molto scuro, quasi nero. Nonostante la sua sofferenza alla botrite, al marciume e ai parassiti, il vitigno dimostra un'ottima vigoria e delle produzioni sopra la media, anche se molto legate nella regolarità all'andamento climatico annuale. Il Lacrima infatti dimostra una forte sofferenza anche alle variazioni climatiche, variando di molto le sue rese nei vari anni. Il Lacrima è un vitigno difficile da coltivare, bisognoso di drastiche e numerose potature. Trova un microclima favorevole sulle zone collinari situate tra Morro d'Alba e Senigallia, dove la sua coltivazione sembra essere antichissima. Questa dovrebbe essere la zona originaria del vitigno, in cui la presenza dell'uomo è attestata dai reperti archeologici già durante il paleolitico. Nell'epoca romana l'area era una famosa località per i ricchi villeggianti dell'impero, mentre con il crollo della civiltà romana si trasformò in un importante cittadina gotica sotto Teodorico e in un potente comune durante il Medioevo, con il suo castello dominante. I dintorni sono disseminati di grotte sfruttati in passato come cantine naturali e magazzini agricoli. Oggi naturalmente il tutto si svolge in moderne cantine, ma la tecnica più interessante che ha regalato qualità al vino è la vendemmia lunga e la micromacerazione che consente la conservazione degli elementi organolettici da riversare nel vino.

Il vino del Lacrima

Il Lacrima di Morro d'Alba è un vitigno da vinificare in purezza, capace da solo di regalare vini intensi e carismatici, con colori densi e profumi profondi. I vini hanno bei colori rubino pieno, gamme olfattive complesse e aromatiche con palati asciutti, delicati nei gusti. Ottima la struttura tannica e il corpo pieno, supportati da un grado alcolico di spessore. I Lacrima di Morro d'Alba hanno un'ottima attitudine all'invecchiamento fino ai 10 anni. Alcuni vini hanno colorazioni rubino violacee, e aromi di mosto in fermentazione. Il naso comunque si concentra generalmente su aromi di frutta e fiori, con particolare



indicazione per i frutti rossi, quali more di rovo, ciliege e mirtilli, con delicate profumazioni di fragole. Nella gamma floreale l'indirizzo è tutto sulla viola, con alcune eccezioni di particolare pregio dove compaiono i profumi delle rose. Il palato risulta spesso fresco e di pronta beva, sempre abbastanza morbido. Il Lacrima è incluso in molti disciplinari, quali nelle Marche il Lacrima di Morro d'Alba DOC naturalmente e il Colli Maceratesi DOC. al di fuori di questa regione viene vinificato sotto le denominazione IGT Puglia, Tarantino e Salento.

Come descritto nel paragrafo precedente, la fragilità delle bucce porta alla lacrimazione ma anche ad una concentrazione maggiore di coloranti, antociani e tannini. Gli abbinamenti in tavola sono molto sfiziosi, con il vino che in gioventù si accompagna perfettamente con i salumi e la carne rossa alla griglia. Ottimo anche accanto ai primi al sugo o con i formaggi freschi. Invecchiando il vino impreziosisce l'accompagnamento con la selvaggina, sia in umido che arrosto, o con formaggi di rango.

I produttori



Tra i produttori più noti vi è Umani Ronchi, che vinifica un Lacrima di Morro d'Alba Fonte del Re semplice e vinoso, dai tipici gusti del vitigno, con un naso pieno di sottobosco e viole, molto aromatico e morbido nei gusti. Ottimo con la cresca marchigiana.

Monte Schiavo vinifica il Lacrima di Morro d'Alba con una bella profumazione di rosa muschiata, viole e mirtilli. Pronto e fresco, molto beverino con un bel finale

amarognolo. Ottimo con il ciauscuolo.

Di grande spessore il Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo di Marotti Campi, con un colore rubino sfumato di porpora. Ancora gamma olfattiva incentrata sulla rosa muschiata, la viola, i frutti di bosco e il pepe rosa. Tutto viene chiuso dagli elementi dell'invecchiamento in botte, con toni tostati e di vaniglia. Ottima struttura al palato, con una bella vena fruttata e tannini levigati. Da provare

con i peperoni ripieni. Lo stesso Marotti Campi vinifica anche il lacrima di Morro d'Alba Rùbico, di minore qualità ma sempre ben fatto, con un bel naso floreale e fruttato, aromatico e fine. Bella bocca fresca ed asciutta, con buone punte tanniche. Ottimo con i salumi.

Stefano Mancinelli, grande fautore del ritorno del Lacrima, ne vinifica forse la versione migliore, con l'eccelso e opulento Terre dei Goti Rosso in IGT, con il vitigno in purezza. Grande invecchiamento decennale, da uve appassite per 4 mesi. Colore porpora vivo, con un naso pieno di rose e confetture di frutti di bosco. Poi ancora l'amarena scioppata, tocchi di carruba e boero, tutto con una chiusura balsamica. Palato di grande spessore che rammento l'Amarone, con gusti fruttati e aromatici e tannini fragranti. Lunghissima persistenza e abbinamenti di rango, con il cinghiale.

Sempre da Mancinelli altri due Lacrima di opulenza e spessore, il Lacrima di Morro d'Alba Re Sole Passito, e il Lacrima di Morro d'Alba Sensazioni di frutto. Il Passito si riempie di profumi alla viola, alla prugna californiana, e al cioccolato, con tocchi di ibisco e chiusure di caramello. Palato dolce e caldo, ben strutturato, ottimo per le crostate ai frutti rossi, in particolare alla ciliegia.

Lagrein

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Lagrein](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Lagrein è un vitigno rosso autoctono del Trentino Alto Adige dalle alte rese che tenute sotto controllo forniscono splendidi vini. Il suo nome suggerisce l'origine nella Valle Lagarina, nel Trentino, mentre notizie documentate si trovano in alcuni scritti del XVII del Monastero Benedettino di Muri, vicino Bolzano. Altre fonti risalgono invece al XVI secolo e testimoniano la sua coltivazione in Alto Adige. È probabile che Lagrein sia fortemente legato a Lagara, città della Magna Grecia dove si produceva un vino chiamato *Lagaritanos*. Il vitigno presenta due ibridi o tipologie naturali, diversi per forma e dimensione, il Lagrein a grappolo corto e il Lagrein a grappolo lungo. Presentano comunque anche diverse proprietà organolettiche.

Entrambi comunque hanno un grappolo di medie dimensioni, piramidale e alato di consistenza compatta. Gli acino sono anch'essi di medie dimensioni, ovoidali con bucce spesse e molto concentrate in prugna, con colori blu tendente al nero. Come detto ha delle rese molto alte, ma spesso incostanti, e comunque controllate per dare vita a due diversi tipi di vino, un rosato detto *Lagrein Kretzer*, e un rosso molto apprezzato detto Dunkel. Il sistema d'allevamento è quello a pergola con potatura lunga tipico delle regioni molto settentrionali, dove c'è bisogno di un'esposizione più diretta possibile delle uve al sole. Ha una forte sofferenza all'attacco degli acari, mentre resiste abbastanza bene al marciume, alla peronospora e allo oidio.

Attualmente sono oltre 400 gli ettari coltivati a Lagrein quasi tutti distribuiti in provincia di Bolzano su terreni sabbiosi e ghiaiosi. Raggiunge i migliori risultati nella zona a forte pendenza di Tramin-Termenò e in quella di Ora.

I vini del Lagrein

Come detto il Lagrein viene abilmente controllato nelle rese dagli esperti viticoltori altoatesini per ottenere grandi vini di carattere specialmente nella sua versione rosso scuro, il Dunkel, con una struttura piena e vellutata che si avvale di una certa acidità soffice che ne fanno un vino perfetto per la cacciagione e le carni stagionate. Spesso viene vinificato in purezza o assemblato con altre grandi uve locali in produzioni di grandi qualità.

I vini rossi offrono profumazioni profonde, spesso con note di sottofondo alla vaniglia, che seguono le more e le viole, e generalmente di gusti secchi, freschi e morbidi. Nelle vinificazioni più eleganti e meglio riuscite vi si trovano anche le prugne in confettura, sfumature di cioccolato e spezie dolci o degli accenti di pepe nero. Queste spezie poi si riflettono nel lungo finale persistente in bocca.

Anche il rosato si segnala per eleganza e trova ottimi abbinamenti anche con pesci saporiti con il baccalà. Ha dei colori lievi e delicati, rosati, così come le profumazioni. Il palato è fresco e vivace, brillante, e si abbina anche a pesci affumicati e alle carni bianche non strutturate.



I produttori

Sono molti i Lagrein vinificati in purezza nel Trentino Alto Adige che hanno conquistato il massimo dei voti dagli esperti, segnalandosi tra i migliori vini a livello internazionale.

La cantina Bolzano vinifica il grande AA Lagrein Taber Riserva, un vino profondo, con grande presenza di viola e china, con alte concentrazioni di frutti neri e forti sfumature di vaniglia, tabacco e liquirizia, finiti da sentori balsamici e tostati. La bocca è morbida, sapida e tannica. Un grande vino per il cervo al ginepro.

Un super Lagrein è vinificato anche dalla Cantina Terlano nel suo Porphyriserva, un vino dal rubino concentrato, che richiama le bacche nere e le viole, la grafite e la liquirizia, sempre finito da note tostate e dal pepe nero. Una grande sapidità e freschezza caratterizzano la bocca che finisce con tostature e gusti speziati in un lungo finale per il filetto al tartufo, ottimi compagno di un sontuoso palato.

Fantastico il Lagrein Abtei Muri Riserva di Muri-Gries, denso nel colore e profumato al naso con ancora la grafite e le bacche nere, le viole e le spezie per un palato strutturato, sapido, tannico, in cui la persistenza finale risalta ancora le spezie sfumate dal cacao. Un vino pregiato per abbinamenti aristocratici come il fagiano tartufato.

In Trentino ecco l'ottimo Lagrein Affinato di Casata Monfort, pulito, diverso nei profumi, con humus, more e lamponi a fare compagnia alle viole. Bel palato tannico e morbido, che ben accompagna le costolette di cervo con i frutti di bosco.

Da Cesconi, sempre in Trentino, il Lagrein viene assemblato con l'altro grande autoctono trentino, il Teroldego, per un vino splendido dove viola e ribes si mischiano al pepe rosa e alla felce, finite dalla china. Ottima freschezza al palato equilibrata da un netta sapidità e una struttura setosa, con un lungo finale per le costolette di maiale.

Partecipa anche con il Cabernet e il Merlot nello splendido Rosso Faye di Pojer e Sandri, un vino di straordinaria eleganza dove mora e ribes in piena maturazione vengono sfumati dai toni balsamici, che seguono con la liquirizia, la cannella e il ginepro. Struttura complessa e piena anche al palato, con un perfetto equilibrio tra acidità e tannini, con uno strutturato finale fruttato e speziato. Ottimo per le costolette di camoscio con funghi e frutta secca.

Lambrusco di Grasparossa

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Lambrusco di Grasparossa](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Lambrusco di Grasparossa fa sempre parte della famiglia dei Lambruschi, del genere *Vitis Vinifera*, da non confondersi quindi con la *Vitis Lambrusca* americana da cui è invece vietato ricavare dei vini. È un vitigno a bacca rossa autoctono emiliano, indicato generalmente come Lambrusco in quanto i Romani indicavano generalmente le viti selvatiche spontanee che trovavano sui confini, detti *labrum* dei campi coltivati *bruscum* con la parola latina *labrusca vitis*, divenuta poi in italiano Lambrusco. In particolare il Lambrusco di Grasparossa è una delle sottovarietà della famiglia più importanti e rinomate, insieme a quello di Sorbara e il Salamino. Deve il suo nome alla colorazione rossa del suo grappolo.

Il vitigno Lambrusco Grasparossa non è particolarmente vigoroso, e la colorazione rossa del grappolo è dovuto proprio a questo fattore, con l'autunno che vede colorare di ramato anche i pedicelli e le foglie. In compenso ha un'ottima resistenza alle avverse condizioni climatiche e alle malattie. La maturazione è tardiva, e il vitigno sfrutta fino all'ultimo raggio solare prima dell'inverno. Il Lambrusco di Grasparossa si presenta con grappoli di medie dimensioni e lunghezze, a forma conica e densità a spargolo. Le bacche sono sferiche, di dimensioni medie con abbondante pruina sulle bucce spesse e coriacee dal colore blu tendente al nero. Producono un succo leggermente acidulo ma dolce. Le forme d'allevamento migliori sono quelle poco espanse, ed è favorito sui terreni poveri caratteristici delle colline in provincia di Modena. I terreni qui risultano asciutti, con due zone differenti indicate una come collinare e una come sub-collinare.

Nella prima zona collinare il terreno è molto drenato dalla presenza di sabbia e marna, anche se vi si trovano anche le argille ma generalmente scagliose o sabbiose miste a calcare in blocchi. Qui il terreno non è facile da coltivare ma trova parecchi riscontri nella qualità dei vini, anche grazie a rese inferiori alla media. Nella seconda zona invece vi è prevalenza di limo e sabbia mista a limo, con una base profonda di ghiaia che ne consente l'ottimo drenaggio. Anche le rese sono più abbondanti, con una minore qualità certo, ma anche con proprietà organolettiche diverse. D'altra

parte la prima origine di questa varietà è proprio collinare.

I vini del Lambrusco di Grasparossa

Il Lambrusco Grasparossa può essere vinificato sia in purezza che in assemblaggio con gli altri Lambrusco, particolarmente in riferimento alla sua bassa produttività che lo renderebbe un vino scarso. Può essere assemblato anche con il Fortana e il Malbo Gentile, ma sempre come vitigno predominante. Caratteristica comune a tutti i Lambrusco, anche il Grasparossa fornisce vini frizzantini o spumantizzati, in particolare veniva, sempre come i suoi parenti, prima spumantizzato con il metodo Champenoise della Champagne, che prevede la seconda fermentazione in bottiglia, e poi, a partire dagli anni 60 del Novecento, con il metodo Charmat, che lo ha reso meno interessante e molto più commerciale e produttivo. In questa versione il Lambrusco fu tra i più esportati negli Stati Uniti, ma di qualità nettamente modesta, tanto che a partire dagli anni 90, molti produttori hanno iniziato una rivisitazione dei metodi di lavorazione per abbassare la dolcezza e renderlo più secco ed elegante. Operazione abbastanza riuscita oggi con il Grasparossa, ma anche con il prezioso Sorbara e Salamino. Il vino del Grasparossa fornisce vini dai bei colori rubino profondo, con belle sfumature violacee che si rispecchiano anche sulla spuma e sulle lacrime lungo il bicchiere. Il vino ha una bella gamma olfattiva fruttata, profonda e fresca, con richiami costanti d'uva e mandorle. Il palato risulta ben equilibrato tra freschezza e sapidità, con un bel tono fruttato supportato da una discreta acidità. Il finale invece risulta leggermente amarognolo, ben strutturato. I gusti sono secchi e dissetanti, dal corpo pieno e persistente. In accompagnamento ai cibi si offre benissimo ai primi di carne, alla pasta al forno, agli arrostiti, ma anche ad affettati e formaggi. Viene vinificato anche in tipologia amabile per essere servito con la pasticceria secca.

I produttori



Ancora una volta tra i protagonisti del lambrusco abbiamo Cavicchioli & Figli, con il DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Col Sassoso, un ottimo vino tagliato al 15 per cento con altri Lambrusco dalla bella spuma viola. Al naso compaiono in sequenza le more, il ribes e le fragoline. Il corpo si fa sentire,

fresco e con una bella trama tannica. Viene lasciato sulle vinacce per qualche giorno. Ottimo l'abbinamento con i salumi senesi.

Un pizzico meno elegante è il DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Tre Medaglie Amabile, con tocchi di mirtillo e vaniglia con un bel palato morbido, dolciastro ma comunque mai stucchevole. Ottimo con i pasticcini canditi.

Lambrusco di Sorbara

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Lambrusco di Sorbara](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Lambrusco di Sorbara è un vitigno a bacca rossa autoctono dell'Emilia, parte della famiglia dei Lambruschi, in particolare questo uno dei vitigni più antichi origini. La famiglia dei Lambruschi è parte della specie della *Vitis Vinifera* e non va confusa con la *Vitis Lambrusca*. Questa famiglia proviene da antichissime viti selvatiche della Pianura Padana, e il suo nome si deve ai Romani che indicavano le viti selvatiche spontanei ai bordi, detti *labrum* dei campi coltivati detti *bruscum*. Da qui il nome di *labrusca vitis*, oggi Lambrusco, coltivato quasi esclusivamente in Emilia. Il vitigno ha acquisito nei secoli questo nome e ora indica un'intera famiglia molto diffusa, anche se i suoi vini non raggiungono quelle qualità che sono standard in molte aree. Comunque anche tra i Lambruschi vi sono diverse qualità, e il Lambrusco di Sorbara rappresenta il meglio della famiglia, sfruttato da tempo e citato già da Andrea Bacci, medico di papa Sisto V, nel Cinquecento, in uno dei suoi lavori, il *De Naturali Vinorum Historia*, tra i più importanti libri sui vini del vecchio continente. L'autore descrive i Lambruschi delle colline di Modena come speziati e fragranti.

Il Lambrusco di Sorbara si presenta con grappoli di medie dimensioni a forma conica e densità a spargolo. Le bacche sono sempre di medie dimensioni, a forma sferica e colori blu. Soffre per l'acinellatura a seconda degli anni, a causa di una anomalia floreale. In questo caso molti acini rimangono di dimensioni molto ridotte con notevoli problemi per le rese, che a volte perdono i due terzi della produzione. Viene comunque considerato un vitigno di alta qualità, tanto da essere accostato ad alcuni nobili, tra cui il Picolit francese. Le rese naturali molto basse ne aumentano notevolmente le qualità, ed in Emilia viene spesso coltivato insieme al Lambrusco Salamino, che lo aiuta sovente negli assemblaggi per apportare quantità. Sulle colline modenesi trova la sua terra preferita tra i fiumi Secchia e Panaro, su terreni alluvionali con consistenza particolarmente sciolta e geologia sabbiosa, con substrati estremamente permeabili e altamente potassici. Al di là di questi due fiumi la geologia si fa sempre più argillosa, verso i limiti inclusi nel disciplinare di produzione. L'argilla influenza il vino nei colori più carichi del classico ma a scapito degli aromi.

I vini del Lambrusco di Sorbara

Il Lambrusco di Sorbara viene spesso vinificato in purezza, grazie alle sue qualità, ma sovente deve essere anche aiutato dal Lambrusco Salamino per i suoi difetti nelle rese, che lo rendono particolarmente scarso. I colori del vino sono rubino chiaro, che si riflette nella spuma in un rosato delicato e trasparente. La gamma olfattiva risulta fresca e profonda, elegante, in cui si evidenziano belle profumazioni alla violetta, nota classica di questa denominazione DOP di Modena. Il palato è altrettanto fresco e delicato, ben equilibrato tra sapidità e acidità, che lo rendono leggermente acido e corroborante. I gusti sono fruttati e delicatamente aromatici, secchi e aciduli, in un corpo leggero. I vini sono quindi da bere in gioventù, beverini e semplici, seppur più complessi rispetto agli altri Lambruschi, fornendo sensazioni abbastanza particolari. Il Lambrusco di Sorbara pur essendo il vino più leggero è quello che fornisce maggiori soddisfazioni, nei suoi toni fruttati al lampone dolce, contornati da ciliege e fragole. Nel disciplinare DOC del Lambrusco di Sorbara il vitigno deve essere presente almeno al 60 per cento, quantità non aumentabile a causa delle scarse rese. I vini sono frizzantini e sono prodotti anche nella tipologia rosato.

Ma il Lambrusco di Sorbara viene vinificato anche in Lombardia nel Mantovano Lambrusco DOC, dove il vino ha le stesse caratteristiche che possiede al di là del Po. Prima il Lambrusco veniva vinificato secco e la spumantizzazione si otteneva con la seconda fermentazione in bottiglia con il metodo utilizzato nello Champagne. Tra gli anni 60 e 80 del Novecento invece si è utilizzato il metodo Charmat che ha aumentato notevolmente la produzione ma ha prodotto anche un vino dolce non all'altezza dei precedenti, più che altro destinato al mercato americano con addirittura il 50 per cento delle importazioni. Oggi si tende invece, grazie alle denominazioni d'origine, alla vinificazione nella tipologia secca, con qualità decisamente superiori. Il Lambrusco di Sorbara infatti non è più un vino prettamente emiliano, e viene utilizzato anche in Trentino nelle denominazioni Casteller DOC, Trentino DOC, Valdadige o Etschtaler DOC, Valdadige Terra dei Forti DOC, in Piemonte nel Colli Tortonesi DOC, oltre che nel citato Lambrusco Mantovano e naturalmente in Emilia Romagna, dove fa parte degli assemblaggi del Colli di Scandiano e Canossa DOC, del Colli di Parma DOC, del Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro DOC, del Reggiano Lambrusco DOC, del Colli Piacentini Lambrusco Grasparossa DOC e Montericco, del Lambrusco Salamino di Santa Croce e naturalmente del citato Lambrusco di Sorbara.

I produttori



Tra i migliori produttori di Lambrusco di Sorbara DOC si segnala ancora Cavicchioli & Figli, con il Vigna del Cristo, un Lambrusco di Sorbara in purezza di un bel colore porpora brillante, con intensi aromi di fiori di ciliegia e mirtilli. Il palato è molto elegante, ottimo con il cotechino e il purè di patate. Sempre dalla stessa azienda anche il Lambrusco di Sorbara Tre Medaglie, ancora spumeggiante ma rubino, con note di lamponi e more al naso ed un palato fresco, persistente e seducente. Ottimo con omelette di porcini.

Lambrusco Maestri

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Lambrusco Maestri](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Lambrusco Maestri è un vitigno a bacca rossa parte della grande famiglia dei Lambruschi, appartenenti alla *Vitis Vinifera* e da non confondersi con la *Lambrusca* di provenienza americana. Quella europea invece era conosciuta già in epoca antica, storicamente coltivata in Emilia, oggi in particolare nelle provincie di Parma e Reggio Emilia, e negli ultimi anni anche in qualche zona del Meridione, dove viene apprezzata per la sua resistenza. I Romani ne ottenevano già all'epoca vini vivaci e freschi, da speziare e rendere ancora più aromatica.

In particolare il sottotipo del vitigno Lambrusco maestri si presenta con grappoli di medie dimensioni a forma cilindrica, con densità media, alati. Le bacche sono anch'esse di medie dimensioni, sferiche e con abbondante pruina sulle bucce coriacee, leggermente acide, il che le rende ottime nella produzione di vino frizzante. Il vitigno viene apprezzato per la sua ottima vigoria e resistenza, oltre all'adattabilità a quasi tutte le condizioni pedo-climatiche della penisola. È inoltre un vitigno molto fertile, espanso e molto rigoglioso. La sua preferenza è per i climi freschi ed umidi, ma non soffre eccessivamente le zone più secche. I sistemi dall'allevamento utilizzati sono espansi con potature generalmente lunghe in modo da poter sfruttare al massimo le vendemmie meccanizzate. Questa caratteristica di allevamento espanso si riflette anche sulle rese, molto alte e regolari. La maturazione è tardiva, mentre non si segnalano particolari problemi con le malattie.

I vini del Lambrusco Maestri

Il Lambrusco Maestri viene spesso vinificato in purezza, ma anche in assemblaggio, e apporta molto colore grazie alla grande presenza tannica e di coloranti nelle bucce e nei vinaccioli. I vini sono semplici ma freschi e vivaci, da bere giovani molto spesso nella versione frizzante naturale. Le profumazioni risultano gradevoli e fruttate, mentre l'acidità naturale fornisce gusti secchi e dissetanti. Gli abbinamenti sono i più vari, e il Lambrusco può abbinarsi con antipasti di salumi e formaggi freschi o con i primi semplici al sugo. Bene anche con le carni non elaborate.

I produttori

Un ottimo Lambrusco Maestri in purezza viene vinificato da Ceci nel suo Otello Nero di lambrusco Frizzante, leggero con i suoi 11,5% vol, e un bel colore porpora con spuma fitta e violetta. Bei profumi ai mirtilli, al lampone e alla fragola con tocchi floreali di viola. Spumantizzato con lo Charmat, il palato è fresco e vivace, attraente, con abbinamenti per i salumi freschi o il cotechino emiliano.

Discreto anche il Lambrusco Maestri Frizzante di Monte delle Vigne, rubino a riflessi viola con bella presenza al naso di more e viole. Equilibrato da una bella sapidità, il palato ha aromi persistenti che ben si abbinano alle lasagne al forno.

Lambrusco Marani

In questa pagina parleremo di :

- [La varietà](#)
- [I vini del Lambrusco Marani](#)
- [I produttori](#)



La varietà

Il Lambrusco Marani è uno dei tanti vitigni a bacca rossa della famiglia della *vitis labrusche*, che come ripetuto in altre occasioni non è da confondersi con la varietà americana, ma piuttosto da associare alle viti selvatiche europee, in particolare quelle appenniniche, che trovano nell'Emilia la loro patria d'origine e diffusione. Qui infatti viene miscelato con gli altri sottotipi di Lambrusco per dare vita al famoso vino emiliano, spesso frizzantino, prodotto soprattutto nelle province centrali della regione, ovvero quelle di Parma, Modena e Reggio Emilia. Viene anche coltivato sporadicamente in Basilicata, Trentino, Lombardia e Piemonte, ma è nella regione del parmigiano che trova i suoi significati. Il vitigno si presenta con grappoli di dimensioni medio-grandi, a forma piramidale o cilindrica, lunghi e leggermente alati, con densità mediamente compatte. Le bacche hanno dimensioni medie con forma sferica. Le bucce sono molto concentrate in pruina, spesse e coriacee con colori blu tendenti al nero. Il vitigno è dotato di un'ottima vigoria, con rese molto alte e costanti. La coltivazione trova i migliori risultati nei terreni alluvionali, dove freschezza e lavorazioni in profondità ne favoriscono una produzione qualitativa più alta che negli altri tipi di territori. Ma trova buone risposte anche in presenza di argilla, purché in terreni di ottimo drenaggio. Nell'allevamento si utilizzano sistemi espansi e potature invece corte.

Il nome Marani venne utilizzato per la prima volta nel 1825 da Acerbi che cominciò a differenziare i vari sottotipi del Lambrusco, prima sempre identificati come un unico vitigno.

I vini del Lambrusco Marani

I vari sottotipi di Lambrusco vengono raramente vinificati separatamente e in purezza per dar luogo ai vini, ma piuttosto si preferisce assemblarli. Comunque non mancano alcune vinificazioni in purezza specialmente come vino da tavola o in IGT. Nelle denominazioni di origine invece, il Lambrusco Marani trova spazio nei disciplinari di molte DOC, non solo in Emilia. In Lombardia fa parte della denominazione Lambrusco Mantovano, dove è impiegato tra l'85 e il 100 per cento, così come nella sua patria d'origine, dove nel Reggiano trova le stesse percentuali impiegate a Mantova. Nel Colli di Scandiano e di Canossa invece viene impiegato fino al 15 per cento. Viene vinificato anche nel Emilia IGT e nel Mantova IGT.

I vini prodotti con alte percentuali di Lambrusco Marani ricalcano le caratteristiche della famiglia, con bei colori rubino brillante, quasi sempre frizzantini e freschi, leggeri di corpo con una gamma olfattiva fruttata di frutti rossi giovani e talvolta tocchi floreali.

I produttori

Un Lambrusco Marani, in assemblaggio al 50 per cento con il Lambrusco Salamino, è quello di Rinaldini nel suo Lambrusco Reggiano Frizzante rosato, con un bel colore cerasuolo e bei profumi profondi di fragola, susine e gerani. Il palato è semplice ma fresco, equilibrato da una buona sapidità e arricchito da una bella persistenza. Viene spumantizzato in autoclave e poi servito con le insalate di riso nelle estati caldi, con un tocco di freschezza in tavola.

Venturini invece lo assembla con il Lambrusco Maestri e il Salamino nel Rubino del Ducato, un vino che esprime aromi di mirtillo e di sottobosco su un penetrante fondo floreale. Il palato è ben sapido, per abbinamenti con i salumi anche un pochino stagionati e con la soppressata.