

# eMOtion

## Il lambruscologo: "Le bolle della festa"

*Fino a pochi anni fa il Lambrusco Metodo Classico era sì una realtà ma anche una rarità, erano pochissime le cantine che si spingevano a osare una presa di spuma che comportava maggiori difficoltà,...*  
**di PARIDE RABITTI \***

 LAMBRUSCOLOGIA

23 gennaio 2018



Fino a pochi anni fa il Lambrusco Metodo Classico era sì una realtà ma anche una rarità, erano pochissime le cantine che si spingevano a osare una presa di spuma che comportava maggiori difficoltà, tempi e costi. Modena è oggi una tra le più "antiche" realtà italiane di produzione Metodo Classico, infatti fin dai primi anni 70 Giuseppe Bellei pioniere del Lambrusco/Champagne della Cantina Francesco Bellei compiva veri e propri blitz per reperire lieviti d'Oltralpe, avendo soltanto dodici ore di tempo prima che morissero.

Altri intrapresero la strada del fine perlage, come la Cantina Cavicchioli col "Rosè del Cristo"; la Cantina Paltrinieri con "Grosso"; poi Christian, figlio di Giuseppe Bellei, uscito dalla Cantina di famiglia fondò la Cantina della Volta determinato a produrre solo bollicine di altissima qualità, collaborando inoltre con diverse cantine coadiuvando come un ostetrica la nascita di nuove icone enologiche del territorio; Luciano Saetti artista del Salamino produce un Metodo Champenoise in maniera artigianale senza l'ausilio di solfiti fin da tempi in cui non era una moda; la Cantina Cleto Chiarli ha dedicato un'intera branca dell'azienda: la "Quinto Passo" alla produzione di Metodo Classico; la Cantina Gavioli ha in produzione due Metodo Classico, un Brut affinato 30 mesi sui lieviti e un Pas Dosè; la Cantina Villa di Corlo ha battezzato col nome "Elettra" il nuovo spumante Metodo Classico rosato che utilizza solo il mosto fiore del Sorbara; e ancora l'azienda Podere il Saliceto, grande rivelazione nel mondo del Lambrusco modenese degli ultimi anni, ha già un proprio Metodo Classico il "Ring Adora" apprezzato dagli esperti.

Ed oggi l'Azienda Agricola Zucchi di San Lorenzo punto di riferimento per sorbiristi dal 1950 chiude il cerchio della gamma di presa di spuma, anzi il "triangolo del Lambrusco" e dopo Charmat e Ancestrale ci dona il Metodo Classico, presentando direttamente un Sorbara in purezza 34 mesi sui lieviti Dosaggio Zero e scusate se è poco!

Un rosso rubino con riflessi granati, la bollicina viva, che ci regala una piacevole ciliegia che rotola tra il naso e il palato, tra confettura di amarene brusche e prugna secca, volgendo alla marasca sotto spirito, dal buon sapore che non ci abbandona improvvisamente ma sfuma lentamente lasciandoci un buon ricordo.

L'Emilia che sogna ha realizzato un miracolo e si è vinta la scommessa ambiziosa di quando speravamo in una guerra dei bottoni dove le cantine combattessero a chi produce il lambrusco migliore.

*\*Il Lambruscologo*