

Bollicine epifaniche: Modena "nel bicchiere"

di **PARIDE RABITTI** *

12 gennaio 2016

MODENA. Sei Gennaio festa della befana storpiatura della parola Epifania che significa rivelazione, apparizione dall'alto, termine molto antico derivante dall'antica Grecia usato in ambito religioso, durante il Cristianesimo fu mutato su precedenti festività pagane l'Epifania di Cristo con l'omaggio che gli fu reso dai Re Magi. Sganciandoci da un significato strettamente religioso e dal compleanno di **Adriano Celentano**, l'epifania diventa una generica rivelazione, il primo romanzo di **Francesco Guccini** ha per titolo: "Cròniche epafàniche" un racconto autobiografico sulle proprie radici montanare, modenese e carpigiane, con lo stile unico che lo contraddistingue, intimo, confidenziale, ironico e dialettale, di chi fin da giovane ha quel rassegnato nostalgismo dei bei tempi passati che mai più torneranno, un libro da gustare con un bicchiere di Lambrusco.

Il Lambrusco del 2016 è l'Epifania data in dono dalla vendemmia 2015; la rivelazione in questo caso è intesa come modo di far conoscere sempre meglio al pubblico le caratteristiche uniche di questo vino di cui, persino a Modena, patria e capitale mondiale del Lambrusco, si fatica a capire quanto possa essere spumante e addirittura superare la normale spumantizzazione grazie al metodo champenoise, nome che deriva dalla zona in Francia ove si produce lo Champagne, uno degli spumanti più conosciuti e pregiati. Oggi si sta realizzando un sogno, quello dove le cantine modenese "fanno la gara" a chi produce il miglior lambrusco Metodo Classico, dove viene indotta la rifermentazione in bottiglia, attraverso l'uso di zuccheri e lieviti.

Il pioniere del "Lambrusco/Champagne" fu **Giuseppe Bellei** della Cantina **Francesco Bellei**, seguirono poi la strada del fine perlage, la Cantina Cavicchioli col "Rosè del Cristo", la Cantina Paltrinieri con "Grosso", **Christian Bellei**, figlio di Giuseppe, una volta uscito dalla Cantina di famiglia fondò la Cantina della Volta determinato a produrre solo bollicine di altissima qualità. **Luciano Saetti**, un artista della vinificazione, in una piccola cantina produce Salamino in maniera artigianale con un "quasi" Metodo Classico, La Cantina **Cleto Chiarli** produce un Sorbara Rosè ed ha deciso di dedicare un'intera branca dell'azienda "Quinto Passo" alla produzione di Metodo Classico, la Cantina Gavioli ha presentato due Metodo Classico, un Brut affinato 30 mesi sui lieviti e un Pas Dosè. Pare che l'azienda Podere il Saliceto, grande rivelazione nel mondo del Lambrusco modenese degli ultimi anni, stia preparando l'ultima epifania presentando a breve "Preda Ringadora" un Sorbara metodo classico.

* *Il Lambruscologo*