

CESARE DONDI

Annata
d'oro per i
lambruschi
modenesi.
In crescita
produzione,
consumi e
qualità



IL VINO CON LE BOLLE

San Martino ha già dato un primo responso: il vino della vendemmia 1999 sarà di qualità ottima. Il vino novello, i primi assaggi dicono infatti che il prodotto è decisamente molto buono. Gli esperti enologi delle cantine sparse nel territorio provinciale, non avevano aspettato il rito della spillatura del primo vino per dare

il loro giudizio. Già alla conclusione della vendemmia il giudizio era positivo. Il clima ottimo, le piogge non forti, i nuovi vigneti di recente impianto e di qualità selezionata garantiscono una annata ottima, da ricordare. Per il lambrusco, in particolare, il grado zuccherino è mediamente migliore rispetto al 1998, già ottima annata, l'acidità leggermente inferiore, il colore rosso intenso

che garantisce un migliore gradimento. Le quantità prodotte sono molto significative con un prevedibile aumento del 10% rispetto all'anno 1998. Qualche leggero problema quantitativo per la produzione del gasparossa, che di contro garantisce una qualità eccezionale. Un orizzonte molto roseo per il principe dei vini modenesi e uno dei più apprezzati vini da tavola del mondo. Il ri-

DUE METODI, STESSO VINO

Ma in cosa si differenziano i due metodi produttivi?

Nella produzione tradizionale il mosto, frutto della sapiente combinazione di uve diverse (l'uvaggio) viene posto a fermentare in botti di legno o cemento con lieviti indigeni dell'uva. Lì viene lasciato per tutto l'inverno, il freddo naturale ne rallenta la fermentazione e permette il suo travaso con la luna di marzo. Imbottigliato in bottiglie rigorosamente scure e depositate orizzontali in grandi cataste, il lambrusco completa il suo processo di fermentazione in un paio di mesi. Solo dopo questo procedimento, con un metodo champenois breve, può essere stappato. Nella produzione in autoclave invece il lambrusco, dopo una prima fermentazione, viene 'fermato' nel suo

processo di maturazione portando la temperatura dei giganteschi serbatoi fino a 5 gradi. Quando il ciclo produttivo lo richiede la temperatura viene aumentata a piacimento, si riavvia il processo fermentativo con lieviti selezionati che viene naturalmente completato in poco tempo. Il lambrusco può essere immediatamente dopo imbottigliato e consumato.

I vantaggi nel controllo della qualità e nell'ottimizzazione del ciclo produttivo e distributivo sono evidenti.

Ne perde un po' la tradizione, ne guadagna la produttività e per molti anche la qualità del prodotto, un vino che ha saputo conquistare uno spazio rilevante in Italia e all'estero nelle scelte dei consumatori più esigenti.



FERMEREMO IL LAMBRUSCO

Produrre un lambrusco "fermo", è una contraddizione in termini per un vino che per definizione è frizzante, ma a questa scommessa sta lavorando Umberto Cavicchioli, responsabile di produzione della omonima Cantine Cavicchioli di San Prospero. Con i suoi cugini Claudio, Sandro e Guido dirige l'azienda che è oggi la maggiore produttrice di lambrusco nella nostra provincia e porta avanti una tradizione nata nel 1928 dal nonno Umberto e proseguita dai figli Franco, Romano e P. Giorgio.

La terza generazione di imprenditori ha portato al pieno sviluppo dell'azienda con progetti innovativi, pur mantenendo saldo l'ancoraggio alle tradizioni.

"Il nostro biglietto da visita nel duemila sarà un lambrusco 'fermo' nato dalla collaborazione con il grande enotecnico Giorgio Grai, un prodotto di fascia alta, che può competere con vini blasonati come i bordeaux - scommette Umberto Cavicchioli -, ma il nostro punto di forza è e resterà il lambrusco di Sorbara classico".

Ed è proprio sul lambrusco di Sorbara che Cavicchioli ha raccolto le maggiori soddisfazioni.

"Abbiamo ricevuto numerosi riconoscimenti per i nostri vini, ma quello cui sono più legato è il premio assegnato al nostro 'Vigna del Cristo' dall'Enoteca di Dozza nel 1996 come miglior lambrusco, è certamente una segnalazione di grande prestigio."



Segreti per produrre un buon lambrusco in realtà non ce ne sono.

"Occorre semplicemente curare con attenzione tutti i particolari produttivi. Il buon vino nasce innanzitutto da una buona uva. Il vigneto, che deve essere di vitigni selezionati, va curato costantemente, l'uva deve crescere e maturare nelle migliori condizioni, con trattamenti controllati e ridotti al minimo indispensabile. Importante è anche la raccolta; oggi la raccolta meccanizzata dà una risposta positiva ai problemi di efficienza e di economicità, ma va programmata con cura. L'uva raccolta deve essere immediatamente consegnata e pigiata".

Da questo momento in poi entra in campo l'abilità degli enotecnici, la capacità di sfruttare a pieno la tecnologia del freddo, la possibilità di operare con lieviti naturali selezionati per garantire le migliori fermentazioni, l'opportunità di combinare il meglio dei profumi e dei sapori delicati.

"Non possiamo permetterci una casualità nella riuscita del prodotto, occorre garantire una stabilità della qualità - sottolinea Umberto Cavicchioli - il consumatore resta colpito da una caratteristica del vino e vuole ritrovarla uguale in ogni degustazione. Ma la riuscita di un vino è merito delle sue caratteristiche, il nostro intervento non le modifica, cerchiamo semplicemente di valorizzarle al meglio".

spetto rigoroso dei disciplinari di produzione stabiliti dalla Unione Europea per i vini dop, l'impianto di numerosi nuovi vigneti con vitigni selezionati e la fondamentale attività di controllo e promozione esercitata dal Consorzio Tutela del Lambrusco garantiscono una sempre maggiore qualità del nostro vino. Una qualità apprezzata dal mercato se è vero che ha già assorbito tutta la produzione del 1998. Una produzione che vede ormai la definitiva affermazione dei nuovi sistemi di lavorazione, ovvero la vinificazione del lambrusco in autoclave. Non solo i grandi produttori e le cantine sociali hanno da tempo convertito il loro sistema produttivo con le tecniche più moderne e le gigantesche autoclavi ove il processo di fermentazione e vinificazione è controllato attraverso la tecnologia del freddo, ma anche i piccoli produttori sparsi nelle campagne hanno ormai intrapreso questa nuova strada.

"È una strada in gran parte obbligata - conferma Franco Paltrinieri, un piccolo produttore che ha la sua piccola azienda in via Verdeta a pochi passi da Sorbara, il luogo di origine del lambrusco, e che insiste nella sua produzione tradizionale con la fermentazione in



botti di legno. - Lo chiede il mercato, il consumatore apprezza di più il lambrusco leggermente dolce, senza il tipico 'fondo', il deposito naturale che si raccoglie nel fondo della bottiglia, in cui il lambrusco deve 'riposare' per diversi mesi. Io ho clienti che ancora sono affezionati al vecchio bouquet, cercano un lambrusco con un sapore intenso, il profumo deciso, quel gusto brusco, che contraddistingue il lambrusco da tutti gli altri vini, ma sono una fetta molto limitata del mercato". Franco Paltrinieri non ne fa una questione di genuinità, "il lambrusco prodotto in autoclave è certamente genuino, sottoposto a controlli sanitari ed enologici puntuali, quello che cambia è il gusto, io rimango legato alla tradizione".

Sandro Cavicchioli, della omonima Cantina di San Prospero, ci confer-

ma come questa scelta sia obbligata dal cambiamento delle preferenze dei consumatori. "Vent'anni fa la nostra cantina produceva oltre 1 milione di bottiglie di lambrusco con il metodo tradizionale, erano le famose bottiglie con il tappo trattenuto dai laccioli di spago. Eravamo fieri di quella produzione, una tradizione nata nel lontano 1928. Non avevamo alcuna intenzione né interesse a modificare il nostro lavoro, ma l'entrata sul mercato dei nuovi lambruschi, ci ha imposto il cambiamento, con ingenti investimenti in tecnologia e personale. Solo così abbiamo potuto continuare a svilupparci."

Ma alla tecnologia non rinunciano neppure i vecchi contadini. "Anche chi fa la produzione tradizionale - ci conferma Paltrinieri - si avvale della consulenza dei laboratori di analisi e degli enotecnici. Una controllatina al prodotto è ormai necessaria, non ci si può permettere 'sorprese dell'ultimo minuto'.

Far bene il vino è un'arte, ma rifiutare l'aiuto delle moderne conoscenze sarebbe sciocco!"

