



GIANNI BOSELLI

In un libro tutti i segreti del lambrusco, il vino dai tre doc: Salamino di Santa Croce, Sorbara, Grasparossa di Castelvetro



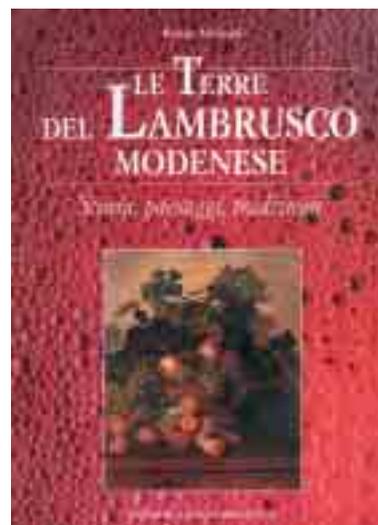
I TRE DOC

Lambrusco "patinato" per promuovere, a fianco delle specifiche attività di marketing, il prodotto vinicolo tipico modenese. Il prodotto vinicolo modenese si racconta raccontando a sua volta le tradizioni del passato e del presente, di un territorio.

Dopo "Chianti Senese", "Il Mantovano" e "Franciacorta", la collana della Giorgio Mondadori dedicata alle zone di produzione del grande vino italiano si è arricchita con un altro volume sul "Lambrusco modenese".

La pubblicazione (Giorgio Mondadori 2001, 128 pagine a colori, prezzo di copertina 30,98 €) riflette e illustra le tre Doc con cui si identifica oggi il lambrusco modenese: il Salamino di Santa Croce, il Sorbara e il Grasparossa di Castelvetro.

Il volume è stato realizzato con la collaborazione dell'assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena, del Consorzio marchio storico dei Lambruschi modenesi, Fondo comprensoriale di Modena e dei comuni di Modena, Carpi, Castelvetro, Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Castelfranco



Emilia, Nonantola, Ravarino, San Cesario e Soliera. L'obiettivo dell'opera è quello di cogliere, insieme a quello strettamente vinicolo, tutti gli aspetti che caratterizzano il territorio modenese, dall'eno-gastronomia alla rilevanze storiche, architettoniche e naturalistiche presenti.

Tre vini fratelli, ma ciascuno con una propria distinta fisionomia, che deriva dalle diversità delle caratteristiche naturali dei vitigni impiegati, dalle peculiarità delle zone d'origine, dalla composizione del suolo, dal microclima, dal

lavoro dell'uomo. Il risultato è una grande realtà produttiva che travalica i confini nazionali. Grazie ai costi contenuti, all'abbondanza della produzione, alla qualità garantita in misura sempre maggiore dalla stessa Doc e dalla Igt, quasi metà della produzione è infatti destinata all'esportazione.

L'autore - Renata Salvarani, storica e giornalista - percorre il territorio proponendo un itinerario ideale attraverso le zone delle produzioni della Doc modenese che, prendendo spunto dalla vocazione vinicola dell'area, ne mette in evidenza gli aspetti storici, paesaggistici e monumentali: dall'abbazia di Nonantola al duomo di Modena, dalla piazza di Carpi alla rocca di Vignola, dal castello di Finale Emilia al palazzo ducale di Sassuolo.

