50 anni di Lambrusco per Casali Viticultori, tra territorio e innovazione

scritto da Claudia Meo | 3 Settembre 2023



Le origini storiche di Casali Viticultori, oggi riferimento vitivinicolo del territorio di Reggio Emilia, riportano all'inizio del Novecento, quando il capostipite Giuseppe Casali intraprese il disegno imprenditoriale che trasformò una produzione familiare in una storia di grande successo: un'evoluzione che ha visto crescere negli anni la produzione e la gamma prodotti e che, nel 2014, si è contraddistinta per l'ingresso nel **Gruppo Emilia Wine**, cooperativa che conta oggi oltre 700 soci e un'estensione di 1870 ettari, delimitati dal fiume Po, la Via Emilia e l'Appennino Emiliano.

Una storia aziendale che quest'anno si arricchisce di un importante traguardo, quello dei **50 anni dalla creazione di**

Pra di Bosso, linea iconica della selezione di Casali nata per valorizzare il **Lambrusco** del territorio e che oggi, a distanza di numerose vendemmie dalla sua nascita, mira aziendalmente ad esaltare le diverse espressioni del Lambrusco e valorizzare le sue molte etichette che sono diventate il perfetto riferimento per la ricca gastronomia di territorio.

La storia di Pra di Bosso ha avuto inizio con la produzione del Lambrusco Secco negli anni Settanta, insieme alla produzione del primo Metodo Classico dell'Emilia-Romagna. L'aver dato vita a **una linea che è tutt'ora sul mercato dopo 50 anni dalla sua creazione** è un vanto che Casali Viticultori può ben dire di non condividere con nessun altra azienda del territorio emiliano.

"Il nome Pra di Bosso ricorda la capacità di questo vino di tracciare confini. La pianta del bosso veniva infatti utilizzata per segnare la fine di un vigneto e l'inizio di un altro. Così si comporta il **Pra di Bosso ancora oggi, restando il termine di paragone unico e ineguagliabile per la produzione del classico Lambrusco Reggiano**" spiega il Presidente di Casali Viticultori **Davide Frascari**, nonché presidente del Gruppo Emilia Wine e dell'Enoteca Regionale.



“Il potenziale di questo vino è enorme: dobbiamo pensarlo come una *new sparkling experience*. Il Lambrusco è un vino a basso contenuto d’alcol, frizzante, con un’ottima acidità, il **partner perfetto per la moderna cucina italiana**. Per avvicinare questo tipo di cucina occorre un vino altrettanto pulito, fresco che può accontentare il palato ed il Lambrusco fa perfettamente al caso”.

L’ultimo Vinitaly è stata l’occasione per brindare a questo importante traguardo, presentando l’ultima etichetta della linea, **il Pra di Bosso Noir, un Lambrusco dolce Reggiano DOC**, nato per valorizzare la ricchezza del patrimonio ampelografico reggiano, in particolare per mettere in risalto la varietà Ancellotta, varietà spesso vinificata con uve Lambrusco: ne è nato un ricco blend in cui ogni componente contribuisce, con le proprie caratteristiche, a realizzare equilibrio, complessità e armonicità, dal 70% del Lambrusco Salamino, che apporta corpo nel blend, all’Ancellotta, che con il suo 15% regala colore e rotondità, fino al Lambrusco Maestri e al Malbo Gentile che apportano intensità, struttura e

profondità.

Grande protagonista della Linea Pra di Bosso è senz'altro il **Pra di Bosso Secco, che testimonia un importante pezzo di storia dell'azienda Casali**, quando, proprio negli anno Settanta, i vertici aziendali intrapresero un viaggio esperienziale a Reims, in Champagne, per sentire lo spirito del luogo e calarsi di persona all'interno della formula produttiva dello spumante più celebre al mondo. Questa esperienza ha dato vita alla produzione del **primo Metodo Classico dell'Emilia-Romagna, il Ca' Besina Brut.**

Ancora oggi il Pra di Bosso storico, nato dalla selezione dei migliori vigneti di collina, è **sinonimo, al contempo, di unicità e di tradizione**, testimone di un percorso imprenditoriale di grande coraggio e protagonista dei migliori abbinamenti con la gastronomia locale; tanto da essere presente nella **carta vini di diversi ristoranti stellati Michelin.**

