L’era del Lambrusco

scritto da Agnese Ceschi | 13 Marzo 2023



È finalmente arrivato il momento del Lambrusco? Un vino spesso poco valorizzato in passato viene presentato oggi sulle tavole internazionali come una *new sparkling experience*, perchè le qualità ci sono, vanno solo raccontate nel modo giusto.

Questo modo, o meglio quello che sta provando ad adottare da alcuni anni Casali Viticultori, la più antica realtà vitivinicola reggiana, ce lo racconta **Davide Frascari, Presidente di Casali e del Gruppo Emilia Wine, e Presidente dell’Enoteca Regionale**.

Qual è il tuo osservatorio ed esperienza per la valorizzazione del Lambrusco?

Il Lambrusco rimane ad oggi il rosso italiano più venduto al

mondo, ma anche un vino purtroppo poco tutelato.

Il Lambrusco è sempre stato visto come un prodotto di servizio, tant'è che in passato era identificato come l'*Italian coca-cola*. Per questo, abbiamo voluto lavorare sulla rivalorizzazione di questo vino, grazie alla costruzione di una piramide qualitativa che si basasse su asset molto chiari: *in primis* la potenzialità del Gruppo Emilia Wine, di cui Casali fa parte da fine 2014, che può fregiarsi di coprire un'area di 1800 ettari tra il fiume Po, la Via Emilia e l'Appennino Reggiano, coltivata da più di 700 soci; questo permette di avere un mosaico di varietà di uve e territori e quindi grande possibilità di scelta.

Puoi spiegare meglio questa piramide qualitativa?

Abbiamo lavorato per costruire un percorso che va dall'asset di servizio, come vino quotidiano e da tavola, alla punta della piramide che è la nostra linea di eccellenza, il Pra di Bosso Storico, nato dalla selezione dei migliori vigneti di collina, a cui si è aggiunto il Migliolungo. Quest'ultimo è frutto di uno studio iniziato più di 20 anni fa in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli, ed è un vino fatto con 21 varietà diverse di vitigni e Lambruschi storici. Con questi prodotti ci differenziamo completamente rispetto alla visione passata di Lambrusco unicamente come vino di servizio.

La linea Pra di Bosso, di cui fa parte il sopracitato Pra di Bosso Storico, festeggia quest'anno un importante anniversario…

Il Pra di Bosso Storico, lanciato un anno e mezzo fa, è la punta di diamante della linea **Pra di Bosso**, che quest'anno compie 50 anni con la versione SECCO. Non c'è nessuna azienda nel territorio emiliano che possa vantare di aver messo in bottiglia 50 anni fa una linea che è tutt'ora sul mercato; dunque, per noi Vinitaly 2023 sarà l'occasione per festeggiare

questo importante traguardo. La particolarità di questa linea è la sua trasversalità: offre un portfolio in grado di coprire dalla GDO all'Horeca specializzato. Inoltre, nel corso degli anni l'attenzione alla cultura del territorio si è unita, in modo naturale, al rispetto dell'ambiente. Proprio per questo, dall'ultima vendemmia, i vini rossi di questa linea si fregiano della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata).

Infine, durante Vinitaly 2023 presenteremo anche una new entry nella famiglia Pra di Bosso.

Qual è il potenziale del Lambrusco?

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 ma anche internazionale.

Per avvicinare questo tipo di cucina italiana occorre un vino altrettanto pulito, fresco che può accontentare il palato ed il Lambrusco fa perfettamente al caso.

Inoltre, il Lambrusco nasce in una zona detta la *Food Valley* italiana, conosciuta a livello mondiale, ma non c'è mai stato un confronto con i produttori di alimentari. Oggi è finalmente il momento ideale per farne conoscere tutte le sue potenzialità.

Quali sono invece i limiti?

La tutela è il contraltare della valorizzazione. Siamo nel 2023, conosciamo tutto del Prosecco, ma non conosciamo quasi nulla del Lambrusco.

Inoltre, nel territorio emiliano è sempre stata curata poco l'accoglienza in azienda, in un territorio che è per assurdo molto ospitale e una terra di grandi lavoratori.

Se dovessi definire Casali con una parola, sarebbe…

Innovazione. Nello spirito di Casali c'è sempre stata l'innovazione, che si è tradotta agli inizi degli anni Ottanta con la creazione del primo Metodo Classico dell'Emilia-Romagna scegliendo la Spergola come vitigno. La Spergola è una varietà molto ricca da un punto di vista tecnico e allo stesso tempo trasversale: ci regala dal vino fermo, al vino frizzante, dal Metodo Classico al Passito, che verrà presentato nei prossimi mesi. Il problema è la sua valorizzazione in quanto autoctono in un'area di autoctoni e per questo deve essere tutelato. A differenza del Lambrusco, che è un vino conosciuto nel mondo, con questo autoctono la politica ci deve venire in aiuto per far in modo che la Spergola non faccia la finire di molti altri autoctoni andati perduti.



La grafica che celebra i 50 anni della Linea Pra di Bosso