

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Il vitigno da cui si produce questo vino è il Lambrusco Grasparossa.

Questo vitigno di non grande vigoria vegetativa, ha una particolare caratteristica: in autunno si arrossano non solo le foglie, ma anche raspo e pedicelli.

Il disciplinare di produzione, prevede la possibilità che al Lambrusco Grasparossa possano essere affiancati, a livello di impianto, altri vitigni di Lambrusco e Fortana, localmente detta "Uva d'Oro", in modesta percentuale. Si può quindi affermare che questo vino si ricava sostanzialmente solo dall'omonimo vitigno.

Il grappolo è spargolo a forma conica, di media lunghezza, con acini sferoidali, di colore blu scuro o nerastro, pruinosi, con buccia consistente e polpa mediamente succosa, dolce, lievemente acidula.

Il vitigno Lambrusco Grasparossa per la sua non eccessiva vigoria è adatto a forme di coltivazione contenute, riuscendo quindi a ben prosperare anche in terreni piuttosto poveri come quelli delle prime colline modenesi.

Sopporta facilmente le avversità, anche climatiche, e matura relativamente tardi, dopo aver carpito anche gli ultimi raggi del sole autunnale (tanto che un tempo si vendemmiava fino a S. Martino o ancora più avanti).

Zona di provenienza e geologia

Si coltiva nei terreni asciutti dell'alta pianura e della collina modenesi, dominati da ville signorili e antichi castelli, dove lo sfondo degli Appennini, su cui si staglia il Monte Cimone, fa da cornice ad un dolce paesaggio di rara bellezza.

Dal punto di vista della litologia di superficie, la zona delimitata dal disciplinare si può suddividere in due parti distinte: una collinare e un'altra sub-collinare.

Nella zona collinare vera e propria, i terreni di superficie sono poco permeabili, molto "magri" e di coltivazione laboriosa, perché costituiti per lo più da argille sabbiose o marnose e da argille scagliose inglobanti blocchi calcarei di ogni dimensione.

Qui il Lambrusco Grasparossa riesce a dare una produzione non abbondante, ma di buona qualità, con caratteristiche molto marcate.

Nella zona sub-collinare i terreni sono invece costituiti da limi e sabbie limose su un fondo di ghiaie, ed offrono pertanto una buona permeabilità.

In queste terre, il Lambrusco Grasparossa fornisce una produzione più abbondante, ma con caratteristiche non molto diverse da quelle del Lambrusco coltivato in collina.

E' degno di nota il fatto che questo vitigno autoctono è "sceso" storicamente dalla natia collina alla sottostante fascia sub-collinare, in presenza di un particolare microclima e di un certo tipo di terreno, ma non si è mai diffuso nella pianura.

Caratteri organolettici

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei e spuma evanescente con orli della

medesima tonalità, ha profumo vinoso, intenso, fruttato, fragrante, complesso, che ricorda anche l'aroma dell'uva.

Secondo l'Agazzotti "dispiega un grato profumo di mandorle di persico".

Di sapore sapido, armonico, gradevolmente vinoso, di equilibrata acidità, leggermente fruttato, con piacevole retrogusto amarognolo, il tipo secco è vino di buona stoffa e (sorprendentemente!) ben strutturato: tra i tipi di Lambrusco DOC è quello con corpo più pieno e presente. Si abbina splendidamente ai primi piatti conditi con carne, paste al forno, arrostiti, salumi, formaggi anche a pasta fermentata e più in generale con tutti i primi tradizionali della cucina emiliana. Il tipo amabile ha profumo intenso, marcatamente fruttato, fragrante e sapore vinoso, amabile, armonico, molto gradevole. Ottimo come aperitivo, si sposa alla perfezione con la pasticceria secca e i dolci tipici di Modena.

Scheda del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

La denominazione di origine controllata Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è riservata al vino frizzante ottenuto dalle uve di vitigni, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Modena, provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Lambrusco Grasparossa: minimo 85 %, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri Lambruschi, Fontana (localmente detta "uva d'oro"), e Malbo Gentile, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

La zona di produzione del vino d.o.c. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Fiorano, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Prignano sul Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo del comune di Modena.

All'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosso frizzante

Spuma: vivace, evanescente

Colore: rosso rubino con orli violacei

Odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato

Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo fresco, sapido e armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Acidità totale minima: 5,5 g/l

Estratto secco netto minimo: 18,0 g/l

Rosato frizzante

Spuma: vivace, evanescente

Colore: rosato, più o meno intenso

Odore: gradevole, fruttato, caratteristico

Sapore: secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido e armonico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Acidità totale minima: 5,5 g/l

Estratto secco netto minimo: 16,0 g/l