

Lambrusco di Sorbara

Si ricava dall'omonimo vitigno, il Lambrusco di Sorbara appunto, varietà indigena e di antiche origini. Il grappolo è spargolo a forma conica, con acini sferoidali e a seconda dell'annata si presenta più o meno acinellato (i chicchi rimangono del diametro di pochi millimetri). Ciò è dovuto ad una anomalia floreale che provoca una sensibile perdita di prodotto. E' ormai appurato che questo fenomeno, tipico del Lambrusco di Sorbara, è provocato soprattutto dalla sterilità del polline. In alcune annate si verificano perdite produttive che superano i due terzi del raccolto.

E' principalmente questa sua particolare caratteristica che contribuisce a renderlo unico, facile da ricordare e soprattutto pregiato, una peculiarità che lo contraddistingue tra tutti gli altri tipi di Lambrusco e lo accomuna ad altri vitigni, nobilissimi, coltivati in Italia e in Francia (un esempio tra tutti è il Picolit). Come si diceva, la produzione è sempre piuttosto scarsa ed in certi anni molto avara. Ma se la quantità difetta, la qualità invece è sempre elevatissima. Per facilitare la fecondazione del Sorbara esso si coltiva sempre con una percentuale di Lambrusco Salamino posto fianco a fianco nel medesimo vigneto.

Zona di provenienza e geologia

Il terreno della zona classica, incuneata tra i fiumi Secchia e Panaro, si è formato come conseguenza dell'alluvione dei due fiumi ed è a fondo prevalentemente sciolto e sabbioso, permeabile, ricco di potassio. Mano a mano ci si allontana da questa zona, i terreni sono a fondo sempre più misto, per divenire di tipo prevalentemente argilloso al di fuori dell'area delimitata dal disciplinare di produzione. Nei terreni argillosi questo vino assume un colore più carico che si discosta da quello tipico, perdendo nel contempo gran parte dei suoi profumi. Nelle zone pedecollinari e collinari del modenese e delle province limitrofe, il vitigno presenta le stesse caratteristiche di quello coltivato nei terreni argillosi.

Caratteri Organolettici

Ha colore rosso rubino chiaro, con spuma leggermente rosea ed è il più chiaro delle tre varietà di Lambrusco DOC della provincia di Modena. Il profumo è fresco, pronunciato, molto fine, con caratteristica e spiccata nota di violetta, che rappresenta il carattere più tipico ed inconfondibile di questo vino. Di sapore delicato, sapido, armonico, gradevolmente acidulo, leggermente aromatico e fruttato, per l'elevata acidità ed il corpo non molto pronunciato (è vino di facile e piacevolissima beva da consumarsi giovane). Più che a una sinfonia o a un "pieno" orchestrale può essere paragonato ad una composizione per strumento solo, ma con una finezza d'esecuzione, un'armonia e una capacità di affascinare l'ascoltatore davvero uniche. E' sicuramente insuperabile nell'accompagnare i piatti più sostanziosi della cucina emiliana.

Scheda del Lambrusco di Sorbara

La denominazione di origine controllata Lambrusco Sorbara 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 di Sorbara: minimo 60 %

Lambrusco Salamino: massimo 40%

La zona di produzione del vino d.o.c. Lambrusco di Sorbara comprende l'intero territorio dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino, San Prospero, tutti in provincia di Modena, e parte del territorio amministrativo dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera, San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena.

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

Rosso frizzante

Spuma: vivace, evanescente

Colore: rosso rubino o granato di varia intensità

Odore: gradevole, profumo che ricorda quello della violetta

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

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

Acidità totale minima: 6,0 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, abbocato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido e armonico

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

Acidità totale minima: 6,0 g/l

Estratto secco netto minimo: 16,0 g/l