

GLI STORICI

Lambrusco Mantovano: quattro cloni, una DOC

Un vino che mostra la bellezza della pluralità di vitigni e delle interpretazioni che custodisce al suo interno. Tre lambruschi dominano il blend, altre tre varietà giungono in sostegno, ognuno con le proprie caratteristiche distintive. Tutti restituiscono la giovialità e la piacevolezza dei vini del Mantovano

di **SOFIA LANDONI**

Quella mantovana è una provincia che diluisce la linea di confine tra Lombardia ed Emilia Romagna. Afferisce geopoliticamente alla prima, ma risuona di pronunce, inflessioni e risate tipiche della seconda. Con l'Emilia il Mantovano condivide tradizioni gastronomiche e agricole, cui non fa eccezione quella vitivinicola. Il Lambrusco Mantovano DOC è un vino rosso, frizzante, soggetto a una rifermentazione - da effettuarsi nell'arco dell'annata - innescata dall'aggiunta di mosto d'uva. Prende vita dal vitigno lambrusco, presente qui in quattro delle sue varianti clonali, alcune condivise con i vicini emiliani, altre invece propriamente mantovane. Il protagonista della famiglia è certamente il lambrusco viadanese, che qui è meglio conosciuto come grappello ruberti. Ad esso fanno da spalla il lambrusco salamino, il lambrusco marani e il lambrusco maestri, ai quali possono essere aggiunti lambrusco grasparossa, ancillotta e fortana, nella quota massima del 15%.

Della sua origine selvatica si vedono ancora tracce incancellabili, impresse nella sequenza genetica con una caparrietà che è resistita al tempo. I maestri conserva un timbro

rustico, tradotto in un tannino spesso rude e un'espressione aromatica che vira facilmente sulle note animali; il marani è invece il più acido, responsabile talvolta di caratteri d'asprezza; il ruberti invece coniuga la tempratura della longevità con una peculiare, paradossale fragilità che coinvolge il legno della vite. I lambruschi sono uve solari, vocate all'allegria della tavola e alla compagnia della gastronomia grassa, a tendenza dolce e aromaticamente avvolgente.

Il grappello ruberti, in particolare, ha assunto nel Mantovano il ruolo di portabandiera. «Il ruberti è un'uva ricca di colore, con un buon equilibrio tra acidi e tannini, che si presta alla vinificazione di prodotti eleganti e ben bilanciati» ci racconta **Andrea Virgili**, alla guida delle Cantine Virgili. Non solo ricchezza ed espansività, quindi, ma anche eleganza e finezza. «Noi, ad esempio, abbiamo scelto un metodo di vinificazione non propriamente tradizionale, in quanto congeliamo le uve a -25°C per circa 13 minuti prima di passare alla fase di pigiatura. Questo passaggio ci consente di calibrare l'estrazione delle sostanze, di cui queste uve sono molto ricche».

Altri, invece, scelgono di scommettere sulla longevità del

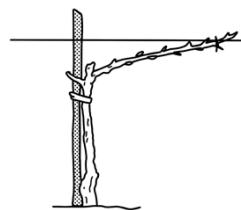
+



Storia

La storia dei lambruschi in terra mantovana resta in parte sconosciuta; sappiamo che nella provincia di Mantova il vino era già un elemento di peso nell'economia della Pianura Padana a metà dell'800, quando il lambrusco veniva usato in taglio con la fortana.

+



+

Forma di allevamento

I lambruschi non sono fertili sulle prime gemme, rendendo necessario operare potature lunghe. Anni fa erano coltivati secondo una forma di allevamento nota come "le piantate", ovvero strutture formate da viti maritate agli alberi da frutto o ai salici. Ad oggi la forma di allevamento più diffusa è il guyot.

grappello ruberti, facendo trasparire tutta la predilezione per questo vitigno. «Per noi il Ruberti deve attendere almeno 12 mesi in bottiglia» ci spiega questa volta **Luciano Bulgarelli**, Presidente della Cantina Sociale di Quistello. «Diamo modo al tannino di trovare il suo equilibrio grazie al tempo». Ognuno con il suo metodo, ognuno con il suo stile, poiché «i risultati organolettici del Lambrusco Mantovano - afferma ancora Andrea Virgili - dipendono moltissimo dai metodi e dagli stili di vinificazione».

Si tratta quindi di uve con un certo lato camaleontico, in grado di farsi portavoce di un'espressione territoriale che basa le sue sfumature sulla tessitura limo-argillosa e sul medio impasto dei suoli. Su tutti, ovviamente, il grappello ruberti, che con la sua predilezione per la terra mantovana ha marcato un'ulteriore differenza dalla produzione emiliana. «Il Lambrusco Mantovano ha una colorazione più scura, una maggiore sapidità e una struttura più pronunciata rispetto a quello Emiliano» conclude Luciano Bulgarelli. «Per questo è il clone che, fra tutti quelli ammessi da disciplinare nella vinificazione del Lambrusco Mantovano, esprime meglio il nostro territorio». ♦

5

eccellenze della Guida Viniplus 2023



1 Premiato con la Rosa Oro dalla Guida Viniplus 2023, il **Lambrusco Mantovano Rays** delle **Cantine Virgili Luigi** crea un sorso dal connubio perfetto tra l'impronta fruttata e quella vegetale, frutto di un blend di grappello ruberti all'80% e ancillotta al 20%, e dei terreni argillosi da cui si origina.



2 **Rosso della Signoria** è il nome del Lambrusco Mantovano DOP della **Cantina Sociale di Gonzaga**, nobile e sontuoso come il rosso purpureo del suo colore, la ricchezza del suo naso tessuto tra la frutta rossa matura e la spezia e il sorso oppagante. Nella **Cantina Sociale di Gonzaga** vediamo affiggere



anche la rosa verde, segno di un ridotto contenuto di anidride solforosa, al Lambrusco **Mantovano Biologico DOP**. Una contaminazione con i cugini emiliani regala colore e succo a questo blend che si compone per il 68% di lambrusco salamino e per il 32% di lambrusco viadanese. L'espressione del frutto è matura, solare, gioviale, raffinata nel sorso da una netta freschezza. Conduce a Oriente il carattere floreale e speziato del



4 **Lambrusco Mantovano DOP Cavalcabò di Cantina Sociale di Viadana**. Si tratta, qui, di lambrusco viadanese in purezza, messo a dimora su terreni franco limosi e vinificato in acciaio, ove affina per sei mesi a cui ne seguono altri tre di sosta in bottiglia. Anche il



5 **Lambrusco Mantovano DOP Ciamballa di Bugno Martino** merita la stella verde: bassa solforosa in un 100% lambrusco salamino che regala un vino fresco, dal profilo vinoso e fruttato.