



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

**SPECIALE
LAMBRUSCO**



TUTTE LE SFUMATURE DEL LAMBRUSCO

LE NUOVE ETICHETTE
DELL'ANNO

ANTEPRIMA GUIDA
VINI
D'ITALIA
2023

| | | |
|---------------------------------|----------------------|-------------------------|
| ASTI | 12-14 settembre | ENOTECA LA CANTINA |
| TORINO | 15 settembre | CASA DEL BAROLO |
| TORINO | 13-15 settembre | ROSSORUBINO |
| BORDIGHERA | 17 settembre | EURODRINK WINE |
| GENOVA | 13-16 settembre | ENOTECA DELLA FOCE |
| MILANO | 16-17 settembre | ENOCUB |
| | 12 settembre | WINERIA |
| PADOVA Campodarsego | 15 settembre | OSTERIE MODERNE |
| TRENTO | 15 settembre | ENOTECA GRADO 12 |
| BOLOGNA | 15 settembre | ENOTECA ITALIANA |
| LUCCA | 17 settembre | ENOTECA VANNI |
| FIRENZE | 15 settembre | ENOTECA ALESSI DAL 1952 |
| | 15-16 settembre | ENOTECA VIGNOLI |
| ROMA | 12 settembre | LUCANTONI |
| | 16 settembre | TRIMANI |
| | 14 settembre | ENOTECA BUCCONE |
| PORTO S. GIORGIO (FM) | 17 settembre | ENOTECA PASQUALE GIULI |
| PERUGIA | 12, 14, 16 settembre | ENOTECA GIÒ |
| NAPOLI | 12 settembre | SCAGLIOLA |
| | 13-14 settembre | ENOTECA CONTINISIO |
| AVELLINO | 16 settembre | DE PASCALE |
| LECCE | 15 settembre | WINE&MORE |
| BRINDISI | 13-16 settembre | ENOTECA ANELLI |
| PALERMO | 14-15 settembre | VINOVERITAS |
| CAGLIARI | 14 settembre | CUCINA.EAT |

LA STRADA DA PERCORRERE? IL CONFRONTO TRA GENERAZIONI



Oggi, uno dei punti di forza Lambrusco è rappresentato dal rapporto dialettico tra diverse generazioni. Un rapporto complementare che, in qualche modo, possiamo mettere in parallelo con la stessa evoluzione del Lambrusco: una denominazione tra le più storiche in Italia che, però, presenta caratteristiche organolettiche estremamente contemporanee. Un passaggio di testimone tra quel che è stato il Lambrusco e ciò che sarà, che si rispecchia nel passaggio del testimone dai bisnonni ai nipoti. Questi ultimi sono giovani volenterosi e appassionati, che hanno studiato e girato il mondo, che parlano le lingue e hanno importanti competenze comunicative, oltre che voglia di sperimentare. Dalla loro hanno il Dna del territorio, il marchio familiare, una visione aperta e la libertà di potersi esprimere.

In questo numero monografico che il settimanale Tre Bicchieri dedica al Lambrusco, abbiamo voluto mettere a confronto le due generazioni per capire da dove veniamo e verso dove stiamo andando: **ogni denominazione è presentata e raccontata da un produttore storico e da uno più giovane, in una sorta di intervista doppia in cui emergono i due punti di vista.** Interessanti, a tal proposito, le differenti idee di abbinamento del Lambrusco. Da una parte la cucina emiliana tradizionale che vede il nostro vino al centro della tavola, dall'altra una cucina contemporanea che lo rende protagonista di nuove occasioni di consumo, come ad esempio il momento dell'aperitivo. Proprio da questa nuova "collocazione", è nato il tour in collaborazione con il Gambero Rosso, Giro del Mondo con il Lambrusco, giunto alla seconda edizione, che ha portato e continuerà a portare il nostro vino nei migliori ristoranti etnici presenti in Italia.

Non solo. In passato il Lambrusco era bevuto in tutta Italia, anche nelle regioni meridionali. Poi, nel tempo, certe fette di mercato son venute meno. La scommessa, oggi, è quella di poter riprendere quei consumatori anche grazie alle diverse tipologie di Lambrusco. Da qui, il secondo tour dal nome "Il Lambrusco e la cucina del Sud", durante il quale vedremo degli abbinamenti inediti, con effetto stupore garantito. Ma è proprio dallo stupore che nasce la curiosità. Ed è su questo che vogliamo puntare per dare una visione completa e contemporanea del nostro Lambrusco.

Claudio Biondi,
Presidente Consorzio Tutela Lambrusco

supervisione editoriale

Paolo Cuccia

coordinamento contenuti

Loredana Sottile

sottile@gamberorosso.it

hanno collaborato

Gianluca Atzeni,

Claudio Biondi

progetto grafico

Chiara Buosi,

Maria Victoria Santiago

impaginazione

Marina Proietti

mappa - infografica

Alessandro Naldi

illustrazioni

Carlo Alberto Giardina

contatti

settimanale@gamberorosso.it

06.55112201

pubblicità

direttore commerciale

Francesco Dammicco

06.55112356

dammicco@gamberorosso.it

resp. pubblicità

Paola Persi - 06.55112393

persi@gamberorosso.it

"L'UNIONE FA LA FORZA". COSÌ IL PRESIDENTE CLAUDIO BIONDI RACCONTA IL NUOVO CORSO DEL LAMBRUSCO



a cura di Loredana Sottile

Un vino storico ma contemporaneo, unico nel suo genere ma poliedrico, ottimo con i piatti della tradizione ma perfetto con la cucina fusion, fatto di nomi storici ma anche di giovani pieni di entusiasmo. Tutto questo è il Lambrusco. Anzi i Lambrusco. Perché parlarne al singolare sarebbe limitativo, per un vino che identifica 12 vitigni, 6 denominazioni e altrettante sfumature. Meglio, allora, immaginarlo come una grande famiglia allargata. Anche perché proprio a gennaio 2021 tutte queste anime hanno trovato spazio dentro alla stessa casa, grazie alla nascita del "Super Consorzio" presieduto da **Claudio Biondi**. A lui abbiamo chiesto di raccontarci questo nuovo corso e svelarci il segreto del ritrovato successo sul mercato.

Un solo Consorzio, tante anime e sfumature di Lambrusco. Qual è il bilancio di questi quasi due anni sotto lo stesso tetto?

La fusione dei Consorzi ha coinciso con due annualità complicate per via della pandemia e della situazione che ne è derivata e che ha ridotto notevolmente le oppor-

tunità di incontro e le occasioni di convivialità. Nonostante questa congiuntura sfavorevole, restando uniti e mettendo in campo sinergie e azioni coordinate, siamo riusciti a far arrivare al consumatore i nostri messaggi e a promuovere nel mondo i vini Lambrusco come bollicine rosse di qualità. I nostri 70 soci, dislocati tra le province di Modena e Reggio Emilia con una superficie vitata dedicata al lambrusco di circa 10mila ettari, rappresentano oltre il 90% della produzione di Lambrusco in Italia. La nostra compagine sociale ha mostrato apprezzamento per le sinergie che siamo riusciti a costruire da quando i tre precedenti consorzi si muovono sotto un'unica regia.

Molte grandi Doc italiane si stanno impegnando sul fronte della sostenibilità. Quali sono i risultati raggiunti finora dal vostro Consorzio e quali i progetti per il futuro?

La sostenibilità è un aspetto sempre più centrale dal quale non è possibile prescindere e che giocherà un ruolo sempre più centrale nello sviluppo della filiera e del territorio. Parlando di sostenibilità ambientale, tra le province di Modena e Reggio Emilia da decenni sono state

IL TERROIR IN CIFRE

70 aziende aderenti al Consorzio

16.600 ettari vitati nelle province di Modena e Reggio Emilia

10.000 ettari dedicati al Lambrusco

46 milioni di bottiglie Lambrusco Doc l'anno

115 milioni di bottiglie Lambrusco Emilia Igt l'anno

60% export complessivo

introdotte tecniche di difesa integrata nel rispetto scrupoloso dei disciplinari di produzione della regione Emilia-Romagna: i nostri viticoltori sono già sensibilizzati e improntati ad un approccio rispettoso nei confronti dell'ambiente e del territorio. Partendo da queste ottime premesse, il nostro Consorzio sta incoraggiando le aziende ad intraprendere un percorso volto a certificare la propria sostenibilità. In particolare, ci stiamo facendo promotori dell'adesione al protocollo unico nazionale Sqnpi e sono già diverse le realtà del territorio che si stanno muovendo in questo senso.

Non meno importante è la sostenibilità economica e sociale. Qui sul territorio delle due province, l'indotto che ruota attorno al mondo Lambrusco e alla viticoltura conta migliaia di aziende. Il vino, oltre ad essere un prodotto che rappresenta parte integrante della storia e della cultura locale, ne ha plasmato il tessuto economico e garantisce lavoro a tantissime famiglie coinvolte a diversi livelli della filiera, dalla produzione alla tavola.

Come procede, invece, la dialettica tra grandi gruppi e piccoli produttori?

È proprio il caso di dire che 'l'unione fa la forza'. Il poter contare su aziende di dimensioni anche molto differenti tra i soci del Consorzio rappresenta a mio avviso un fattore molto positivo che porta reciproci sia ai "grandi" che ai "piccoli". Tra i nostri soci troviamo aziende che esportano volumi importanti all'estero, ma anche il piccolo produttore che lavora prevalentemente nel canale Horeca su quantitativi limitati. Ciascuno, con le proprie

specificità e i propri punti di forza, può contribuire a promuovere e rafforzare l'immagine dei vini Lambrusco in Italia e nel mondo.

Qual è stato l'apporto dei produttori più giovani al riposizionamento del Lambrusco e quale è, oggi, il rapporto tra old e new generation?

Il mondo del Lambrusco porta al suo interno una grande ricchezza, quella dettata dalla varietà che racchiude. Oltre a comprendere realtà di dimensioni diverse, la nostra base sociale conta sulla passione e sull'impegno di generazioni diverse, ciascuna in grado di portare il suo contributo alla produzione, alla comunicazione e alla promozione dei nostri vini in Italia e all'estero. I produttori storici hanno dalla loro l'esperienza e l'aver visto l'evoluzione dei mercati e del prodotto nel corso degli anni. Un bagaglio imprescindibile su cui fondare qualsiasi strategia che guardi al futuro. D'altra parte, possiamo contare anche su un gruppo di giovani leve, piene di entusiasmo e di voglia di fare. Si tratta di ragazzi e ragazze che credono fortemente nel territorio e nelle potenzialità dei nostri Lambrusco. Se spesso le loro radici sono nella viticoltura, che hanno respirato sin dalle loro prime esperienze professionali, il loro sguardo è proiettato nel futuro. Hanno connessioni internazionali, spesso parlano più lingue straniere e sono avvezzi all'uso delle nuove tecnologie. Chi meglio di loro può portare nuovi stimoli e guidare il mondo del Lambrusco in questo "nuovo corso", che tanti operatori e appassionati descrivono come una vera e propria riscoperta.

"ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO DISTRETTO FONDATO SULLA BOLLICINA DI QUALITÀ". INTERVISTA AL VICEPRESIDENTE DEL CONSORZIO DAVIDE FRASCARI



a cura di **Gianluca Atzeni**



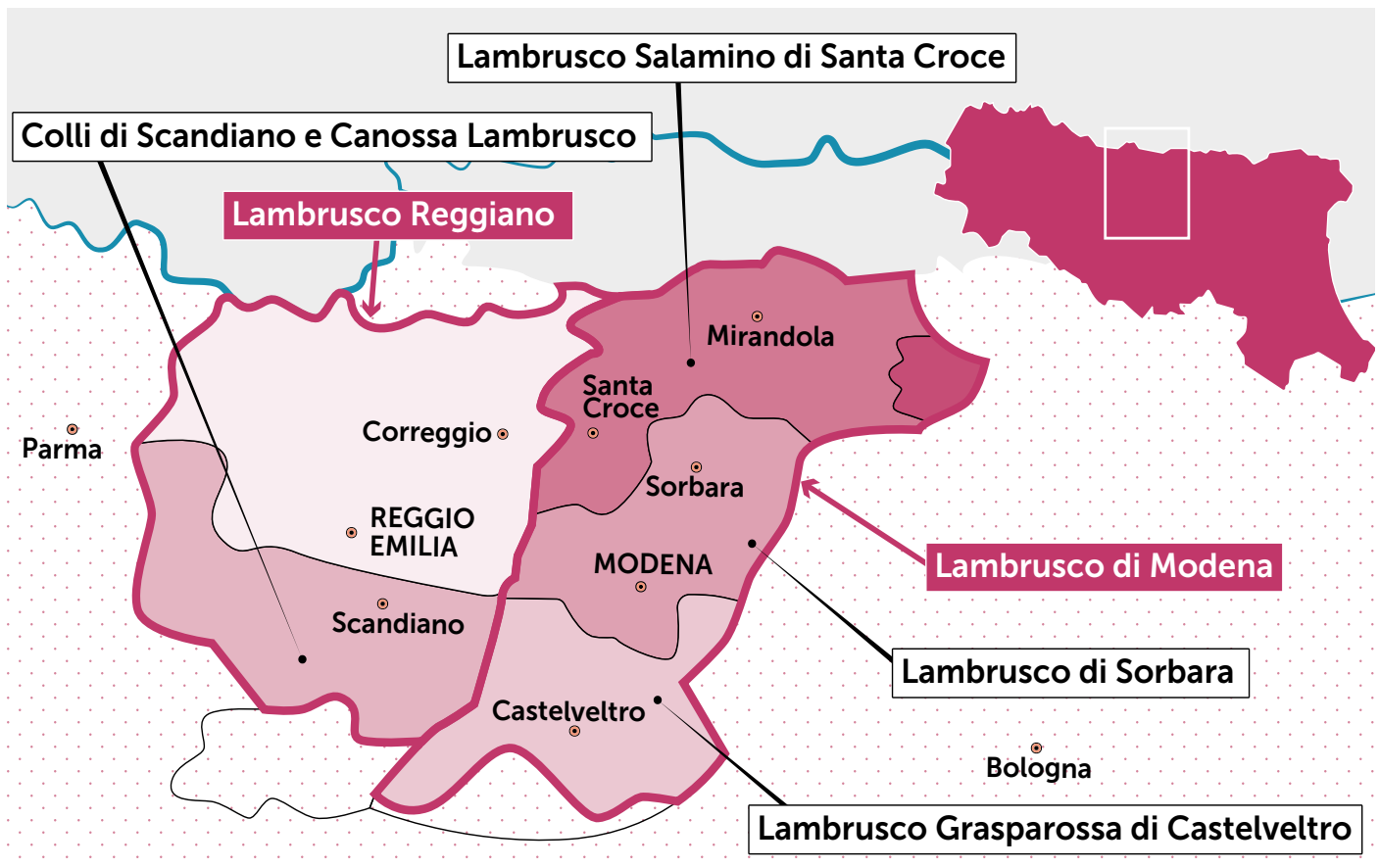
Dietro ad un grande vino c'è sempre un grande territorio. Lo sa bene il Lambrusco che può contare su cibo di altissima qualità, apprezzato in tutto il mondo, e su un distretto legato alla motor valley, che ogni anno richiama tantissimi turisti nelle province di Modena e Reggio Emilia. Ma la sfida, oltre a portare i wine lover sul territorio, è anche quella di portare il Lambrusco lì dove non c'è ancora o dove non c'è più. Come? Puntando sulla ristorazione. Una ristorazione che non è più quella classica della tradizione, ma che evolve insieme ai nuovi gusti e alle nuove generazioni di consumatori. Così come evolve anche l'interpretazione del Lambrusco, declinato sempre più anche nelle tipologie metodo classico e ane-

strale. Di questa evoluzione e delle prossime sfide abbiamo parlato con il vicepresidente del Consorzio **Davide Frascari**.

Oggi, grazie al lavoro sulla qualità, il distretto del Lambrusco può parlare, a buon diritto, di bollicine di qualità. Come sta evolvendo il rapporto delle aziende associate al Consorzio con il circuito della ristorazione?

Subito dopo la pandemia, abbiamo riscontrato un incremento dei consumi nella ristorazione: specie nei primi mesi del 2022, abbiamo registrato aumenti sensibili con dati che superano il periodo pre-Covid. In generale, abbiamo notato nel corso degli anni una sempre maggiore attenzione verso il Lambrusco di qualità. I palati del pubblico si stanno evolvendo e i wine lover cercano vini di qualità sempre maggiore. Tra tutti i canali commerciali, la ristorazione è probabilmente il primo in cui il Lambrusco si sta riconquistando un meritato apprezzamento.

LE 6 DENOMINAZIONI (E TERROIR) DEL LAMBRUSCO TRA MODENA E REGGIO EMILIA



Gli ultimi anni hanno incoronato i consumi di bollicine nel mondo, soprattutto di quelle italiane. Come si inserisce il Lambrusco in questo scenario? E quali sono le prospettive per metodo classico e metodo ancestrale?

Oggi, in diversi locali e specialmente sul nostro territorio, sono i ristoratori stessi a proporre vini Lambrusco particolari, dal metodo classico a quelli prodotti con metodo ancestrale. Anche perché diverse cantine si sono messe alla prova con vini rifermentati, metodo ancestrale, biologici. Prodotti di cui è possibile raccontare le peculiarità soprattutto nel canale Horeca. Questo percorso è sicuramente più evidente localmente, dove il Lambrusco nelle sue diverse sfaccettature, tipologie e denominazioni è più conosciuto e gli addetti ai lavori sono più preparati sul prodotto a livello di comunicazione. La sfida è trasferire questo bagaglio di conoscenza anche nel resto del mondo.

Il grande pubblico si conquista con i grandi eventi. E una grande Dop come il Lambrusco non può mancare l'appuntamento. Come si muove in questo senso il Consorzio?

Sempre più il Consorzio con le iniziative promozionali cerca di mostrare la versatilità del Lambrusco: un unico nome che racchiude una famiglia di 12 diverse varietà e 6 diverse denominazioni. Grazie a questa varietà, il Lambrusco è un vino versatile, da portare in tavola in abbinamento

mento a specialità della tradizione emiliana ma non solo. Tra le iniziative intraprese di recente, una serie di cene in ristoranti etnici hanno messo in luce la capacità dei vini Lambrusco di accompagnare con successo anche ricette originali, come piatti di matrice asiatica o sudamericana.

C'è, poi, un'altra leva da sfruttare: l'enoturismo. E il territorio di Modena e Reggio è ricco di aspetti da far scoprire, facendo camminare assieme cibo e vino.

Si tratta di una strada assolutamente da percorrere e da approfondire. Le province di Modena e Reggio Emilia sono zone ricche di attrattive, in grado di valorizzare la proposta enologica e completarla, rendendo l'esperienza del turista del gusto ancora più completa ed appagante. Basti pensare alla presenza di aziende di riferimento per i motori, al fatto che Reggio Emilia e Modena abbiano ospitato personalità di rilievo a livello storico (si pensi ad esempio alla contessa Matilde Di Canossa) e artisti (da un'icona della musica lirica come Pavarotti alla musica rock con Ligabue). Entrambe le province sono ricche di storia, così come lo sono i borghi e le cittadine sparsi sul territorio. Per non parlare della tradizione culinaria apprezzata in tutto il mondo, con prodotti d'eccellenza, come i salumi, il Parmigiano Reggiano e l'Aceto Balsamico Tradizionale. Per valorizzare questo patrimonio, è essenziale fare sinergia con altre istituzioni ed enti pubblici preposti alla promozione dei prodotti tipici e del territorio.

SORBARA

“L'elegante Lambrusco della viola”

**SANDRO CAVICCHIOLI - CANTINE CAVICCHIOLI**

Sorbara Doc: qual è la versione della tradizione e quanto si discosta da quella attuale?

Il sorbarese (così si chiamava prima dell'avvento dei disciplinari del 1970) è un vino virtuale che si è continuamente modificato nel tempo.

Il vitigno Lambrusco di Sorbara è presente nella provincia di Modena da molti secoli ed è diventato frizzante/spumante solamente alla fine del '700 (allora non esisteva la distinzione tra frizzante e spumante).

Lo scostamento dalla tradizione è sicuramente in funzione dei periodi considerati per il paragone. Insomma, il vino ha seguito di pari passo l'evoluzione del vivere e della tecnica dell'uomo, ed ancora oggi il Lambrusco di Sorbara moderno è il risultato dello stato dell'arte attuale, guidato dal passato.

Come la denominazione (e, in particolare la vostra cantina) ha incrociato la strada del metodo classico?

In Cavicchioli la prima bottiglia metodo classico è del 2003. Nella cantina Francesco Bellei, di proprietà della mia famiglia ormai da diversi anni, abbiamo testimonianze che indicano gli anni '60 come periodo della prima produzione.

Con quali strategie il Lambrusco di Sorbara può conquistare i palati più giovani?

Con la conoscenza e la cultura del territorio: niente più di questo!

Un abbinamento consigliato

Per me il Lambrusco di Sorbara è un vino assoluto che si abbina allo spirito, inteso come anima.



GIOVANNI PALTRINIERI - CANTINA PALTRINIERI

Sorbara Doc: qual è l'attuale interpretazione e quanto si discosta da quella della tradizione?

L'attuale interpretazione del Lambrusco di Sorbara vede un ritorno in voga dei frizzanti rifermentati in bottiglia. Questi prodotti rustici e divertenti sono caratterizzati, come tutti i vini che fanno parte della nostra Doc, da elevate acidità, colori vivaci e una spuma non eccessiva ma persistente. In più, il lungo affinamento sui lieviti in bottiglia arricchisce il vino di un carattere per l'appunto rustico e una sensazione tattile peculiare, dovuta alla presenza del sedimento.



Nel futuro di una Doc storica come il Sorbara ci sarà sempre più spazio per il metodo ancestrale?

Speriamo di sì! Vorrà dire che non dimentichiamo le nostre origini. Il Sorbara che produceva mio nonno Gianfranco necessariamente era un metodo ancestrale. Chiaramente era un prodotto molto diverso: il sedimento era più spesso e non facile da apprezzare (mia nonna Pierina tutt'ora non riesce a godersi la parte del fondo!). Con l'avvento delle autoclavi e del metodo Martinotti questo metodo si è un po' perso. Ma adesso è tornato ad essere prodotto e viene apprezzato di più e su larga scala.

In che modo viene valorizzata l'acidità di questa varietà?

Il vitigno Lambrusco di Sorbara presenta grappoli particolarmente spargoli e acini parzialmente acinellati. Questa caratteristica rende difficile l'accrescimento del grappolo in peso, limitando l'effetto di diluizione degli acidi dell'uva, cosa che invece capita per qualsiasi cultivar. Ecco che il Sorbara, specie se raccolto a maturazione tecnologica ottimale, permette di avere un'acidità marcata, soprattutto malica. La spiccata acidità, se non smorzata con eccessivi residui zuccherini, caratterizza il vino di freschezza da un lato e longevità dall'altro (ancor di più se rifermentato in bottiglia).

Un abbinamento consigliato

La cucina fusion asiatica. Mi capita spesso di mangiare asiatico e abbinare i nostri Sorbara. La complessità che caratterizza questi cibi, viene ben compensata dall'acidità del Sorbara.



VITIGNI

60% min. Lambrusco di Sorbara, 40% max. Lambrusco Salamino, 15% max. altri Lambruschi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore da rosato a rosso rubino chiaro

Spuma vivace dai toni rosei

Note olfattive intense e di buona finezza

Sapore fresco, pulito, delicato, di corpo non molto pronunciato

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

“Il nobile Lambrusco”

**DANIELA VASCHIERI - CANTINA SETTECANI**

Grasparossa: qual è la versione della tradizione e quanto si discosta da quella attuale?

Il Grasparossa della tradizione era un vino più tannico, più austero; la macerazione prolungata sulle bucce e la rifermentazione in bottiglia conferivano al nostro Lambrusco un'impronta da “vino gastronomico”, limitando l'abbinamento, a pasto, con la cucina tradizionale del territorio. Ora, nelle versioni attuali, le moderne tecniche di vinificazione hanno reso questo vino più elegante ampliando le occasioni in cui può essere degustato: un vino a tutto tondo ottimo come aperitivo, o come abbinamento ai cibi più disparati, rivelando la sua versatilità.

La Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc è da sempre identificata come la denominazione più rappresentativa dal punto di vista culturale: è ancora così? Come la definireste oggi rispetto alle altre denominazioni?

Castelvetro di Modena, antico borgo medievale, al centro di un panorama disseminato di ville signorili, pievi, castelli, suggestive colline vitate e gli Appennini sullo sfondo. Territorio ricco di storia e di paesaggi naturali eccezionali. Crediamo che il Lambrusco Grasparossa, come le altre denominazioni modenesi, sia profondamente legato alla storia del territorio di produzione. Sincero e autentico prodotto, creato in modo fedele alla tradizione, dalla laboriosa anima contadina dei viticoltori, che con tanta passione e dedizione hanno reso unico il paesaggio collinare e pedecollinare della zona di Castelvetro. I terreni, a volte magri, permettono produzioni contenute a ettaro, spesso lontane dalle rese del disciplinare di produzione. Il vino che ne trae origine acquisisce colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, struttura, all'olfatto una vinosità caratteristica con note fruttate di ciliegia e bacche rosse. Al gusto risulta abbastanza sapido, armonico, abbastanza fresco, fruttato.

Qual è il valore aggiunto di essere una cooperativa?

Per quanto ci riguarda ci definiamo “una famiglia di famiglie” in quanto con gli attuali 130 soci conferitori che lavorano 350 ettari di superfici vitate, siamo la cooperativa vinicola più piccola della Provincia di Modena. Il territorio, particolarmente vocato, che per noi rappresenta un patrimonio ed una eredità imprescindibili ci vede impegnati in un progetto di sostenibilità ambientale. La comprensione, da parte dei soci, della importanza di mettere in atto le conseguenti pratiche agricole, ci ha permesso di puntare sulla qualità delle uve conferite per poter produrre vini che vengono riconosciuti anche a livello internazionale.

Un abbinamento consigliato.

Abbinamento della tradizione nella versione Grasparossa secco: tagliatelle al ragù, costolette di maiale alla griglia, spezzatino in umido. Abbinamento cucina “contemporanea”: animella di vitello, indivia alloro e beurre blanc.



BEATRICE SALVADORI - LA BATTAGLIOLA

Grasparossa: qual è l'attuale interpretazione e quanto si discosta da quella della tradizione?

Il Grasparossa della tradizione è un vino molto secco e con note leggermente amarognole, mentre oggi si tendono a produrre Grasparossa un po' più morbidi. La cosa che dal mio punto di vista è importante è che il Grasparossa continui a mantenere le sue note identificative.



Quale è il futuro del Grasparossa?

Il futuro del Grasparossa lo vedo forse più orientato al mercato estero, dove può avere un buono sviluppo, mentre in Italia rimane ancora molto territoriale. Purtroppo, nel nostro Paese, al di fuori dell'Emilia, fa ancora molta fatica a posizionarsi come un vino di qualità e versatile. Negli ultimi anni la reputazione del Grasparossa è decisamente migliorata ma c'è ancora tanta strada da fare.

Un vino così identificativo della tradizione, in che modo può conquistare i palati più giovani?

Facendo conoscere sempre di più fuori dal territorio la nostra tradizione e i nostri sapori. I giovani oggi sono molto ricettivi e curiosi di provare, se si abbina la qualità con i giusti canali di comunicazione il risultato può essere sicuramente vincente.

Un abbinamento consigliato.

Ovviamente il Lambrusco si accompagna bene ai nostri cibi emiliani della tradizione ma è ottimo anche in abbinamento con le ostriche e con tutti quei cibi che sono di natura grassi e saporiti.

VITIGNI

85% min. Lambrusco Grasparossa, 15% altri Lambruschi e Malbo Gentile 15%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee

Spuma di media persistenza e corpo sostenuto

Note olfattive vinose e di frutta fresca

Sapore fresco e piacevolmente acidulo.

SALAMINO DI SANTA CROCE

“Un delicato bouquet di frutta rossa e rose”



LAURO CORONATI - CANTINA DI SANTA CROCE

Salamino di Santa Croce: qual è la versione della tradizione e quanto si discosta da quella attuale?

Il Lambrusco Salamino di Santa Croce nella versione della tradizione è caratterizzato da vigneti storici con impianti adatti alla raccolta manuale. Oggi invece ci sono vigneti giovani adatti alla lavorazione con utilizzo di macchine potatrici e vendemmiatrici. Per quanto riguarda il vino, invece, complici le nuove tecnologie in campo enologico, possiamo dire che, rispetto al passato, ne abbiamo esaltato tipicità e caratteristiche varietali, per renderlo riconoscibile ed ancora più unico.

Nello specifico, cosa è cambiato nel corso degli anni?

È cambiata sicuramente la gestione agronomica del vigneto in campagna, evolvendosi verso un sistema di allevamento sempre più meccanizzato, dalla potatura invernale fino alla raccolta. Questa evoluzione vede protagonista anche l'avvento dei trattamenti a lotta integrata e dell'agricoltura biologica, oltre che l'impegno verso il concetto di sostenibilità (partendo dal campo per arrivare fino al packaging finale), a svantaggio dei prodotti fitosanitari di sintesi. Le attenzioni non si fermano in campo, ma proseguono in cantina: è sicuramente maggiore l'attenzione alle lavorazioni, per mantenere la tipicità dell'uva e del vino Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Rispetto alle altre cinque denominazioni, per cosa si caratterizza il Salamino?

Si caratterizza per la produzione costante sia in campagna che in cantina: si ottiene un vino sempre equilibrato, armonico e vinoso, una giusta via di mezzo tra i “fratelli” più blasonati, Sorbara e Grasperossa, differenziandosi da questi per colore rosso rubino e sentori di frutta matura.

Un abbinamento consigliato.

Grazie alle sue caratteristiche, il Lambrusco Salamino di Santa Croce è un ideale compagno per pranzi e cene. Ad esempio, la sua freschezza prepara il palato ai piatti opulenti della tradizione emiliana, come lo gnocco fritto e le tigelle con salumi e formaggi. La sua pienezza di sorso accompagna molto bene i bolliti, ma non solo: è l'ideale anche con primi piatti con ragù di carne o sughi appetitosi.

ANDREA RAZZABONI - VENTIVENTI***Salamino di Santa Croce: qual è l'attuale interpretazione e quanto si discosta da quella della tradizione?***

Il Lambrusco Salamino di Santa Croce è una varietà che si presta prevalentemente alla produzione di vini frizzanti o spumanti "sinceri", il cui l'obbiettivo dev'essere trasmettere a pieno il vitigno caratterizzato da una spiccata freschezza, una buona sapidità e profumi di frutta rossa. La nostra interpretazione in metodo classico non si discosta così tanto dalla tradizione: il colore rimane il rosso rubino, al naso il bouquet aromatico di frutta rossa e le note floreali trovano massimo riscontro con le produzioni tradizionali ed al palato la bevuta, con un bassissimo dosaggio zuccherino, permette di assaporare a pieno le note tipiche del Salamino con un ingresso soffice ed un finale piuttosto verticale.

Come si comporta il Salamino nel metodo classico?

Secondo noi, il Lambrusco Salamino di Santa Croce nel metodo classico si presta ad affinamenti medio-brevi, che permettono di rispettare i sentori varietali donando estrema eleganza ed una bollicina fine e soffice. L'affinamento di circa 18-24 mesi sui lieviti di fermentazione dona al vino una naturale longevità che ci permette di dosare in maniera molto limitata i conservanti (i solfiti) così da ottenere uno spumante sincero e salubre.

Da giovani produttori come "parlate" ai giovani consumatori?

È importante parlare di vini del territorio, considerando che la parola Lambrusco sempre di più viene considerata come sinonimo di convivialità. Un grande sommelier in passato mi disse che le buone bollicine fanno sorridere. E sfido chiunque a non sorridere davanti alla spuma vivace che si crea nel calice versando un buon Lambrusco. In aggiunta, penso sia sempre più importante e fondamentale creare una cultura sui prodotti locali, far sentire il consumatore coinvolto nella storia di una delle famiglie di vitigni più antichi al mondo.

Un abbinamento consigliato.

L'abbinamento ideale ovviamente trova spazio con la maggior parte dei piatti locali, dai primi ai secondi di carne. Può trovare molto riscontro anche con un buon salmone alla griglia o, proprio per dare spazio ad una specialità del territorio, l'anguilla di Comacchio.

**VITIGNI**

85% min. Lambrusco Salamino, 15% max. altri Lambrusco, Ancellotta e Fortana

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con toni che tendono al viola.

Spuma persistente

Note olfattive vinoso e fruttate

Sapore fresco, sapido, armonico e moderatamente tannico..

REGGIANO

“Tante varietà di uva in questa Doc”



LUIGI BELLARIA CANTINA SOCIALE DI GUALTIERI

Reggiano Doc: qual è la versione della tradizione e quanto si discosta da quella attuale?

A mio modo di vedere, la versione tradizionale del Lambrusco Reggiano era contraddistinta da una “durezza” più marcata. Storicamente si è sempre trattato infatti di un vino molto secco, con residui zuccherini molto limitati, contraddistinto da un’acidità molto spiccata e molto spesso “ruvida”. La nostra interpretazione del Lambrusco Reggiano, al giorno d’oggi, è quella di un vino rispettoso delle caratteristiche della tradizione, ma con una tendenza più smussata, sia nel residuo zuccherino (seppur rimanendo secco), sia nell’acidità che risulta più tenue. Stiamo infatti riscontrando sempre più la tendenza, tra i nostri consumatori, a cercare di bevute più morbide rispetto al passato.

Il Reggiano è tradizionalmente una “summa” di Lambruschi: da dove viene questa tradizione?

Storicamente il Lambrusco Reggiano è sempre stato frutto di una selezione di uve differenti, dei “blend” di varietà anche molto diverse tra loro come caratteristiche. Grazie a questa antica tecnica, si possono valorizzare le potenzialità di ciascuna varietà, dando vita a un vino che trae il meglio ed esalta tutti gli elementi che lo compongono. Noi crediamo sia proprio questa la bellezza del Lambrusco: il poter contare su una enorme biodiversità che, a seconda di ogni annata e delle diverse interpretazioni degli enologi, si traduce in qualcosa di diverso. Siamo intenzionati a custodire questa tradizione e a preservare la diversità varietale che contraddistingue il nostro bellissimo territorio.

Il futuro è nei cru o nel portare avanti la tradizionale tecnica produttiva?

Personalmente, mi sento di affermare che la direzione futura starà nell’equilibrio tra entrambe le cose. Mi spiego meglio: sicuramente continueremo a fare Lambrusco Reggiano come da tradizione, ovvero selezionando di anno in anno il meglio che la natura ha da offrire ai nostri soci. D’altro canto, siamo molto sensibili sul discorso di tutela e valorizzazione di vitigni singoli, in particolar modo delle varietà autoctone meno diffuse e a rischio di estinzione, come è il caso, anche se non si tratta di un Lambrusco, della nostra uva fogarina, vitigno autoctono di Gualtieri che vinifichiamo in purezza sia in versione “frizzante” sia in versione “spumante”.

Un abbinamento consigliato.

Per il nostro Lambrusco Reggiano non posso che raccomandare gli antipasti e i primi della tradizione emiliana: gnocco fritto e tigelle con salame, coppa e prosciutto crudo, ma soprattutto cappelletti in brodo e tortelli verdi con burro e Parmigiano Reggiano, oltre alle classiche lasagne e a qualsiasi tipologia di pasta ripiena. A mio avviso, le caratteristiche migliori del Lambrusco sono la facilità di beva e la versatilità, ovvero la capacità di saper accompagnare durante il pasto qualsiasi tipo di alimento, anche quelli più grassi e “pesanti”, che ben sostiene grazie alla propria struttura e all’ottima acidità.

ALICIA LINI - LINI 91***Reggiano Doc: qual è l'attuale interpretazione e quanto si discosta da quella della tradizione?***

Non ci sono interpretazioni ma stili produttivi che rispecchiano e rispettano sempre la tradizione di generazione in generazione, sapendo che il vino è un prodotto vivo e che la natura influenza ogni annata, rendendo ancora più personali le bottiglie dei produttori che scommettono sull'autenticità delle bollicine rosse.

***Come vedete il futuro di questa denominazione?***

Il futuro lo vedo qualitativo e selettivo, dove il rapporto qualità prezzo sarà un elemento di scelta per un consumatore sempre più informato e attento.

Tre caratteristiche per descrivere il Reggiano Doc.

Il Reggiano Doc è un rosso brioso. Dovendo scegliere tre aggettivi, direi fruttato, equilibrato e gastronomico

Un abbinamento consigliato.

Difficile suggerire un abbinamento perché, oltre alla tradizione, il Reggiano Dop si abbina davvero a decine di piatti, creando sinergie molto interessanti e gradevoli. Ma con la pizza deve essere obbligatoriamente sperimentato.

VITIGNI

85% min. Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, Lambrusco Barghi (congiuntamente o disgiuntamente), 15% max. Ancellotta, Malbo Gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso

Spuma vivace, evanescente

Note olfattive vinoso, intenso, fruttato

Sapore sapido, vivace tannico

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA

“Una viticoltura collinare dalla storia gloriosa”



PAOLO TIRELLI - CANTINA PUIANELLO

Colli di Scandiano e Canossa: qual è la versione della tradizione e quanto si discosta da quella attuale?

All'interno della denominazione Colli di Scandiano e di Canossa sono presenti diversi vitigni autoctoni che rappresentano il nostro territorio e la nostra tradizione vitivinicola. Possiamo citare il Lambrusco Montericco, che riteniamo sia il più rappresentativo, la cui origine deriva probabilmente da viti vinifere selvatiche che crescevano abbondantemente in maniera spontanea nell'area dei colli dell'Appennino che erano chiamate dai latini "Lambrusca vitis". Questa varietà di Lambrusco è poco diffusa, e viene utilizzata per la produzione di questa specie di Lambrusco reggiano vinificato in rosso e rosato. Un secondo importantissimo vitigno da citare è il Lambrusco Grasparossa, che prende il suo nome da una particolare caratteristica, in autunno, quando il raspo ed i pedicelli si arrossano, contribuiscono a creare le colorazioni particolarmente suggestive dei vitigni di queste zone all'epoca della vendemmia. Cantina Puianello lavora oggi anche altri lambruschi, degni di nota, come il Lambrusco Marani, il Lambrusco Maestri ed il Salamino vinificandoli in purezza oppure miscelandoli tra loro per offrire differenti tipologie di prodotto.

Per cosa si caratterizza questa denominazione rispetto alle altre Doc del Lambrusco?

I vitigni di questa denominazione sono legati inseparabilmente, da secoli, alla ristretta area vitivinicola rappresentata dalla collina reggiana. Le condizioni climatiche favorevoli della zona, come le moderate piogge, i venti costanti, la scarsa umidità sono fattori basilari per la coltivazione di uve sane e pregiate.

In che modo si riesce a tenere insieme la tradizione con i nuovi stili?

Valorizzando ogni vitigno autoctono, cercando di mantenere, rispettare e valorizzare il "proprio" stile, esaltando profumi, acidità e freschezza che questi differenti vitigni possono offrire.

Un abbinamento consigliato.

Ogni Lambrusco si abbina bene con differenti piatti della cucina emiliana, piatti spesso grassi e sostanziosi che chiedono vini frizzanti e beverini con una spiccata acidità in grado di aiutare la digestione. Normalmente a piatti di salumi o formaggi stagionati si sposano bene vini ottenuti da uve Montericco e Grasparossa. A piatti di pasta (meglio con ragù) e carne, eccellenti sono invece i vini Lambruschi come il Marana, il Maestri e i Salamino più corposi, strutturati e tannici.

“COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA” LAMBRUSCO

VITIGNI

85% min. Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Barghi (congiuntamente o disgiuntamente), 15% max. Malbo Gentile, Marzemino, Croatina, Sgavetta, Termarina e Perla dei Vivi.

“COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA” LAMBRUSCO GRASPAROSSA

VITIGNI

Lambrusco grasparossa in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da

LINDA MAROTTA - CASALI VITICULTORI

Colli di Scandiano e Canossa: qual è l'attuale interpretazione e quanto si discosta da quella della tradizione?

Il Lambrusco è in questo momento in un'interessante fase di ridefinizione della propria identità. L'iconico vino rosso frizzante, etichettato per anni come ultimo della classe, si è scrollato di dosso diversi luoghi comuni, legati a espressioni del passato. Il Lambrusco, infatti, negli ultimi anni ha fatto un grande salto in avanti, entrando peraltro nei menù di grandi chef, che lo abbinano a piatti sofisticati per la sua freschezza, le sue bollicine e il basso tenore alcolico. Per questi motivi, oggi, il Lambrusco è un vino moderno nonostante la sua lunga tradizione.



Come vedete il futuro di questa denominazione?

Un ruolo fondamentale, sotto questo aspetto, lo hanno i consumatori e, soprattutto, la loro consapevolezza. Stiamo vivendo infatti in un periodo nel quale registriamo un crescente apprezzamento per i vitigni autoctoni, una maggiore curiosità per i vini unici e non standardizzati, prodotti in aree rappresentative. In tale contesto i vini reggiani, soprattutto della Doc Colli di Scandiano e Canossa, giocano le loro carte insieme al duraturo successo degli spumanti. Credo che oltre al Lambrusco il fiore all'occhiello di questa denominazione, anche per il futuro, sia la Spergola, un'antica e preziosa varietà autoctona delle colline tra Scandiano e Canossa.

Come si possono far convivere un contesto così tradizionale e la spinta verso il futuro?

Con la consapevolezza di essere pionieri nella nostra zona per la viticoltura e, quindi, di volere mantenere un grande equilibrio tra tradizione e innovazione. Non dimentichiamo, infatti, che Casali Viticoltori è la più antica cantina vitivinicola reggiana, fondata nel 1900 da Giuseppe Casali.

Un abbinamento consigliato.

Per un Lambrusco Grasparossa secco consiglio la bomba di riso o un arrosto di maiale con pancetta.

sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Ancellotta, Malbo gentile e Croatina.

"COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA" LAMBRUSCO MONTERICCO ROSSO VITIGNI

Lambrusco Montericco in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Malbo gentile, Ancellotta e Croatina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso

Spuma vivace, evanescente

Note olfattive vinoso, intenso, fruttato

Sapore sapido, vivace

MODENA

“Le bollicine dei Duchi”



DANTE CHILETTI CANTINA FORMIGINE PEDEMONTANA

Modena Doc: qual è la versione della tradizione e quanto si discosta da quella attuale?

Non è facile rispondere. La Modena Doc è una denominazione variegata per numero di vitigni e tecniche enologiche. Quello che sicuramente ha stravolto di più l'evoluzione del prodotto è stato, ed è tutt'ora, l'avanzamento della tecnologia che ci permette di valorizzare la qualità, diversificando contemporaneamente la proposta. Se pensiamo più in generale al Lambrusco, un vino Modena Doc tradizionale ed uno attuale non sono inconciliabili, anzi le produzioni attuali sono il risultato della ricerca di un profilo giovane, non troppo alcolico, di pronta beva ma dotato di personalità, già presente nelle versioni tradizionali, ma migliorato e reso più fine dalle tecniche moderne.

Vista l'ampia scelta che offre la denominazione, qual è la “sfumatura” di Lambrusco più affine al gusto contemporaneo?

Molto dipende dal mercato a cui si fa riferimento, all'estero il Lambrusco di Modena è conosciuto soprattutto nella sua forma di vino di colore rosso, piacevolmente frizzante e amabile. Tuttavia, sempre di più il consumatore contemporaneo è incuriosito da sfumature più fini e moderne caratterizzate da un più basso contenuto zuccherino, elevate acidità e colori più tenui. Molta della forza del Modena Doc risiede nella capacità di coniugare vitigni tipici ma differenti per la realizzazione di vini che facilmente riescono ad approcciarsi a mercati molto diversi tra loro.

Come si coniugano le vecchie e le nuove espressioni della denominazione?

La linea sottile che separa vecchio e nuovo all'interno di questa denominazione è messa in evidenza soprattutto nella ricerca della modernità del prodotto mediante tecniche di vinificazione antiche come la rifermentazione in bottiglia con o senza successiva sboccatura.

Un abbinamento consigliato.

Tutti i piatti tipici della cucina emiliana, ma più in generale con piatti a base di carne soprattutto di maiale, salumi ed affettati.



TOMMASO CHIARLI - CHIARLI

Modena Doc: qual è l'attuale interpretazione e quanto si discosta da quella della tradizione?

La nostra famiglia, oltre al Modena Doc, produce anche vini delle Doc Sorbara, Salamino di Santacroce e Grasperossa di Castelvetro fortemente caratterizzati. Ecco perché, con il Modena Doc, proponiamo un vino più trasversale che senza perdere i caratteri comuni del vitigno Lambrusco (acidità, profumi, freschezza, moderata alcolicità etc.) possa incontrare i favori di una platea più allargata con un vino con un residuo zuccherino marcato (abboccato) comunque non amabile, ben equilibrato e di colore rosso vivace. Di fatto l'utilizzo di più varietà di Lambrusco nello stesso taglio non ci allontana dalla tradizione che vedeva il produttore muoversi liberamente tra le varietà presenti nel suo vigneto alla ricerca dello stile che riteneva essere il migliore. Similarmente oggi con Sorbara, Grasperossa e Salamino utilizzati in proporzioni diverse si possono proporre tipologie molto interessanti.

Qual è l'eredità che ti porti dietro e quale taglio innovativo hai introdotto?

Nel nostro archivio è presente la più antica bottiglia con etichetta di Lambrusco risalente al 1890. Non a caso la descrizione è "Lambrusco di Modena". Questo particolare è molto significativo in quanto sottolinea che il Lambrusco ha indubbiamente origini legate al nostro territorio. Il taglio come detto sopra è soprattutto interpretativo.

Come vedi il futuro della denominazione?

Dobbiamo essere positivi e quindi lavorare per modificare in meglio la percezione che il mercato ha del Lambrusco. Oggi considera "buone" solo poche bottiglie e così per cambiare questo giudizio comune dobbiamo proporre solo Lambrusco di qualità possibilmente Doc. Per giungere a questo traguardo bisogna costruire un progetto sul Lambrusco che ora non c'è e che questo, innanzitutto, faccia chiarezza sul grande equivoco/confusione tra il Lambrusco Doc e quello Igt. Con la volontà, la convinzione ed il 'sacrificio' di tutti non è impossibile. In particolare, Modena Doc ha dalla sua il fascino e l'attrazione del brand "Modena" verso un nuovo turismo straniero nella nostra città e provincia trainato soprattutto dai grandi nomi delle aziende automotive e della gastronomia locale.

Un abbinamento consigliato.

Bisogna uscire dal classico schema Lambrusco "vino perfetto per la grassa cucina emiliana". La sua versatilità può trovare abbinamenti infiniti. La nostra attuale interpretazione della Doc Modena vede la cucina orientale (ma anche quella messicana) leggermente piccante come un ottimo abbinamento. In alternativa, per spostarci verso gli Usa, pensiamo ad un'ottima pork belly o a delle bbq ribs....



VITIGNI

85% min. Lambrusco Grasperossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara; Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata (congiuntamente o disgiuntamente), 15% max. Ancellotta, Malbo Gentile, Fortana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino o rosato

Spuma di media persistenza

Note olfattive floreali e fruttate

Sapore fresco e piacevolmente acidulo.

DUEMILA ANNI DI LAMBRUSCO

II - I secolo a.C. — Catone, Varrone, Virgilio raccontano nelle loro opere di una "Labrusca vitis"

1814 — Il Conte Vincenzo Dandolo pubblica le indicazioni per produrre e imbottigliare correttamente "vini spumosi"

1972 — Nasce il Consorzio per la Tutela e la Promozione dei Vini Dop Reggiano e Colli di Scandiano e di Canossa

2009 — In Vini d'Italia 2010 per la prima volta il Lambrusco ottiene i Tre Bicchieri. Riconosciuta la Doc Modena

1597 — Andrea Bacci, medico del Papa Sisto V, loda i vigneti coltivati da Modena a Parma

1971 — Viene riconosciuta la Doc Reggiano

1970 — Vengono riconosciute le Doc Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce e Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

2000 — Nasce il Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Reggiani

2021 — Nasce il Consorzio Tutela Lambrusco che riunisce i numerosi consorzi presenti sul territorio

1976 — Riconosciuta la Doc Colli di Scandiano e di Canossa

1961 — Nasce il Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi

II - I sec. a.C. 1500

1800

1950

2000



GIRO DEL MONDO CON IL LAMBRUSCO

Riparte, in autunno, il viaggio alla scoperta delle diverse espressioni del Lambrusco abbinato ai sapori delle cucine internazionali: da quella giapponese a quella cinese, passando per la sudamericana. L'obiettivo è far conoscere il Lambrusco in tutte le sue sfaccettature e a valorizzare le capacità di abbinamento del celebre vino emiliano fuori dagli schemi tradizionali.

Dopo il successo della prima edizione, il nuovo tour, sempre in collaborazione con il Gambero Rosso, toccherà le principali città italiane con sei cene studiate per abbracciare e unire i territori del Lambrusco, del Modenese e del Reggiano come ottimo accompagnamento per esperienze culinarie con ogni territorio. Tre le date già fissate per un calendario che si arricchirà di ulteriori appuntamenti:

27 settembre ristorante Kensho di Torino

8 novembre ristorante Element di Milano

22 novembre ristorante Carnal Morso Sabroso di Roma

IL LAMBRUSCO E LA CUCINA DEL SUD

Non solo cucina internazionale o regionale. Il Lambrusco, grazie alla sua versatilità, può infatti abbinarsi perfettamente anche alla cucina meridionale. Nasce da questa convinzione e dalla voglia di cimentarsi con una nuova sfida, il tour Il Lambrusco e la Cucina del Sud in collaborazione con il Gambero Rosso: sei tappe per altrettante città, dalla Campania alla Sicilia. Presto le date e i ristoranti. Stay tuned!



CALENDAR 2022/2023

2022

OCTOBER

| | |
|--------------------|----------------------------|
| 15-16 ROME - Italy | trebicchieri 2023 premiere |
| 25 TOKYO - Japan | trebicchieri |
| 28 SEOUL - Korea | Top Italian Wines Roadshow |

NOVEMBER

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| 13-20 USA/CARIBBEAN | WINE SEA WORLD CRUISE |
| 21 MIAMI - USA | Italian Wines 2023 |
| 23 SAO PAULO - Brazil | Top Italian Wines Roadshow |

DECEMBER

| | |
|-------------------------|---|
| 01-03 NEW DELHI - India | trebicchieri Explorer - Vinexpo Special |
|-------------------------|---|

2023

JANUARY

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 26 CAPE TOWN - South Africa | Top Italian Wines Roadshow |
| 30 STOCKHOLM - Sweden | trebicchieri |

FEBRUARY

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 01 OSLO - Norway | trebicchieri |
| 03 COPENHAGEN - Denmark | Vini d'Italia |
| PRAGUE - Czech Republic | Vini d'Italia |
| ZURICH - Switzerland | Vini d'Italia |
| 14 PARIS - France | trebicchieri - Vinexpo Special |
| 23 LONDON - U.K. | trebicchieri |

MARCH

| | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 01 LOS ANGELES - USA | trebicchieri |
| 03 SAN FRANCISCO - USA | trebicchieri |
| 08 NEW YORK - USA | trebicchieri |
| 10 CHICAGO - USA | trebicchieri |
| 16 MUNICH - Germany | trebicchieri |
| 18 DUSSELDORF - Germany | trebicchieri - Prowein Special |

APRIL

| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 02-05 VERONA - Italy | trebicchieri - Vinitaly Special |
| 18 MIAMI - USA | Top Italian Wines Roadshow |
| 20 AUSTIN - USA | Top Italian Wines Roadshow |
| 25 MEXICO CITY - Mexico | Top Italian Wines Roadshow |
| 27 BOGOTÁ - Colombia | Top Italian Wines Roadshow |

MAY

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 16 SYDNEY - Australia | Top Italian Wines Roadshow |
| 18 MELBOURNE - Australia | Top Italian Wines Roadshow |
| 23-25 SINGAPORE | trebicchieri - Vinexpo Special |
| HO CHI MINH - Vietnam | Top Italian Wines Roadshow |

JUNE

| | |
|--------------------|--------------|
| VANCOUVER - Canada | trebicchieri |
| MONTREAL - Canada | trebicchieri |
| TORONTO - Canada | trebicchieri |

YOUR PASSION IS OUR INSPIRATION

www.gamberorossointernational.com