

I CUSTODI DEL LAMBRUSCO

*Nell'estate del 2024 una manciata di produttori del territorio del Lambrusco ha fatto nascere “I custodi del Lambrusco”, un punto di partenza condiviso per dare forma e struttura a un vero e concreto cambiamento nel mondo vitivinicolo emiliano. La fatidica domanda era la stessa — «**Cosa possiamo fare per custodire l'essenza del Lambrusco?**» — e l'associazione è una risposta collettiva a questa domanda.*

Who?

L'associazione Custodi del Lambrusco

Un'associazione nata tra alcuni produttori delle province di Modena e Reggio Emilia per unire e rafforzare il lavoro di chi crede nella difesa e nella promozione dell'eccellenza del Lambrusco. L'idea condivisa è quella di riposizionare questo vino come un grande vino e di porre l'attenzione alla qualità e alla filiera controllata sopra ad ogni cosa. L'associazione è nata nel settembre del 2024 da un gruppo ristretto di fondatori, allargandosi poi velocemente ad altri produttori del territorio emiliano spinti dalla stessa intenzione. A oggi si contano 26 adesioni.

Il perché del nome: i Custodi del Lambrusco

Il nome con cui hanno scelto di presentarsi al pubblico è i “Custodi del Lambrusco”. Una scelta che manifesta la responsabilità di valorizzare, proteggere e salvaguardare il vino Lambrusco in tutte le sue declinazioni.

“Tra le opzioni pensate, ci è sembrata fin da subito la più centrata, quella che ci rappresenta meglio. Quando Silvia Zucchi, una delle nostre socie, ci ha fatto vedere una foto di un grappolo di Lambrusco “custodito” tra le mani, abbiamo subito pensato a “Custodi”. E tutti insieme lo abbiamo scelto come nome dell'associazione.”

ELENCO SOCI CUSTODI DEL LAMBRUSCO

AZIENDA AGRICOLA MANICARDI
AZIENDA AGRICOLA MESSORI
AZIENDA AGRICOLA PEZZUOLI
AZIENDA AGRICOLA SAN PAOLO
AZIENDA BUONARIVA
CA' DE' MEDICI
CANTINA DELLA VOLTA
CANTINA DIVINJA
CANTINA VENTIVENTI
CANTINA VEZZELLI FRANCESCO
CANTINA ZUCCHI
CAVALIERA
CLETO CHIARLI TENUTE AGRICOLE
FATTORIA MORETTO
GARUTI VINI
LA BATTAGLIOLA
LA PIANA WINERY
LE CASETTE
LINI 910
MARCHESI DI RAVARINO
OPERA02
PODERE IL SALICETO
RINALDINI AZ. AGR. MORO
TERRAQUILIA
VENTURINI BALDINI
VILLA DI CORLO
ZANASI SOCIETA' AGRICOLA

Why?

La missione del progetto

Con una chiara visione collettiva e partecipata i Custodi del Lambrusco vogliono **raccontare la grandezza del Lambrusco**. La missione è proprio quella di creare un'associazione che sia rappresentante della migliore manifestazione del mondo vitivinicolo emiliano. Una realtà professionale, contemporanea e internazionale, che sia riconosciuta per essere riuscita a riposizionare l'immagine del Lambrusco.

"L'esigenza è quella di promuovere un territorio, le sue denominazioni, le sue peculiarità e le sue tradizioni , preservando una viticoltura di qualità

nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e comunicando un territorio, insieme.”

Fabio Altariva, Presidente de I custodi del Lambrusco

What?

_I vitigni

Grasparossa

Il Lambrusco Grasparossa è noto per il suo colore rosso intenso e le sue caratteristiche tanniche ben definite. Proviene principalmente dalle colline di Castelvetro di Modena e offre note di frutta rossa, come ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature floreali. È un vitigno che si presta bene alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

Sorbara

Il Lambrusco Sorbara è uno dei più eleganti tra i vitigni di Lambrusco. Caratterizzato da una colorazione che va dal rosa pallido al rosso tenue, offre profumi freschi di fragole e fiori di sambuco. È noto per la sua acidità vivace e una mineralità che lo rende particolarmente versatile negli abbinamenti gastronomici.

Salamino

Il Lambrusco Salamino prende il suo nome dalla forma dei grappoli, simili a salami. Questo vitigno è tradizionalmente coltivato nella zona di Carpi, in Emilia-Romagna. I vini di Salamino si distinguono per i loro sentori fruttati intensi e una struttura robusta, rendendoli perfetti per piatti ricchi e saporiti.

Foglia Frastagliata

Il vitigno Foglia Frastagliata è meno comune, ma particolarmente interessante. Con uve che si caratterizzano per la loro forma frastagliata, offre vini freschi e fruttati, con aromi delicati e una buona acidità. È apprezzato per la sua versatilità, sia in versioni tranquille che frizzanti.

Barghi

Il Lambrusco Barghi è un vitigno ancestrale, spesso utilizzato in blend con altre varietà. Caratterizzato da una tessitura morbida e da aromi fruttati, i vini prodotti da

questo vitigno tendono a risultare freschi e facili da bere, perfetti per accompagnare piatti leggeri e antipasti.

Maestri

Il Lambrusco Maestri è un vitigno che si contraddistingue per la sua elevata produttività e per i vini freschi e vivaci che produce. Ha una buona struttura e una piacevole intensità aromatica, con note di frutta scura e spezie. È ideale sia per vini secchi che per versioni più dolci.

Marani

Il Marani è un vitigno che si adatta bene ai terreni argillosi delle colline emiliane. È conosciuto per i suoi vini aromatici e freschi, con un bouquet di frutti di bosco e leggere note erbacee. La sua versatilità lo rende adatto a molte preparazioni gastronomiche.

Montericco

Il Lambrusco Montericco è poco conosciuto ma offre vini di grande personalità. Le sue uve tendono a produrre vini ricchi e complessi, con una struttura solida e aromi di frutta nera e spezie. Perfetto per accompagnare piatti tipici dell'Emilia-Romagna.

Oliva

Il vitigno Oliva, sebbene non sia tra i più noti, ha un potenziale unico per produrre vini freschi e fruttati. I vini ottenuti da quest'uva presentano una buona acidità e aromi quasi floreali, rendendoli adatti anche per abbinamenti con piatti di pesce e verdure.

Viadanese

Il Lambrusco Viadanese è un vitigno che si distingue per la sua adattabilità ai diversi terreni. I vini risultanti sono generalmente freschi, leggeri e aromatici, con note di frutta che si sposano bene con una vasta gamma di piatti, dalle carni ai formaggi.

Benetti

Il vitigno Benetti è meno diffuso e produce vini caratterizzati da un buon equilibrio tra dolcezza e acidità, con aromi fruttati e leggeri sentori floreali. È una scelta interessante per coloro che cercano un Lambrusco di facile beva ma comunque ricco di sapore.

Pellegrino

Il Lambrusco Pellegrino si caratterizza per la sua leggerezza e freschezza. I vini da questo vitigno tendono ad essere fruttati e vivaci, rendendoli perfetti per accompagnare aperitivi e piatti leggeri. La sua versatilità lo rende una scelta popolare tra i consumatori.

Caratteristiche e identità del Lambrusco

Lambrusco di Sorbara DOC

Questa varietà ha origini antiche e la sua area classica si estende tra il fiume Secchia e il Panaro, nel comune di Bomporto, nella frazione di Sorbara. Caratterizzato da una conformazione floreale difettosa, la pianta presenta fiori con stami riflessi che ne compromettono l'impollinazione. Tuttavia, questo difetto conferisce al Lambrusco di Sorbara la sua peculiarità, rendendolo il più delicato e aromatico della sua famiglia. Si distingue per il suo colore rosso rubino scarico e per i profumi di fiori freschi e fragole di bosco, con un palato asciutto, fresco, vivace e sapido.

Lambrusco Salamino DOC

Il nome di questa varietà deriva dalla forma del grappolo, simile a un piccolo salame, ed è ritenuto originario della zona di Santa Croce, frazione di Carpi. Il Lambrusco Salamino, generoso nella resa, presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei visibili anche nella spuma. Si caratterizza per un profumo fruttato, un corpo moderato, freschezza e una nota vinosità.

Lambrusco Grasparossa DOC

Questo Lambrusco, originario dell'alta pianura e delle colline, prende il nome dalla colorazione rosso-vinosa del raspo e dei pedicelli. Produce vini di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, di struttura solida. Al palato, si presenta armonico e fruttato, con un'acidità ben bilanciata.

Ci sono quattro principali metodi per la produzione di questi lambruschi: il metodo classico, il metodo ancestrale, la rifermentazione in bottiglia e il metodo Charmat. I sistemi di allevamento prevalentemente utilizzati nella nostra zona sono Spalliera, semi-bellussi e GDC.

Colli di Scandiano e Canossa DOC

Questa è una zona vocata per il Lambrusco nelle colline reggiane. L'esposizione, il clima e la tipologia di terreno consentono risultati di eccellenza. Le varietà coltivate includono il Grasparossa, il Montericco e quasi tutte le tipologie di pianura, che qui si esaltano e producono vini di grande pregio. Sono presenti anche bianchi aromatici di notevole finezza, come la Spergola, tradizionalmente associata al Lambrusco.

Lambrusco Montericco

Questo nome deriva dalla località del comune reggiano di Albinea. Qui, il microclima temperato favorisce la produzione di uve tardive dotate di buona acidità. Rispetto agli altri Lambruschi, il Lambrusco Montericco si distingue per la sua delicatezza in termini di profumi, palato e colore, quest'ultimo meno intenso e tendente al rosato.

Lambrusco Reggiano DOC

Il "Lambrusco Reggiano" rappresenta un equilibrio ideale tra un gruppo di vitigni e un territorio di pianura e collinare, contraddistinto da suoli fertili e alluvionali. Queste condizioni pedoclimatiche favoriscono una vegetazione e una produzione abbondante, garantendo una qualità elevata. Il Lambrusco del territorio di Reggio Emilia, prodotto in diverse tipologie, è ottenuto da varietà locali e si distingue per la sua frizzantezza, freschezza e componenti aromatiche giovani. La viticoltura reggiana, fondata su vitigni autoctoni, ha un forte impatto sulle dinamiche di esportazione e rappresenta uno dei vini varietali italiani più apprezzati a livello globale.

Where?

Tra Modena e Reggio Emilia, nelle terre del Lambrusco

Modena

Un territorio ricco di vitigni, colori e cultura. Modena è una città d'arte, nota per i motori e rinomata in tutto il mondo per la sua gastronomia. Circa il 50% del territorio è pianeggiante, mentre il 17% è caratterizzato da colline, con la restante parte occupata dai monti dell'Appennino.

Il Lambrusco di Sorbara e il Lambrusco Salamino di Santa Croce si sviluppano sui terreni pianeggianti e sabbiosi tra i fiumi Secchia e Panaro, due affluenti del Po situati a nord della provincia di Modena. Queste varietà condividono un stretto legame ampelografico, con il Salamino spesso utilizzato come impollinatore per il Sorbara, che presenta problemi di sterilità. Inoltre, le loro aree di produzione si sovrappongono nei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi e Soliera, sebbene presentino caratteristiche molto differenti.

La zona di produzione delle uve destinate ai vini spumanti e frizzanti a denominazione di origine controllata "Lambrusco di Sorbara" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bastiglia, Bomporto, Nonantola, Ravarino e San Prospero, tutti in provincia di Modena, oltre a una parte dei comuni di Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Modena, Soliera e San Cesario sul Panaro. I vigneti di pianura producono vini di colore chiaro, caratterizzati da una forte mineralità che esalta fragranze pulite e un gusto secco.

Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro abbraccia 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 e San Cesario sul Panaro, tutti in provincia di Modena, insieme a una parte del territorio del comune di Modena.

Le uniche condizioni pedoclimatiche di Castelvetro, con suoli argillosi e calcarei, conferiscono al vino una struttura equilibrata e una notevole complessità aromatica.

Reggio Emilia

Nella provincia di Reggio Emilia si trovano due distinte aree di produzione: la pianura è dedicata principalmente al Reggiano, mentre la zona collinare è nota per il Colli Scandiano e Canossa, che include vitigni esclusivamente collinari come il Lambrusco Montericco e il Grasparossa.

Il Lambrusco Reggiano DOC ha origine in questa provincia ed è ottenuto da varietà come Salamino, Sorbara, Maestri, Marani, Montericco e Grasparossa di Castelvetro. In aggiunta, si produce il Lambrusco DOC Colli di Scandiano e di Canossa, derivato da uve Grasparossa e Montericco.

Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è particolarmente diffuso nel comune omonimo e nelle zone limitrofe, come Scandiano, Casalgrande e Quattro Castella, situate nella provincia di Reggio Emilia. Si trova anche, seppur raramente, nelle colline della provincia di Parma, nel Mantovano e nel Bolognese. Il Salamino, invece, è prevalentemente presente nella provincia di Modena e in alcuni comuni della provincia di Reggio Emilia, come Correggio, Fabbrico, San Martino in Rio e Rio Saliceto, e viene coltivato sporadicamente anche nella pianura bolognese e ferrarese.

When?

_Da febbraio 2025, con la firma di un manifesto collettivo

Il Manifesto dei Custodi del Lambrusco è il risultato di un lavoro di ascolto dei soci che hanno aderito all'associazione, nato a inizio 2025 e discusso e approvato il 13 febbraio durante un'assemblea con i soci del direttivo.

Racchiude in otto punti i valori e gli obiettivi dei Custodi del Lambrusco, con l'ambizione di raccontare e ridefinire la grandezza di questo vino in tutte le sue sfumature e complessità. Viene presentato per la prima volta pubblicamente il 31 marzo 2025 in occasione di un evento dedicato alla stampa e a professionisti del settore.

IL MANIFESTO DEI CUSTODI DEL LAMBRUSCO

SIAMO CUSTODI DELL'ESSENZA PIÙ PURA DEL LAMBRUSCO.

SIAMO PRODUTTORI DI VINO, SIAMO VIGNAIOLI, SIAMO AGRICOLTORI, SIAMO ENOLOGI, SIAMO AGRONOMI. MA PIÙ DI TUTTO SIAMO PERSONE INNAMORATE DEL PROPRIO TERRITORIO E DEL LAMBRUSCO. UN VINO FORTE E RADICATO. UN VINO COLMO DI ESPERIENZA E IDENTITÀ.

SIAMO CUSTODI DI UNA TERRA, ANZI DUE.

I CONFINI DELLE NOSTRE BOLLE ROSSE SONO DEFINITI TRA DUE CITTÀ: MODENA E REGGIO EMILIA. IN QUESTO SPAZIO HANNO MESSO RADICI LE MOLTEPLICI IDENTITÀ DEL LAMBRUSCO E OGUNA È ESPRESSIONE DI UN PRECISO PUNTO DI QUESTA MAPPA. NOI CI IMPEGNIAMO A SOSTENERLE E RACCONTARLE TUTTE. DA GRASPAROSSA A SORBARA. DA SALAMINO A FOGLIA FRASTAGLIATA. DA BARGHI A MAESTRI. DA MARANI A MONTERICCO. DA OLIVA A VIADANESE. DA BENETTI A PELLEGRINO.

SIAMO CUSTODI DI CHI SI PRENDE CURA DEL LAMBRUSCO, DALL'INIZIO ALLA FINE.

GESTIAMO IN PRIMA PERSONA OGNI FASE DI PRODUZIONE DEL VINO. DALLA TERRA ALLA CANTINA, FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, OGUNO DI NOI METTE MENTE, CUORE ED ESPERIENZA IN OGNI PASSAGGIO. E NON IMPORTA QUANTO GRANDE O PICCOLA SIA L'AZIENDA: TUTTO È SEMPRE NELLE NOSTRE MANI. PER ESSERE CERTI CHE OGNI BOTTIGLIA SIA ESPRESSIONE PURA DI QUESTA TERRA.

SIAMO CUSTODI DI UN CAMBIAMENTO CULTURALE.

QUESTA È LA NOSTRA PICCOLA RIVOLUZIONE GENTILE. QUELLA IN CUI DICIAMO AL MONDO INTERO, E SENZA FILTRI, CHE IL LAMBRUSCO NON È UN VINO BANALE. PUÒ ESSERE CERTAMENTE LEGGERO E SPENSIERATO, MA MAI SUPERFICIALE. È UN VINO GENEROSO, SEMPRE SCHIETTO, COMPLESSO. IL LAMBRUSCO È TANTE STORIE BELLE E POSSIBILI, NON FERMIAMOCI ALLA PRIMA.

SIAMO CUSTODI DI OGNI NOME E DI OGNI COGNOME.

SIAMO UN GRUPPO CHE SI NUTRE DELLE DIFFERENZE DEL SINGOLO E SIAMO SINGOLI PRODUTTORI CHE DIVENTANO FORTI IN UN GRUPPO. LA NOSTRA FORZA NON È QUELLA DI DARE RAGIONE A CHI È PIÙ GRANDE, MA DI VALORIZZARE CHI HA UN'IDEA MIGLIORE PER IL BENE DI TUTTI.

SIAMO CUSTODI DELLA CURIOSITÀ.

UN BICCHIERE DI LAMBRUSCO È UNA BELLA OPPORTUNITÀ PER DIVERTIRSI E PER Sperimentare. C'È IL LAMBRUSCO CHE NASCE IN COLLINA E QUELLO IN PIANURA, C'È QUELLO DI MODENA E QUELLO DI REGGIO EMILIA, C'È QUELLO DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE E QUELLO DI GIOVANE PRODUTTORE. C'È IL

LAMBRUSCO PER I PIATTI DELLA TRADIZIONE E QUELLO PERFETTO PER LA CUCINA ASIATICA. QUANDO SI TRATTA DI Sperimentare, NON CI DIAMO NESSUN LIMITE.

SIAMO CUSTODI DEL PASSATO - SOPRATTUTTO - PERCHÉ CREDIAMO NEL FUTURO.
IL LAMBRUSCO È UN VINO IN CUI STORIA E FUTURO SI UNISCONO NEL PRESENTE.
CREDIAMO NELLA TRADIZIONE, NELLA RICERCA, NELLA
CULTURA, NEL PASSATO, NELLA CAPACITÀ DI VISIONE: TUTTI INSIEME. PER CHI CI
HA PRECEDUTO E PER CHI VERRÀ DOPO DI NOI.

SIAMO CUSTODI DI UN VINO.

SIAMO NATI DA UN SOGNO: RACCONTARE LA MIGLIORE MANIFESTAZIONE DEL LAMBRUSCO. VOGLIAMO ESSERE AVANGUARDIA E VOGLIAMO ESSERE PROFESSIONALITÀ, VOGLIAMO ESSERE QUALITÀ ESTREMA E VOGLIAMO ESSERE PURA ARTIGIANALITÀ. TUTTO QUESTO PERCHÉ CREDIAMO NELLA GRANDEZZA DEL LAMBRUSCO! E SIAMO PRONTI A DIRLA A TUTTI.