



www.lambrusco.net



www.vini.reggiani.net

¿Quién eres Lambrusco?

Lambrusco, bajo este nombre se acomodan una serie de vinos con la misma personalidad pero con matices que diferencian y caracterizan a cada uno de ellos. Unos vinos jóvenes, con un bouquet entre afrutado y floral, una variedad de color entre el rosado y al rojo rubí, una agradable acidez y una moderada graduación alcohólica. Vinos fáciles de beber y de acompañar a cualquier comida, desde los entrantes hasta los postres. Servidos entre 12 y 14 grados de temperatura para poder apreciar las fragancias y los perfumes que emanan.

El Lambrusco vivaz, “frizzante”, evoca alegría y concentra en su alma, el carácter y la esencia de su territorio de origen, las tierras italianas de la Emilia.

Desde la uva silvestre “Labrusca vitis”, alabada por romanos y griegos, hasta el vino que llena hoy copas por todo el mundo, el Lambrusco es el resultado de una larga y tenaz historia.

Vino humilde con el que se brindaba en las hosterías (tabernas italianas), vino familiar. Estimado en sus inicios por sus propiedades medicinales, usado como moneda para el pago de aranceles en el siglo XV, bendecido en mesas de Papas, elogiado por Monarcas, vino que ayudó a ganar batallas. El Lambrusco ha llegado hasta nuestros días con gran fuerza y poder para reivindicar el lugar que se merece, estar en el podio de los grandes.

Mérito de este éxito es de atribuir a los productores de Módena y Reggio Emilia, grandes y pequeños, que han creído en su producto, en sus potencialidades y, con esfuerzo y trabajo, han mejorado a creces la calidad del Lambrusco.

7 denominaciones de origen a tutela de la gran familia del Lambrusco

Los productores del Lambrusco, con un gesto de lealtad y transparencia para garantizar el origen y la tradición productiva intrínseca en cada copa de estos vinos, consiguieron el reconocimiento de 7 Denominaciones de Origen (6 DOP y la IGP Lambrusco “dell’Emilia”), reglamentando de esta forma la gran familia del Lambrusco. Dos son los Consejos reguladores que en este territorio Emiliano tienen la tarea de tutelar y promocionar estas Denominaciones:

el *Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi* y el *Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani DOP*.

Las 7 Denominaciones del Lambrusco significan ante todo identidad, cultura y pasión.

Las DOP de Módena

La provincia de Módena con más de 8.000 hectáreas de viñedos y 4 denominaciones registradas, es sin duda, el territorio del Lambrusco DOP



Lambrusco di Sorbara DOP

Es el más antiguo y se podría decir que el más apreciado ya que la uva Lambrusco di Sorbara a causa de una anomalía floral se produce en poca cantidad. Conocido como el "*Lambrusco della viola*" por sus notas florales, puede ser elaborado con un 60% de uvas procedentes la uva homónima y un 40% al máximo de Lambrusco Salamino que crece en la misma viña para garantizar la fecundación del Sorbara. El **Lambrusco di Sorbara** es un vino con una variedad de color que va del rosado al rojo rubí claro y su espuma evanescente es de tonos rosáceos. Un vino con notas olfativas intensas, al paladar se muestra fresco, delicado y tendencialmente seco, con moderada acidez y una graduación alcohólica aprox. de 11º.

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP

El **Lambrusco Salamino di Santa Croce** deriva esencialmente de la uva Lambrusco Salamino aunque eventualmente puede contener un pequeño porcentaje de uva Ancellotta y Fortana. Es un vino de intenso color rojo rubí con una efervescencia bastante persistente. Con aromas de fruta madura, en boca se muestra fresco, armónico y delicadamente ácido. Es un vino de perfumes netos y limpios, de moderada graduación alcohólica y su característico sabor seco resulta agradable a cada paladar.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Este vino se elabora esencialmente con la uva de homónimo, de producción poco abundante pero de óptima calidad. Indudablemente elegante y armónico, si bien entre los Lambruscos DOP es el que posee un cuerpo más lleno y presente. El **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro** es de color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos y espuma evanescente. Su perfume es intenso y complejo, con notas olfativas de fruta fresca y frutos secos. En boca es armónico, agradable, de equilibrada acidez y ligeramente afrutado.

Lambrusco di Modena DOP

Bajo el sello del Consorzio Marchio Storico Lambruschi Modenesi se encuentra también la Dop **Lambrusco di Modena**.

El vino de esta denominación, cuya producción se remonta a mediados de siglo XIX, se usaba para indicar el Lambrusco producido por diversos varietales de uvas Lambrusco tradicionalmente cultivados en la provincia de Módena. Después de la certificación DOP en 2009, se ha establecido que para su elaboración se pueden usar un 80% de uvas de Lambrusco Grasparossa, Salamino, Sorbara, Marani, Maestri, Montericco, Oliva y la variedad conocida como "a foglia frastagliata", combinadas o usadas singularmente y, para el restante 20%, las variedades Ancellotta, Malbo Gentile y Fortana.

Con una graduación mínima permitida del 10,5% al 11%, se puede producir en tres variedades: tinto, rosado y joven

Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi

Via Virgilio, 55 - 41123 Modena

Tel. 0039 059 208610

www.lambrusco.net

Las DOP de Reggio Emilia



www.vini.reggiani.net



Reggiano Lambrusco DOP

Las normativas de esta DOP elaboradas por el *Consorzio di Tutela Vini Reggiani* establecen que en la composición del **Reggiano Lambrusco** pueden estar presentes variedades de uva siempre que éstas pertenezcan a la gran familia del Lambrusco.

Cada productor puede entonces, quedándose en un mismo marco varietal, componer su propio producto dando forma, color y carácter al vino que tiene en mente.

Visitando la propiedad de un viticultor de Reggio Emilia, pueden encontrarse viñedos muy antiguos que alternan variedades de uvas Lambrusco fruto de la pasión e inquietud de los agrónomos emilianos. Antiguamente esa porción de viñedo era destinada a producir el vino de consumo cotidiano en el ámbito familiar. En las modernísimas bodegas de los productores de hoy, la idea que guía la elección de los enólogos deriva a menudo de la visión de aquel viñedo familiar. Gracias a la libertad, el talento y la determinación de los 7.438 productores de Reggio Emilia, convencidos que lo mejor se consigue con la ayuda de muchos, se da vida y esencia al Reggiano Lambrusco DOP.

Actualmente en el mercado podemos encontrar las siguientes tipologías: Reggiano Lambrusco Salamino rosato, Reggiano Lambrusco Salamino rosso, Reggiano Lambrusco novello (joven), Reggiano Lambrusco rosato, Reggiano Lambrusco rosso, Reggiano bianco spumante, Reggiano rosso e Reggiano rosso novello.

Colli di Scandiano e Canossa DOP

Los viñedos cultivados en la zona precolinar y colinar de la provincia de Reggio Emilia, pertenecen a la DOP *Colli di Scandiano e Canossa*. Además de Grasparossa, Salamino y Sorbara, esta DOP certifica los Lambrusco producidos con los varietales Marani, Maestri, Oliva y Montericco, entre otros, herencia de la muy antigua tradición vitivinícola de la zona. Gracias al marco legal y cuadro productivo establecido por esta denominación, los productores han empezado una gran labor de valorización de estos viñedos, considerados menores, en pro de una mayor caracterización del territorio y experimentando incluso con producciones mono varietales.

Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani D.O.P.

Via Crispi, 3 (Palazzo Scaruffi)

42121 Reggio Emilia

Tel. 0039 0522 796565

www.revinioreggiani.it

Lambrusco IGP “dell’Emilia” o “Emilia”



Con la uva de viñedos emilianos de las provincias de Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Módena y Bolonia, se elaboran desde hace más de 50 años vinos muy apreciados y de gran difusión y presencia en el mercado.

La IGP “dell’Emilia” o “Emilia” certifica que el 85% de las uvas pertenecen a los varietales Lambrusco y el proceso de *frizzantatura* (el proceso natural por el que, en las cisternas, el azúcar evoluciona en alcohol y anhídrido carbónico que darán lugar a las características burbujas) solo podrá realizarse en la zona de producción. Acabada la re-fermentación, el Lambrusco podrá ser embotellado fuera del territorio de producción, solamente en ámbito EU, pero solo después haber sido enteramente certificado para reducir al mínimo los riesgos de fraude que han a menudo afectado este producto.

Propuestos en la tipología de espumosos, son vinos de gran fineza, de bajo grado alcohólico, ligeros, frescos y de perfumes agradables. Gracias a estas características satisfacen las exigencias y las expectativas de los consumidores y dan origen a un consistente sector socioeconómico que recoge un gran número de productores vitícolas de primera transformación y de empresas de elaboración y de embotellado.

Para más información:

www.facebook.com/pages/Lambrusco-DOP/201191036754915

www.lambrusco.net

www.revinireggiani.it

mylambrusco.tumblr.com