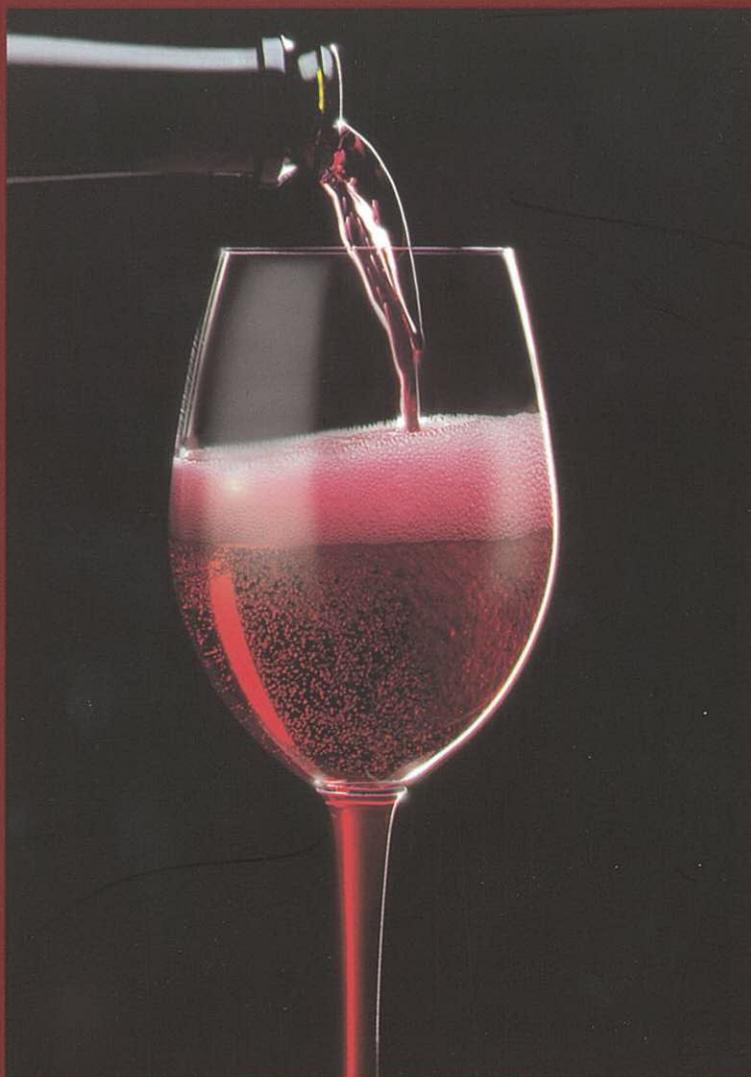


MODENA LAMBRUSCO

Un binomio indissolubile

A permanent bond



Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi



M O D E N A
L A M B R U S C O

Un binomio indissolubile

A permanent bond

Introduzione / Introduction

I Lambruschi costituiscono una famiglia di vitigni che da secoli si sono integrati nel paesaggio modenese.

Da questi si ottiene l'omonimo vino, generoso e franco come la gente che abita in queste terre, unico al mondo. Il Lambrusco è frizzante, allegro, invitante, moderatamente alcolico, vivace. Si abbina perfettamente ai piatti della cucina emiliana così come a quelli di più recente ideazione o internazionali. Un vino completo quindi che, servito fresco, è adatto per molte occasioni di consumo come testimoniano i successi ottenuti in Italia e nel Mondo.

Dal 1970, con l'approvazione dei rispettivi disciplinari di produzione, il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e il Lambrusco Salamino di S.Croce sono diventati a denominazione di origine controllata. Da allora, grazie all'impegno dei produttori e del Consorzio, si sono ottenuti ulteriori miglioramenti qualitativi nel rispetto della tradizione.

Questa pubblicazione vuole ripercorrere sinteticamente la storia e le caratteristiche di questi vini inimitabili, e illustrare le iniziative che il Consorzio attua per vigilare sulla qualità del prodotto e salvaguardare un patrimonio prezioso, non solo delle nostre campagne ma anche della nostra cultura e della nostra storia

Lambrusco vines constitute an illustrious family that has been part and parcel of the Modena landscape for centuries, yielding a wine of the same name, which is as generous and sincere as the people of the area, and enjoys a unique standing world-wide. Lambrusco is a "frizzante" (lightly bubbly) wine, lively, cheerful and inviting, with a modest alcohol content.

It is a perfect accompaniment for the traditional Emilian cuisine, as well as more recent and international dishes.

Served chilled, this is a complete wine, suitable for all occasions, as is proved by its success in Italy and abroad.

In 1970, with the approval of their respective production guidelines under the Italian laws of controlled name and origin, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro and Lambrusco Salamino di S. Croce all qualified as DOC wines. Since then, both producers and our Consortium have been engaged in a constant effort to make further improvements, in full respect of our age-old traditions. With this volume, we aim to provide a brief history and description of these unique wines, at the same time illustrating not only the work performed by our Consortium in monitoring the quality of the product but also its efforts to safeguard a precious heritage that belongs to our countryside, culture and history.

Pierluigi Sciolette

Presidente del Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi
Chairman of the Consortium of the Historic Mark
of Modenese Lambrusco Wines

Indice / Index

Il Lambrusco, un vino inimitabile

Lambrusco, a unique wine

Storia e caratteristiche 8
History and characteristics

Un vitigno selvatico conosciuto da Etruschi e Romani 12
A wild vine known to the Etruscans and Romans

Sulla tavola dei Duchi d'Este 18
On the table of the d'Este Dukes

Quel vino spumeggiante che piaceva anche al Carducci 24
The bubbly wine much loved by the poet Carducci

La famiglia dei Lambruschi DOC 31
The family of DOC Lambrusco wines

Lambrusco di Sorbara DOC 32
Lambrusco di Sorbara DOC

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC 36
Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC 40
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Un vino frizzante naturale che segue cicli rigorosi 44
The production cycle of this natural "frizzante" wine

Il Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi

The Consortium of the Historic Mark of Modenese Lambrusco Wines

Vigilare sulla qualità 52
A guarantee of quality

Il Lambrusco e la cucina

Lambrusco and food

Le tante "affinità elettive" di questo rosso frizzante 58
The many affinities with local culinary specialities