

Il lambrusco fa il giro del mondo

Andrea Chierici racconta lo straordinario momento del frizzante rosso emiliano, che ora trova appassionati anche in Estremo Oriente, oltre al continente europeo e americano. E la quota di export aumenta in modo esponenziale

Renato Ferretti



Il vino, da illustre ambasciatore del suo territorio, allarga sempre di più i propri orizzonti. Se prima costituiva, infatti, un elemento in più con cui distinguere l'enogastronomia di un angolo d'Italia da un altro, ora esporta la tradizione e la cultura da cui deriva in paesi anche molto lontani.

Ecco perché adesso il lambrusco emiliano trova accaniti estimatori anche in Cina. A spiegare il fenomeno è Andrea Chierici, vice presidente della Cantina modenese di Settecani, che compie quest'anno novant'anni di attività. Un'attività, al-

meno dal punto di vista commerciale, ben diversa da quella della sua inaugurazione. «La nostra società – dice Chierici – ha chiuso il suo novantesimo esercizio molto positivamente, con un aumento di tutti gli indici di redditività che fanno ben sperare per il prossimo futuro. Il fatturato si attesta sui tre milioni di euro circa, in aumento rispetto all'anno precedente. Il lambrusco grasparossa, che è il core business della nostra impresa, ha visto un aumento delle vendite in termini unitari del 6 per cento, confermando il trend positivo degli ultimi semestri. Infatti, oltre

La Cantina Settecani ha sede a Castelvetro (MO)
www.cantinasettecani.it

a un importante consolidamento delle quote di mercato a livello nazionale, ha conosciuto un incremento considerevole dell'export, confermando ampiamente quelle che erano le aspettative del Cda. I mercati che hanno creato più valore aggiunto sono sicuramente quelli legati alle Americhe nel suo complesso e sicuramente all'Asia. In aumento anche l'export comunitario, in particolare Nord Europa, che rappresenta una delle aree di maggior interesse per il nostro prodotto».

Le prospettive di mercato, dunque, sono decisamente cambiate e, nonostante la crisi, si parla di incremento. «In un contesto economico nazionale come quello attuale – spiega Chierici –, attraversato da una difficoltà sostanziale a riaggiungere la crescita, il mercato interno non presenta particolari attrattive per la nostra impresa. Quindi, anche se rappresenta tuttora una forte componente del fatturato consolidato, non offre ampie manovre per la crescita. Discorso diametralmente opposto riguarda l'export in generale, dove il lambrusco sta conoscendo un momento di forte riscoperta da parte dei consumatori. Ci aspettiamo di consolidare la nostra presenza sui mercati nei quali già operiamo con successo e di aumentare le nostre quote sul mercato cinese. Quest'ultimo ha manifestato molto interesse e offre potenzialità enormi, anche se i dazi sull'importazione rappresentano sicuramente un elemento penalizzante considerevole».

Eppure, il lambrusco è uno di quei prodotti tradizionali che storicamente hanno avuto meno fortuna tra gli specialisti del settore. «Il fatto – afferma il vice presidente – che il lambrusco sia considerato un vino “poco nobile”, diciamo chiaramente, è una considerazione superata. Non si spiegherebbe l'enorme successo che sta attraversando. Infatti, le sue caratteristiche intrinseche lo rendono adatto a molti tipi di cucine. E poi, è un vino rosso, frizzante, giovane che incontra anche il gusto dei più giovani, che racconta la storia di un territorio e sa trasmettere con im-



“Che il lambrusco sia un vino “poco nobile” è una considerazione ormai superata. Non si spiegherebbe il suo enorme successo”

diatezza la passione dei suoi protagonisti».

Tra gli abbinamenti che la tradizione emiliana impone, Fabrizio Amorotti, responsabile commerciale ricorda i più importanti. «Il lambrusco è un frizzante compagno della tradizione, e il Dop Grasparossa di Castelvetro è il più pieno e corposo: di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, profumo vinoso intenso e fruttato, si abbina perfettamente con pietanze saporite, paste al forno, arrostiti, salumi. La sua piacevole acidità lo rende perfetto con le pietanze più tradizionali della nostra regione come i tortellini, lo zampone e le crescentine. La versione amabile può essere consumata come aperitivo o a fine pasto per accompagnare i dolci tipici. La versione Rosato accompagna perfettamente crostacei e piatti a base di pesce. Ottima come aperitivo è la versione “moderna” del lambrusco, consumata dai giovani nei wine bar».