

VINO



L'INIZIATIVA

ECOMUSEI DEL VINO C'È L'OK DEL VENETO

La Regione Veneto del presidente Luca Zaia (foto) istituirà degli ecomusei del vino e offrirà patrocinio regionale alle associazioni che operano per diffondere la

cultura del vino. «Il Veneto è la prima regione in Italia per produzione vitivinicola e Verona, con il suo Vinaly, è un punto di riferimento internazionale e la nostra terra è la zona europea con la più alta concentrazione di Docg e Doc», afferma il consigliere Enrico Corsi (Lega). L'operazione è finalizzata a rilanciare il turismo.

LA RINOMATA CANTINA DI CASTELVETRO
NEL MODENESE PRODUCE IL ROSSO DAL '23
BOOM DI ESPORTAZIONE IN ASIA E USA

LAMBRUSCO SETTECANI IL PREFERITO DA BARTALI



di **Claudio Ferri**
CASTELVETRO (Modena)

Settecani è il nome singolare di una località di Castelvetro, comune collinare del modenese, ma anche di una storica cantina cooperativa che nel 1923 venne fondata da 48 viticoltori e che non dimenticarono di scolpire nella facciata della cantina i musi dei sette cani, ancora presenti nello storico edificio. Nel cuore della zona di produzione del Lambrusco Grasparossa, l'azienda oggi associa 200 viticoltori che mediamente conferiscono 50 mila quintali di uva all'anno, prevalentemente Lambrusco, uno dei vitigni più diffusi nell'area di Castelvetro. La capacità produttiva è di un milione di bottiglie, un terzo delle quali esportato. «Nel 2019 ha registrato un aumento dell'export - osserva Fabrizio Amorotti (foto), responsabile commerciale - grazie al consolidamento del mercato asiatico e statunitense. Purtroppo l'emergenza sanitaria ha annullato tutte le più importanti manifestazioni fieristiche del settore. Tuttavia - prosegue Amorotti - ciò non ferma il progetto di export ed è così che, per gli importatori, è nata l'idea di una presentazione virtuale, con una serie di video in cui vengono spiegate le caratteristiche e le peculiarità di una selezione dei vini più esportati». Negli Stati Uniti la bottiglia più venduta al momento è il Lambrusco Grasparossa amabile, seguito da 'Vini del Re', una selezione del rosso frizzante di collina che deriva da una cernita di uve e da una vendemmia manuale, una etichetta che ha avuto importanti riconoscimenti. «I mercati asiatici come Giappone, Cina e Taiwan ci stanno premiando - dice ancora Amorotti - ma anche il nord Europa ci apprezza. Purtroppo gli effetti del Covid-19 si vedranno nei prossimi mesi».

La cantina è impegnata nella sostenibilità e nel 2020 ha ampliato la certificazione secondo il protocollo 'Viva', un riconoscimento che nasce con lo scopo di misurare e migliorare la performance di sostenibilità della filiera vite-vino - all'intera realtà aziendale. «È in corso un programma che prevede da parte dei soci la riduzione degli impatti ambientali e il miglioramento degli indicatori di sostenibilità Viva - spiega Amorotti - un progetto che parte dalla campagna ma coinvolge tutta la filiera». Il direttore commerciale infine cita un aneddoto. «Al campione di ciclismo Gino Bartali - conclude Amorotti - piaceva il nostro lambrusco da quando lo aveva potuto apprezzare nella storica trattoria Zoello, adiacente alla cantina, mentre era a Modena per mettere a punto la sua Maserati: prima di ripartire riempiva il baule del miglior Lambrusco Settecani».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

48

sono i viticoltori che nel 1923 fondarono la Cantina Settecani di Castelvetro. Scolpirono nella facciata dell'azienda i musi di sette cani. Da allora l'azienda situata sulle colline di Castelvetro ha mantenuto questo nome

200

sono i coltivatori che oggi sono associati alla cantina Settecani. I soci conferiscono circa 50 mila quintali di uva ogni anno, in prevalenza lambrusco, anche se è compresa una parte di bianchi

170

milioni di bottiglie di lambrusco sono prodotte ogni anno in Italia fra Doc e Igt. Modena, Reggio Emilia e Mantova sono le zone più vocate alla produzione. All'estero piace la versione amabile

I GIOIELLI

Un nettare rubino secco e profumato che nasce in collina



7 Bio Lambrusco Grasparossa Secco

Chi non ha mai provato un Lambrusco durante un pasto dovrebbe chiudere gli occhi e lasciarsi incantare da questo vino in abbinamento. La versione bio del lambrusco '7 bio' è rosso rubino, scuro e intenso ma vivace

nelle trasparenze, intenso e avvolgente. Prodotto con uve provenienti da agricoltura biologica, si abbinna con salumi, formaggi o tortellini in brodo.

6 euro



7 Rose Lambrusco Dop Spumante Brut

Una breve macerazione delle uve dona a questo spumante un rosa intenso e profumi di fragola, lampone e rosa. Si accompagna al pasto con bollicina elegante che si scioglie piacevolmente in

bocca. Di colore rosato, con perlage fine, la sua spumeggiante fragranza lo rende perfetto con crostacei e zuppe di pesce. Ottimo come aperitivo.

6 euro



Vini del Re Lambrusco Grasparossa Dop Secco

Questo Grasparossa nasce da uve di collina, vendemmiate a mano. Frizzante, secco, rosso rubino con riflessi violacei. Selezionato a Vinaly 2019 dalla guida '5StarWines the

Book 2019' come miglior frizzante italiano ha vinto la medaglia d'oro al "Città del Vino" 2019 e un altro oro al "The Champagne & Sparkling Wine World Championships" 2019.

5,5 euro

