

Cantina Settecani, il bicchiere è... mezzo pieno

Lanciato un brand comunicativo ideato da Guttadauro: è la «filosofia frizzante del lambrusco»

CASTELVETRO

Anche il campione Gino Bartali era un estimatore del Lambrusco Rosè della Cantina Settecani, che quest'anno compie i suoi primi novant'anni. Tradizione e innovazione per la storica Cantina che sembra non sentire il trascorrere del tempo né la morsa della crisi, a vedere i risultati lusinghieri in termini di vendite e qualità del prodotto emersi nell'ultimo anno. Una monografia e un filmato dell'art director Carlo Guttadauro e tanta voglia di festeggiare insieme ai soci e ai clienti questo ambito traguardo delle novanta candeline.

Era il 1923 quando si inaugurava la Cantina Settecani nell'omonima frazione, a ridosso di Castelvetro e delle prime colline modenesi. L'antico borgo di Castelvetro e i dintorni sono rimasti ancora come allora; morbide colline che si dipanano a mezzogiorno, coperte di vigneti dove cresce il Grasperossa, l'uva con cui si ottiene l'inebriante lambrusco, una spumeggiante pozione magica a cui pochi riescono a resistere: rotondo, corposo, frizzante, fruttato, un'esplosione di frutta rossa matura, al palato persistente, fresco ed avvolgente, a cui affiancare un'ampia gamma di vini ottenuta con uve esclusivamente modenesi. Novant'anni nei



quali il mondo è cambiato, ma la memoria ha reso indelebili i successi conseguiti, i premi ricevuti, l'affezione dei clienti e di quanti in questi anni hanno contribuito al successo di un'impresa, che ancora oggi continua a godere di ottima salute, migliorando di anno in anno.

Quanti trattori con rimorchio carichi di uve, frutto della fatica di intere famiglie, hanno varcato la soglia di quel cancello, quante storie di vita vera, di notti insonni, e di sveglie all'alba per rispettare la consegna alla cantina, che dai primi anni '50 ha cominciato a imbottigliare con un proprio marchio. La facciata dell'edificio non è cambiata tanto in quasi un secolo di storia, ma le

dimensioni oggi sono molto più ampie, e la tecnologia utilizzata è di prim'ordine, pur avendo mantenuto un carattere assolutamente artigianale nella lavorazione delle uve e del vino. Accanto al complesso architettonico della cantina scorre un'arteria un tempo vitale, ieri strada ferrata che collegava Modena e Vignola, assicurando le spedizioni in Italia e all'estero, mentre oggi è una lingua d'asfalto battuta da biker e podisti.

La vicinanza con un noto ristorante non ha fatto mai mancare le celebrità, ed erano in tanti che dopo aver pranzato al ristorante di fronte e pasteggiato a lambrusco o a rosè, chiedevano di acquistarne

qualche bottiglia da portare a casa, come il campione di ciclismo Gino Bartali, uomo dall'elevata statura morale e sportivo delle vittorie impossibili, che arrivava con la sua Maserati, pranzava e immancabilmente veniva accompagnato a riempire il baule di buon lambrusco Grasperossa o Rosè, altro vanto della cantina, da portare nella sua Toscana.

Anni di consolidamento, ma anche di penetrazione in nuovi mercati esteri che hanno portato risultati eccellenti e importanti riconoscimenti, e oggi raggiunto il traguardo dei novant'anni, è importante riflettere su ciò che si è costruito e sui nuovi progetti futuri, ma è anche giusto concedersi un meritato brindisi, magari con un calice di Rosè Grasperossa. Nel corso degli appuntamenti per il compleanno della Cantina, verranno presentati un suggestivo filmato e una monografia dal titolo "Il Bicchiere è mezzo pieno", un viaggio sentimentale in forma di reportage, realizzato da Carlo Guttadauro, curatore artistico oltre che fotografo, che ripercorre le suggestioni del vino nella realtà vinicola di Settecani, alla vigilia dell'importante traguardo dei 90 anni. Un compleanno che vedrà l'autorevole presenza di Pierluigi Sciolette presidente Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi.