

IERI & OGGI

Un brindisi con il Lambrusco per il nuovo anno



di LUCA
BONACINI

***QUELLO** sfiorarsi di bicchieri che accompagna i momenti più importanti della nostra vita, ritorna in questi giorni di festa, un rito ancestrale che sancisce le amicizie, gli amori e le ricorrenze familiari, ma impone una particolare cura nella scelta del contenuto del calice. Se ogni regione d'Italia ormai produce brut, anche quelle che non hanno mai avuto a che fare con la spumantistica, in terra modenese le bollicine rappresentano una tradizione radicata fin dall'antichità che ha saputo innovarsi e competere. E quindi niente Francia quest'anno, il 31 e il primo dell'anno saranno le etichette modenesi che in questi mesi mi hanno entusiasmato di più, a farla da padrone. Dopo la Franciacorta e il Trentino dei giorni di Natale, torno finalmente a casa, con alcune tra le più belle bottiglie della nostra provincia, che ormai non piacciono più solo a noi, ma il mondo ha scoperto e*

apprezza. C'è solo l'imbarazzo della scelta tra i produttori virtuosi modenesi, e mentre si delinea il menu immagino gli scenari possibili. Se riuscirò a convincere mia suocera a preparare il pasticcio di tortellini in crosta, piatto rinascimentale che vale il viaggio, un tempo ricetta iconica del ristorante Fini, vi abbinerò il Lambrusco Fondatore, di Cleto Chiarli, una delle più entusiasmanti bevute del 2018, che poche settimane fa ha aggiunto al già cospicuo medagliere l'ingresso nella Top 100 di Wine Spectator, unico Lambrusco di questa importante classifica internazionale. Se tra i secondi potrò annoverare i fegatelli di maiale con la rete, ormai scomparsi dai menu nostrani, sarà il Rosè di Cantina della Volta ad accompagnare questo piatto. Tre Bicchieri

nella Guida Gambero Rosso Vini d'Italia e Grande Vino, per la Guida Slow Wine 2018, rappresenta una straordinaria interpretazione del Sorbara, firmata Christian Bellei, e ho detto tutto. Se sulla tavola comparirà il sontuoso fritto misto all'italiana, con le dorate animelle, le cervella, le crocchette di patate e di riso, i funghi porcini, gli zucchini, la crema frita e le mele, sposerò l'Olmaccio di Poderi Fiorini, un Lambrusco di Sorbara biologico che nasce a Sozzigalli, in un fazzoletto di terra dove Alberto e Cristina Fiorini continuano nella tradizione di famiglia. Con la zuppa inglese, immancabile nella tavola delle feste ma non facile da abbinare vista la presenza di alchermes e cioccolato, berrò il succoso Grasperossa Fontana dei boschi di Vittorio Graziano. In fondo cosa c'è di meglio che brindare modenese?