



Il Vino degli altri

il blog enogastronomico di Andrea Scanzi



[Home](#) [Cos'è questo blog](#) [Elogio dell'invecchiamento](#) [Scheda del libro](#)

« [Garganega sui lieviti – Giovanni Menti](#)

[Grand Cru Prestige Brut – Jean Vesselle](#) »

Lambrusco Nubilaia – Lombardini

17 novembre 2012



Non bevo quasi mai vini a pranzo. *Perfect39*, oggi, voleva "un bicchiere di un vinellino".

Avevo da tempo una bottiglia di Lambrusco Nubilaia in frigo (il Lambrusco si beve freddo, altro che "temperatura di servizio da rosso impegnativo"). L'ho aperto, con l'idea che ne avremmo bevuto al massimo un bicchiere a testa.

Con nostro grande piacere, il vino è finito. Peraltro in breve tempo.

Il Nubilaia è il vino di punta delle Cantine Lombardini a Novellara (Reggio Emilia). Un Lambrusco Reggiano Secco. Di Lombardini, e in particolare del Campanone, parlavo con affetto in *Elogio dell'invecchiamento*. Più di cinque anni fa. Al tempo il Nubilaia non veniva prodotto.

Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri. Classico Lambrusco reggiano, quindi. Molto rosso e molto carico al colore. Bella spuma, equilibrio spostato sulla morbidezza, una

nobiltà meno spiccata che nei Sorbara di Modena più ambiziosi.

L'alcol è contenuto (11 gradi). Il prezzo accessibile. Non lo avevo mai bevuto prima.

I *naturalisti* - e di Lambrusco "naturali" davvero ben fatti ne conosco pochi - lo troveranno troppo "normale". I fanatici del rosso "vero" lo reputeranno un vinello e poco più. Io, bevendolo, ho avuto la conferma che il Lambrusco, quando ben fatto, è uno dei vini italiani dal migliore rapporto qualità/prezzo. Che sia modenese, reggiano, mantovano o parmense.

Bevibile, semplice, gioioso.

Provatelo.

Publicato in [Degustazioni](#) | Tag: [Lambrusco Nubilaia](#) [Campanone](#) [Lombardini](#)

3 Commenti a "Lambrusco Nubilaia – Lombardini"

Luca Miraglia:

18 novembre 2012 at 10:03

"...semplice, gioioso ...": un pò come il carattere di Augusto Daolio, un grande di Novellara, no?



gennaio: 2013

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

[« dic](#)

Categorie

- [Degustazioni](#)
- [Distillati](#)
- [Enotecche e Ristoranti](#)
- [I locali del Buon Gusto](#)
- [Il vino degli altri](#)
- [Presentazioni](#)
- [Recensioni](#)
- [Senza categoria](#)

I miei preferiti

- [il blog del Fatto Quotidiano](#)
- [Il mio sito](#)
- [Vini Naturali](#)

Archivi

- [gennaio 2013](#)

lauro:

[19 novembre 2012 at 17:22](#)

in frigo da tempo??? purtroppo anche da noi nel reggiano e' diffusa la barbara abitudine in molti ristoranti,da un esperto non me l'aspettavo



silvano:

[23 novembre 2012 at 10:21](#)

in tutto il mondo si fanno vini buoni e/o banali. Il Lambrusco è irripetibile, neanche i cinesi ci riusciranno. Certo che lo beviamo fresco;chi dice il contrario è quel retore che alle degustazioni sputa i sacrifici degli altri. Viva il Lambrusco ed il Moscato d'Asti, piccoli gioielli inimitabili.

Una curiosità per Andrea: a che pro quei gioielli da bullo di periferia nel lato B de Il vino degli altri? E poi ti ringrazio di aver citato Capezzone: spero che sia una delusione condivisa, che la citazione, così improbabile, sia figlia di un piccolo dolore personale. Ciao



Lascia un Commento

Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito web

- [dicembre 2012](#)
- [novembre 2012](#)
- [ottobre 2012](#)
- [settembre 2012](#)
- [agosto 2012](#)
- [luglio 2012](#)
- [giugno 2012](#)
- [maggio 2012](#)
- [aprile 2012](#)
- [marzo 2012](#)
- [febbraio 2012](#)
- [gennaio 2012](#)
- [dicembre 2011](#)
- [novembre 2011](#)
- [ottobre 2011](#)
- [settembre 2011](#)
- [agosto 2011](#)
- [luglio 2011](#)
- [giugno 2011](#)
- [maggio 2011](#)
- [aprile 2011](#)
- [marzo 2011](#)
- [febbraio 2011](#)
- [gennaio 2011](#)
- [dicembre 2010](#)
- [novembre 2010](#)
- [ottobre 2010](#)
- [settembre 2010](#)
- [agosto 2010](#)
- [luglio 2010](#)
- [giugno 2010](#)
- [maggio 2010](#)
- [aprile 2010](#)
- [marzo 2010](#)

« [Garganega sui lieviti – Giovanni Menti](#)

[Grand Cru Prestige Brut – Jean Vesselle](#) »