

Lombardini il vino del Campanone

di Elisa Paltrinieri

La storia della nascita delle Cantine Lombardini nel centro storico di Novellara ad opera del capostipite Angelo nel lontano 1925 è quantomeno singolare. Dall'inizio del Novecento la famiglia Lombardini introdusse nella propria città attività che nulla avevano a che fare con la produzione del vino: realizzò il primo cinema del luogo, poi installò la prima pompa di benzina della Bassa Reggiana, in seguito fece il primo distributore di carburanti all'ingrosso, mentre collateralmente a tutto ciò aveva avviato un bar sotto i portici. La produzione vinicola nacque per rifornire il bar di famiglia e i suoi clienti. Tutto qui. E invece, nel corso del tempo, mentre si avvicendavano quattro generazioni, quella produzione venne ottimizzata e valorizzata a tal punto che oggi il nipote Marco e le sue tre figlie (Chiara, Cecilia e Virginia) producono vini frizzanti e spumanti di qualità che vengono consumati in Italia e all'estero, che hanno vinto parecchi premi e che sono presenti nelle più importanti fiere di settore.

L'azienda propone diverse linee di prodotti, ma il fiore all'occhiello è quella dedicata al Campanone, un Lambrusco Reggiano DOC che deve il suo nome al Campanile della Rocca dei Gonzaga di Novellara alla cui forma slanciata si ispira l'elegante bottiglia, appositamente brevettata dall'azienda all'inizio degli anni Novanta. Lo si può trovare in tre varianti: rosso, bianco e rosato.

Il rosso è quello più longevo ed è un vino spumeggiante, vivace e moderno, persistente e corposo, ottenuto da uve Salamino e Marani, dal colore rosso rubino intenso e dal delicato profumo di mora e mirtilli. Insomma, deciso ma anche armonico ed equilibrato che giustifica come mai il Lambrusco sia uno dei vini frizzanti più venduti al mondo. Invece il Campanone Bianco (ottenuto da un Pinot nero vinificato in bianco e tagliato con lo Chardonnay) ha un colore paglierino, è delicato ed elegante, fresco e di buona struttura.



Il Campanone della Rocca di Novellara a cui si ispira la forma della bottiglia del Campanone



Infine il Campanone Rosato (ottenuto da Lambrusco Salamino e di Sorbara) è caratterizzato da un colore rosso rubino chiaro e da un leggero sentore di fragola.

Tutti i vini Lombardini sono ottenuti tramite il taglio e l'assemblaggio di uve provenienti da vitigni autoctoni di pochi conferitori scelti in modo rigoroso e grazie a rapporti di fiducia consolidati negli anni. Dopo la fermentazione naturale col Metodo Charmat, i vini vengono imbottigliati con l'utilizzo di un moderno impianto costituito da un monoblocco firmato dalla ditta piemontese Gai, specialista nel comparto delle macchine imbottigliatrici. Poi, prima dell'applicazione del tappo, viene iniettato azoto inerte che evita il

contatto con l'aria e quindi l'ossidazione del vino. Da non dimenticare che viene costantemente effettuata una sanificazione dell'ambiente tramite la gestione automatica del processo di sterilizzazione. Tutto ciò ha permesso di aumentare la produzione e di rendere i prodotti più durevoli, cioè di far sì che conservino a lungo le qualità organolettiche. In un'intervista per il mensile *Imbottigliamento* del giugno 2015 Chiara Lombardini ha dichiarato: "i valori alla base della nostra attività sono due: lavorare con l'umiltà giusta, utile per spronarci a fare sempre meglio, e dotarsi dell'ambizione necessaria per poter conseguire un nuovo obiettivo". Ecco, il segreto dei Lombardini è questo qui.



Il signor Campanone

Lombardini the wine of the Campanone

Established in 1925 in Novellara by the founder, Angelo Lombardini to supply wine to the family bar, Cantine Lombardini has developed to the point that today grandson Marco and his three daughters Chiara, Cecilia and Virginia produce quality sparkling wines and spumante, sold throughout Italy and abroad, which have taken numerous awards at trade events. Feather in the cap of Cantine Lombardini is the Campanone line of products, which takes its name from the bell tower of the Gonzaga fortress in No-

vellara, reproduced in the slender and elegant shape of the bottle, patented by the company in the early Nineties. Campanone Lombardini comes in three different types: red, white and rosé. The red variety is the oldest and is a sparkling wine, lively and modern, persistent and full-bodied, made from Salamino and Marani grapes, with a deep ruby red colour and a delicate aroma of blackberry and blueberry.

Decisive but also harmonious and balanced, it explains why Lambrusco is one of the best-selling sparkling wines in the world. White Campanone (made from Pinot Noir grapes vinified in white and blended with Chardonnay) has a straw colour, is delicate and elegant, fresh and well-structured. Finally Campanone Rosato (made from Salamino and Sorbara Lambrusco) is characterized by a light ruby red colour with a slight hint of strawberry.



I premi a una cantina all'avanguardia

Le Cantine Lombardini hanno saputo ritagliarsi un posto importante nel panorama vitivinicolo, infatti - oltre a partecipare alle più importanti fiere del settore - si sono aggiudicate parecchi premi. Innanzitutto le cantine sono presenti da anni alla celebre manifestazione Vinitaly che da ormai cinquant'anni si tiene a Verona, rivestendo un ruolo di tutto rispetto. Nel 2014 per esempio i Lombardini si sono presentati con orgoglio come i primi in Italia ad aver adottato l'ambizioso e innovativo sistema di imbottigliamento con l'utilizzo del Monoblocco GAI, sistema che permette di aumentare il volume produttivo e di mantenere inalterati il gusto e i profumi del vino. Nel 2015 il loro Campanone Rosato si è aggiudicato la Gran Menzione nell'ambito del Concorso Enologico Internazionale organizzato sempre nell'ambito di Vinitaly, mentre quest'anno hanno portato "Il signor Campanone", un'evoluzione sofisticata del loro Lambrusco di punta.

Ma le soddisfazioni sono arrivate anche in altri contesti. Nel 2012, alla quarta edizione del Concorso Enologico "Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco" dedicato alla migliore produzione del Vino Lambrusco, hanno vinto ben quattro premi. Nel 2014 il Rosato del Campanone ha ottenuto una delle ambitissime medaglie d'oro al Concorso Enologico Nazionale "Vini Rosati d'Italia" promosso dall'Assessorato alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, mentre nel 2015



- nel Concorso Nazionale dei vini DOCG DOC e IGT organizzato a Pramaggiore dalla Regione Veneto con il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole - hanno portato a casa altre quattro medaglie d'oro. Senza contare che il Campanone Rosso e il Lambrusco Nubilaia hanno ottenuto una menzione d'eccellenza sulla Guida "Vitae" dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier) che ogni anno mobilita 900 degustatori per selezionare e recensire le cantine e i vini migliori d'Italia.

Lambrusco Valley

Lambrusco Valley - progetto a cura del Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi - è, come esso stesso si qualifica, un blog frizzante che "vuole esplorare l'identità del territorio e indagare il lavoro umano che sta dietro al bicchiere mezzo pieno". Il blog è caratterizzato da una grafica moderna e affronta temi attuali: oltre a presentare le varie cantine del territorio, ricorda gli appuntamenti importanti che riguardano il vino, propone ricette originali da fare rigorosamente con il lambrusco e offre informazioni sul settore vitivinicolo.

La sezione più frizzante è quella dedicata alle degustazioni musicali, sezione nella quale vengono consigliati brani musicali da ascoltare sorseggiando un bel bicchiere di lambrusco. Oltre a brani storici, nel blog c'è attenzione anche per le realtà musicali contemporanee, come per esempio per il talentuoso gruppo indipendente Marta sui Tubi che nel 2011 ha composto una canzone di grande energia dal titolo

Lambrusco
VALLEY

UN BLOG FRIZZANTE

DI CANTINA IN CANTINA / QUESTO MESE / DEGUSTAZIONI MUSICALI / NEWS / NON SOLO LAMBRUSCO / RICETTE FRIZZANTI



IN EVIDENZA

ULTIMI ARTICOLI DAL MONDO DEL LAMBRUSCO

Di Vino (I conti di una vita). 2.000 sono le bottiglie di vino che secondo il cantante Giovanni Gulino berremo nella vita. Potete ascoltare quel pezzo, così come tanti altri, sul sito www.lambruscovalley.it