



Bassa

Correggio, Novellara e Guastalla

Le Cantine Lombardini di Novellara ottengono un riconoscimento dai sommelier italiani per il loro frizzante naturale

Campanone, uno dei migliori lambruschi d'Italia

Circa 350mila bottiglie l'anno per il marchio esportato in tutto il mondo

FRANCESCA SCHENETTI

NOVELLARA – Oltre a un milione e mezzo di fatturato. Sette addetti, più gli amministratori. Novecentomila bottiglie prodotte in un anno. Sono questi i numeri delle Cantine Lombardini di Novellara che recentemente hanno ottenuto un eccellente riconoscimento per il loro lambrusco "Campanone". Il settimanale "Panorama", nella rubrica "Piaceri", ha dedicato ampio spazio al "Campanone" Lombardini, definito dai sommelier italiani uno dei migliori vini lambruschi del nostro Paese.

«Questo vino ci garantisce da anni molte soddisfazioni» racconta uno dei titolari delle Cantine, **Marco Lombardini** che insieme al cugino, **Riccardo Lombardini**, nipoti del fondatore omonimo, il nonno Angelo, portano avanti l'azienda di famiglia. I numeri sono senz'altro quelli di una piccola impresa, ma il vino Lombardini, soprattutto il "Campanone" (circa 350mila bottiglie all'anno), viene esportato in tutto il mondo.

«I clienti ci chiedono il nostro lambrusco "Campanone" per il suo gusto particolare – spiega Lombardini – viene apprezzata la sua delicatezza. Non c'è una ricetta speciale. Noi facciamo il vino come ci piace. Un vino apprezzato non si cambia». Come squadra che vince non si cambia. Ed è così dal 1925, da quando le Cantine Lombardini sono nate nel centro storico di Novellara, dove tuttora hanno la loro sede. Angelo è il fondatore, nella gestione aziendale sono seguiti i figli: Corrado, Brenno ed Eolo. Fino ad arrivare



Marco Lombardini

ad oggi ed al futuro, rappresentato dalle giovani pronipoti, Chiara e Virginia. Da quattro generazioni i Lombardini sono presenti sul mercato

enologico italiano e straniero.

«Nel futuro crediamo sia importante tentare di migliorare ancora tutti i nostri prodotti. Realizziamo anche Malvasia, Sangiovese. Il segreto penso stia nel cercare di perfezionarsi sempre». L'annata 2007 secondo i Lombardini, ha prodotto e produrrà un vino di ottima qualità: «Senza alcun dubbio. Soprattutto per chi ha innaffiato le viti. Il connubio, caldo ed irrigazione, crea uve con un altro grado zuccherino. Ottime per realizzare vini pregiati». Nel prossimo futuro, non è escluso che le Cantine Lombardini trovino una collocazione più decentrata da quella attuale: «Ci troviamo in pieno centro storico. Non è una decisione facile, ma stiamo pensando di spostarci fuori dal centro, dove attualmente abbiamo anche i magazzini».