

Bassa da vivere

Enogastronomia

Cantine Lombardini, cent'anni di storia

Dall'iconico lambrusco 'Campanone' alla spergola: un'azienda di famiglia oggi portata avanti dalla passione di tre sorelle

di **Benedetta Salsi**

Non so quante cantine in attività possano vantare il fascino di avere la loro sede ancora nel cuore di un centro storico italiano.

Ma a Novellara, al civico 15 di via Cavour, spalancato quel grande portone di legno alle spalle della piazza rettangolare dai portici rinascimentali, si apre un varco sul mondo piccolo di un'azienda familiare che ha radici e cuore nella Bassa. Un'azienda che proprio quest'anno festeggia il suo secolo di vita.

La scritta 'Lombardini - Cantine in Novellara dal 1925' campeggia dipinta di bianco sulla facciata color ruggine del palazzo.

Davanti ci sono tre donne dai grandi sorrisi, con occhi chiari e passione da vendere: Chiara (direttore commerciale), Cecilia (responsabile di qualità e di produzione) e Virginia (responsabile amministrativa).

Sono loro, le tre sorelle Lombardini - assieme al padre Marco (enologo e responsabile legale) - che stanno traghettando le omonime cantine in un viaggio dagli orizzonti ambiziosi: «Per noi non è solo un lavoro - ammettono alla spicciolata -, ma una missione: elevare il lambrusco al livello di tutti gli altri vini italiani. Anche perché le uve da lambrusco e spergola le abbiamo solo qui. Ed è nostro dovere, di tutto il nostro territorio e del Consorzio tutelarle e promuoverle».

Il bisnonno Angelo, «uomo di certo ingegno imprenditoriale - si legge negli annali di famiglia -, fondò dapprima il cenenario 'Bar Roma' sotto i portici della piazza con annesso il primo cinematografo 'Cinema Elios'. Seguì l'installazione della prima pompa di carburante della Bassa reggiana di fronte al bar e la rivendita di oli pesanti per l'industria lungo via Cavour. Infine, nel 1925, arrivarono le Cantine». E fu così che iniziò la lunga storia imprenditoriale della stirpe. «La nostra famiglia aveva il bar Roma (lo stesso che c'è ancora) - racconta Cecilia -. E il bisnonno pensò di iniziare a produrre da sé il vino che poi avrebbe servito ai tavoli».

Il bar e le cisterne per il lambrusco

LE NUOVE SFIDE

«La nostra missione: elevare i nostri prodotti al livello di tutti gli altri vini italiani. Sono eccellenze globali»



sco (sempre più evolute) sono ancora lì. Il distributore invece non c'è più. E la sala del cinema, da poco restaurata, è diventata un'ampia zona di rappresentanza per i visitatori, che arrivano da ogni parte del mondo per scoprire i segreti delle loro 24 etichette prodotte tra rossi, rosati e bianchi.

Il più iconico è di certo il 'Campanone': nato nel 1990, scegliendo di scommettere («anche in questo siamo stati pionieri») su «un lambrusco nero reggiano dal grande equilibrio». E la bottiglia? Be' quella è davvero inconfondibile, una 'renana' più alta e stretta rispetto alle tradizionali emiliane.

«L'ha scelta e nostra mamma Roberta, immaginando un omaggio al campanile della Rocca dei Gonzaga. E ora guai a cambiarla, ha reso il nostro vino indimenticabile», sorride Virginia. Parlano di fantasia, di scelte coraggiose, di grandi investimenti e di visione, le tre sorelle Lombardini.

«Abbiamo iniziato nel 2012. Fino a dieci anni fa c'erano poche donne a occuparsi di vino e non

era facile. Oggi, invece, la percentuale femminile in questo mondo è cresciuta e così anche il rispetto e la considerazione».

Tre ragazze cresciute con ambizioni e percorsi diversi, lontani dal vino; ma che da bambine piggiavano con i piedi le uve mature arrivate dalla campagna sui carri attraverso quel grande portone di legno. «Lo facevano fare a noi perché era tradizione, portava bene, dicevano».

Il destino, poi, ci ha messo lo zampino.

E a chi chiede loro come si possa andar d'accordo, gestendo tra sorelle un'azienda che produce circa 500mila bottiglie l'anno, rispondono sicure: «Funziona perché ci vogliamo bene. E, qualsiasi cosa accada durante la giornata, alla sera stiamo assieme a fare l'aperitivo. Alla base di tutto abbiamo messo lealtà e rispetto».

Oggi in azienda un giovane ma già esperto enologo, Niccolò Malavasi, affianca papà Marco Lombardini, in un tempo in cui le sfide sono crescenti. Il calo dei consumi dettato dall'inflazione, «da campagne salutiste che

A sinistra le tre sorelle Lombardini (da sinistra Chiara, Virginia e Cecilia) davanti all'ingresso delle Cantine in via Cavour a Novellara; a destra nel tondo il bisnonno, fondatore, Angelo Lombardini (1882-1944); qui sotto uno dei quattro figli maschi di Angelo, Eolo, nella cantina; in basso Marco (figlio di Corrado), enologo della cantina, oggi 79enne



non distinguono il vino dai superalcolici» e lo spettro dei dazi impongono grandi sforzi.

«Non bisogna scoraggiarsi. Noi siamo forti di un secolo di storia e quattro generazioni. Ma non è solo la longevità a renderci unici - chiosa Chiara -. Ciò che distingue il nostro lavoro nel mondo del lambrusco è un costante perfezionamento qualitativo. La ricerca di tecnologie più avanzate ci ha portato ad avere un sistema produttivo d'avanguardia, ispirato alle tecniche impiegate per i grandi vini rossi. La nostra cantina è l'unica nel pa-

norama del lambrusco a utilizzare il sottovuoto tipico delle zone fuori dalla nostra regione, un metodo che trova le radici con Gai a Alba, in Piemonte. Questo investimento strategico ci ha permesso di migliorare significativamente la longevità dei nostri lambruschi, mantenendone intatta la freschezza e l'eleganza». Mostra lo scaffale pieno di bottiglie, quasi fosse un viaggio nella loro vita. «Uno dei momenti più importanti della nostra storia recente risale al 2019, quando il Campanone ha portato il lambrusco sul podio dello Champagne & Sparkling Wine World Championships (Cswwc), la competizione internazionale più prestigiosa dedicata alle bolicine. Per la prima volta ha conquistato un posto d'onore accanto ai grandi nomi del mondo enologico, dimostrando che il nostro vino non solo compete, ma eccelle a livello globale con la sua unicità».

AMARCORD

Il bisnonno Angelo fondò pure il Bar Roma sotto i portici, il primo cinematografo 'Cinema Elios' e la pompa di benzina

