

Generazioni in bollicina

Il nuovo volto del Lambrusco

TRA RADICI E NUOVE SFIDE.
CANTINA LOMBARDINI
INCONTRA CANTINA VENTIVENTI.

di Matias Pasquero



Il Lambrusco è l'anima frizzante dell'Emilia. È un vino che racconta la convivialità, la storia contadina e la voglia di stare insieme. Negli ultimi anni ha anche saputo reinventarsi, diventando ambasciatore di eleganza, qualità e modernità. Per capire come convivano oggi progetti e ambizioni tra **presente, passato e futuro** nel mondo del Lambrusco, abbiamo messo a confronto due realtà molto diverse: da una parte **Cantina Lombardini**, che festeggia i suoi **cento anni di storia** a Novellara (Reggio Emilia), rappresentata da Cecilia Lombardini, quarta generazione della famiglia; dall'altra **Cantina VentiVenti**, una giovane cantina nata, come suggerisce il nome, nel **2020**, guidata da **Riccardo Razzaboni e dai suo fratelli**, simbolo di una nuova generazione di vignaioli emiliani. Un dialogo a due voci accomunate dallo stesso amore per una bollicina unica al mondo.

Quanto è importante l'innovazione all'interno delle vostre cantine?

Cecilia Lombardini – Cantina Lombardini:
«La nostra è una cantina storica: quest'anno festeggiamo i cento anni. Siamo arrivati alla quarta generazione e per noi quanto abbiamo fatto, creduto e realizzato è un punto fermo, un valore fondamentale. Lo dimostra anche la scelta di restare nella sede originaria, nel centro di Novellara, nonostante le difficoltà logistiche che comporta. Negli anni Ottanta abbiamo deciso di non spostarci fuori dal paese proprio per restare fedeli alle nostre radici. Detto questo, oggi l'innovazione è indispensabile. La mia generazione ha dato una forte spinta in questa direzione: abbiamo investito in tecnologie all'avanguardia, come autoclavi di ultima generazione e una macchina di imbottigliamento della ditta Gai, all'epoca unica in Italia per i vini frizzanti. Il nostro obiettivo è sempre stato lo stesso: migliorare la qualità del nostro Lambrusco, anno dopo anno».

Riccardo Razzaboni – Cantina VentiVenti:
«È una domanda molto interessante, perché nel mondo del vino innovazione e storia vengono spesso viste come opposte, ma secondo me non devono esserlo per forza. La storia e la tradizione sono frutto di un'evoluzione naturale: sono l'espressione di un territorio, dei gusti e delle persone che lo abitano. Consideriamo l'innovazione uno strumento per valorizzare quanto fatto da chi ci ha

preceduto, per rendere più efficiente la produzione o più precisa l'espressione del vino. In VentiVenti siamo legati a una passione familiare, e il nostro obiettivo non è stravolgere, ma cercare nuove sfumature. Abbiamo voluto esplorare il metodo classico applicato al Lambrusco, cercando un'eleganza diversa ma coerente con le nostre origini».



Ora siamo in tempo di vendemmia: qual è la fase di questo processo la più emozionante per voi?

Cecilia Lombardini:
«Sicuramente l'assaggio dei mosti. È il momento in cui, dopo la pigiatura, capiamo che tipo di vino sarà l'annata. È lì che si concentrano tutte le emozioni, perché assaggiando i mosti si intuisce il risultato del lavoro di un intero anno. È anche un momento di sollievo, quando la vendemmia si conclude senza problemi, perché negli ultimi anni il clima ci mette spesso alla prova. Grandinate o piogge improvvise possono compromettere mesi di lavoro. La vendemmia è la chiusura di un ciclo e l'inizio di un altro: il Lambrusco non è un

vino che si fa solo in vigna, ma soprattutto in cantina, durante la fermentazione e le rifermentazioni. Lì prende forma la sua vera anima».

Riccardo Razzaboni:
«Per me la fase più emozionante è quella dell'attesa, quando vai tra i filari al mattino presto a testare la maturazione dell'uva. È un momento di adrenalina pura: aspetti il punto perfetto, sapendo che da lì in poi bisognerà essere pronti a tutto. Noi vendemmiamo solo nelle ore più fresche, all'alba, per preservare al meglio l'uva, soprattutto con le temperature che negli ultimi anni continuano a salire. È come la partenza di una gara di Formula 1: l'attesa è carica di energia, poi tutto scorre, ma quella prima scintilla è sempre la più intensa».





Il Lambrusco ha fatto tanta strada: da vino quotidiano a vino che sa sorprendere. In quale momento avete capito che il vostro poteva puntare in alto?

Cecilia Lombardini:

«Il nostro momento di svolta è arrivato nel 1992, con la nascita del Campanone, il nostro Lambrusco Reggiano di punta. È nato quasi per sfida: volevamo creare un Lambrusco più scuro e morbido, con un gusto nuovo rispetto a quello tradizionale dell'epoca. Anche il packaging fu innovativo: scegliemmo una bottiglia renana, che brevettammo.

Il successo arrivò presto, ma la vera consacrazione fu nel 2019, quando il Campanone vinse a Londra, al “Champagne & Sparkling Wine World Championship”, come miglior vino frizzante rosso al mondo. Vedere la nostra bottiglia accanto a nomi come Krug e Ferrari è stata un'emozione immensa. È stato il riconoscimento che il Lambrusco può competere con qualsiasi grande vino, se c'è qualità e dedizione».

Riccardo Razzaboni:

«Ti dirò una cosa forse controcorrente: secondo me essere un vino “quotidiano” è già un grande traguardo. Un vino che puoi

bere ogni giorno, che accompagna momenti di felicità e convivialità, ha un valore enorme. Il Lambrusco è contemporaneo proprio perché è fresco, con una gradazione più bassa, vivace e spontaneo. È un vino che si adatta a tutto: può essere semplice o raffinato, ma resta sempre sincero. Per me, questo è il suo vero punto di forza».

Il Lambrusco è un vino che piace molto anche oltre confine; infatti, con il “World Lambrusco Day” lo avete dichiarato al mondo. Quanto per voi è importante il mercato estero e la conquista di nuovi appassionati?

Cecilia Lombardini:

«Mai come oggi il mercato estero è fondamentale. In Italia i consumi di vino stanno calando, mentre all'estero cresce la curiosità verso le bollicine rosse.

Da anni esportiamo in quasi tutta Europa – Spagna, Francia, Germania, Inghilterra – e negli ultimi tempi anche negli Stati Uniti e in Asia, dove il Lambrusco ha conquistato anche abbinamenti inaspettati, come con il



MARCO LOMBARDINI. TITOLARE DELL'AZIENDA ED ENOLOGO DA OLTRE 50 ANNI



sushi o la cucina speziata.

Il Lambrusco è incredibilmente versatile: ha tanti colori, tante anime e per ogni piatto c'è sempre quello giusto. È questa, secondo me, la sua forza».

Riccardo Razzaboni:

«Essendo una cantina nata da poco, stiamo crescendo passo dopo passo. Prima abbiamo costruito una presenza in provincia, poi in regione, poi in tutta Italia. Il 2025 sarà il nostro primo vero anno di apertura all'estero, e lo affrontiamo con grande entusiasmo.

Il Lambrusco oggi è un vino benvenuto nel mondo: ha tante espressioni, tanti stili, e altrettanti mercati pronti ad accoglierlo. È un vino moderno, attuale, capace di parlare tante lingue diverse».

Dalle parole di Cecilia e Riccardo emerge la doppia anima del Lambrusco: da una parte la solidità di una storia lunga un secolo, dall'altra la freschezza di una nuova generazione di produttori. Il risultato è un vino che sa rinnovarsi senza perdere la sua identità: frizzante come le sue bollicine, ma radicato come le sue vigne. Il Lambrusco, oggi più che mai, è un vino che racconta l'Emilia, ma che parla al mondo intero.