Il Festival del Lambrusco di Castelfranco Emilia, al via la prima edizione

Annunciato il Festival del Lambrusco di Castelfranco Emilia per il 25 e 26 giugno: un incontro tra domanda e offerta che si sposerà in abbracci di cristallo che permetteranno al curioso, all'appassionato e all'intenditore di avere una fotografia della presenza e della vocazione del Lambrusco.

Barbara Philippart e Pierluigi Sciolette (© Foto GdG).

Tra perlage leggiadri e sfumature cerasuole prende il via la prima edizione del **Festival del Lambrusco di Castelfranco Emilia** (MO). Per ora sono una trentina le cantine, dei territori modenese e reggiano, che animeranno la cornice di **Villa Sorra** (via Prati 50) nel week-end del **25 e 26 giugno 2016**.

Una location di frontiera, sorge infatti al confine dei comuni di Castelfranco Emilia, Modena, Nonantola e San Cesario sul Panaro, che da sola vale il viaggio. Se a questa si aggiunge poi la presenza di una nutrita pattuglia di qualificati produttori e determinati alfieri del più venduto vino regionale del mondo, il valore non può che crescere ancora. A livelli esponenziali.

Un'effervescenza antica quanto contemporanea, che dalla cantina si sposta all'aperto per parlare di territorio, identità e passione. Un incontro tra domanda e offerta che si sposerà in abbracci di cristallo che permetteranno al curioso, all'appassionato e all'intenditore di avere una fotografia della presenza e della vocazione del Lambrusco. O meglio dei Lambrusco.

«*Il prodotto, nelle sue diverse tipologie, in questi anni ha dato ottimi risultati. Una manifestazione come quella del Festival di Villa Sorra* – ha commentato dal padiglione 1 del **Vinitaly** il presidente dell'**Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna**, **Pierluigi Sciolette** – *è una opportunità straordinaria per farlo conoscere e promuoverlo*».

Superare e contaminare i format classici. Permeare di personalità altre, per non dire alte, il modo di presentare il **Lambrusco**. Rendere più brioso, come del resto è questo vino, lo stile di una riflessione sulla promozione contemporanea del gusto nel bicchiere, saranno le direttrici lungo le quali viaggerà questa prima edizione del festival modenese. Un evento, promosso da "**Conosci Modena**" e "**Consorzio Marchio Storico Lambruschi Modenesi**", che punta a creare una

immagine di sistema sempre più in equilibrio. Senza però calcare eccessivamente nelle differenze di “cortile”. Il sistema vitivinicolo dei rossi frizzanti più famosi al mondo non ha bisogno di steccati, ma di reti e di dialoghi proficui per far battere il cuore vinicolo dell’Emilia Romagna oltre i confini.

«*Dalla grande cantina al piccolo produttore emergente* – annuncia a tal riguardo **Barbara Philippart** organizzatrice dell’evento dell’agenzia modenese sempre al Vinitaly – *dal marchio più blasonato a quello più recente, tutti avranno il loro identico spazio. Tutti godranno della possibilità di presentare al meglio le proprie produzioni in bottiglia. Questo è il nostro intento e la filosofia che accompagnerà e identificherà il territorio e i vignaioli nel festival del Lambrusco*».

L’avvicinamento al patrimonio di identità, territorialità, storia e cultura legate al vino troverà, nell’appuntamento di fine giugno, una ulteriore vetrina ed enfasi nella “**Guazza di San Giuseppe**“. Visite guidate organizzate dai ragazzi dell’istituto agrario “**Lazzaro Spallanzani**” di Castelfranco Emilia si snoderanno, infatti, tra vigne didattiche e campi di grani antichi. Non mancherà nemmeno un sorso di tannica valenza culturale, come quella della lectio magistralis dello storico **Valerio Massimo Manfredi** (pomeriggio di domenica 26 giugno) dedicata, guarda caso, al rapporto ancestrale tra il nettare di Bacco e i suoi antichi “servitori”. Infine, grazie alla partecipazione dei sommelier Ais, sarà possibile misurasi in diverse degustazioni guidate attraverso le acidità misurate e le tannicità passionali del simbolo più antico della viticoltura di questo territorio.

Il 25 e 26 giugno l’occasione di assaggiare l’oro rosso dell’Emilia è alla portata di tutti i palati. Il prezzo del biglietto è di otto euro e permette cinque assaggi. Non resta che rimanere in attesa con l’auguro tra i più tradizionali in tema di vino: in alto i calici.

Per ulteriori informazioni sbirciate su www.festivaldellambrusco.it.

Villa Sorra ospiterà il Festival del Lambrusco di Castelfranco Emilia.

[mappress mapid=”139?]

Data di creazione
14/04/2016
Autore
riccardo-isola