

CANTINA DI QUISTELLO: IL TRIONFO DELL'UVA AUTOCTONA "GRAPPELLO RUBERTI"

Finisce bene il 2013 ed inizia meglio il 2014; questo sembra il messaggio augurale (e non solo) che la Cantina Cooperativa di Quistello manda ai suoi appassionati di vino Lambrusco.

Un messaggio che secondo noi colpisce splendidamente mettendo sul mercato due tipologie di vini - 80 Vendemmie di Lambrusco Nero - e 80 Vendemmie di Lambrusco Ros  - dall'etichetta e bottiglia semplice ma dal contenuto strepitoso. Due prodotti che abbracciano almeno quattro generazioni di persone: le giovani femmine e le donne mature con 80 vendemmie, Lambrusco Ros , i maschi giovani e gli adulti di mezzo con 80 vendemmie, Lambrusco Nero. Questo non toglie che per tutti si possa degustare ci  che si vuole e quello che pi  gli piace. Ma il contesto, sempre secondo noi,   questo.

Alla nostra tavola il test   uscito cos  e con queste quattro generazioni di persone le quali su foglietto bianco hanno descritto le sensazioni, la piacevolezza e la preferenza di questi due vini spazzolati in un baleno (otto persone quattro maschi e quattro femmine e sei bottiglie) con salumi, tortelli in tutte le maniere, coppa e arrosti vari.

Torniamo ai nostri due campioni:

Il Lambrusco Nero 80 Vendemmie   un vino che proviene da monovitigno "Grappello Ruberti",   con una produzione di uva per ettaro che si aggira attorno i 170/180 quintali per ettaro; un IGT, con fermentazione naturale in bottiglia. Vino particolare, diverso, anche perch  proviene dalle terre Mantovane, ovvero, da una terra vergine e adatta ai Lambruschi di nuova generazione, e dove pare che nella cantina di Quistello abbiano una particolare mano nel preservare questo frutto con i suoi sapori territoriali e farli rivivere piacevoli e avvolgenti ad ogni stappatura. Il colore rosso   rubino cupo e vivace, che si manifesta con una spuma abbondante e dal colore rosa. Al naso le sensazioni floreali e fruttate si esprimono inizialmente in modo brusco ma poi assunta la sua forma organolettica i profumi sono tipici del Lambrusco e della Ciliegia. Spuma, colore, profumi e sapori sono abbondanti e rotondi e con una scia di tempo abbastanza lungo.   Il gran finale di questo vino   quello che esprime con un gusto lievemente tannico al primo impatto, ma che alla beva svanisce d'incanto.

Il Lambrusco Ros  80 Vendemmie   il suo gemello, infatti proviene   anch'esso dal monovitigno "Grappello Ruberti", con una produzione di uva per ettaro che si aggira attorno i 160/170 quintali per ettaro   un IGT, con fermentazione naturale in bottiglia.

Al naso le sensazioni floreali e fruttate si esprimono subito   in   modo deciso   e piacevole con quei profumi   tipici del Lambrusco "Grappello Ruberti"   (ciliegia matura e lampone) e la sua spuma rosata ed abbondante. Il colore   tipico della   cipolla   rossa di Tropea e si presenta brillante e pulito.   Il gran finale di questo vino   che si esprime con un gusto tutto tondo, avvolgente e ben equilibrato di frutta rossa. Completa la piacevolezza di questo lambrusco Mantovano la sua stupenda spalla di acidit  che porta pensare a chi   attento nella degustazione ad una bollicina di pregio proveniente dalle regioni blasonate della Lombardia o del Trentino.

Buona la consistenza dell'uva, ottimo l'equilibrio delle componenti del vino, magnifica l'integrit  del prodotto sia alla vista che all'olfatto e al gusto. Segni questi di un attento lavoro di vigna e di cantina. Complimenti.

Per concludere: Nero 80 vendemmie   un saluto al 2013 come espressione della tipicit  Mantovana e Ros  80 vendemmie il buon  anno 2014 alla classe e alla qualit  delle Cantine di Quistello.   Possiamo affermare che questo Lambrusco   il trionfo dell'uva Autoctona Mantovana, "Grappello Ruberti".

Info: Cantina Sociale Cooperativa di Quistello

                Via Roma n. 46 - 46026 Quistello (Mantova)

                Telefono   0376.618118 -

                sito: www.cantinasocialequistello.it

                e-mail: info@cantinasocialequistello.it

La cipolla rossa di Tropea