

# Eclettico e moderno, boom del Lambrusco nei ristoranti dei Vip

di Stefano Reggiani

Ultimo aggiornamento il 22 maggio 2019 alle 15:40



Giuseppe Palmieri

**MODENA, CHE IL LAMBRUSCO** non sia più considerato un vino di 'serie B', o come più comunemente si dice sia stato 'sdoganato', ormai è un dato di fatto incontrovertibile. Il merito in tutti questi anni è stato certamente sia delle grandi cantine (come Chiarli, Cavicchioli, Medici Ermete e Ceci, solo per citarne alcune) sia di piccoli e tenaci produttori, con grandi competenze come Christian Bellei di Cantina della Volta, Alberto Paltrinieri, Camillo Donati e tanti altri, che hanno lavorato caparbiamente sulla qualità e hanno saputo coniugare la tradizione con nobilissime tecniche di prese di spuma, quali il metodo classico. Il perché di tanto successo sta nel fatto che il Lambrusco è un vino eclettico, un vino di una modernità senza uguali, leggero ma sapido, immediato e spumeggiante. Permette di risolvere molte delle problematiche di abbinamento con più svariati piatti della cucina sia tradizionale che d'avanguardia: rosso classico o rosè e perfino bianco.

**PER QUESTA** sua versatilità il Lambrusco ora è presente nelle carte dei vini dei più importanti ristoranti. Lo si ritrova nel numero uno al mondo, l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura, dove il maitre-sommelier Giuseppe Palmieri (**nella foto sopra**) lo definisce «un vino con potenzialità uniche al mondo», nel celebre ristorante trisstellato di Quique Dacosta in Spagna e a Londra, nel locale di Giorgio Locatelli, patron dell'omonima 'Locanda', così come nel ristorante 'Del Posto' di New York del celebre Joe Bastianich. Anche nei magazzini Harrods il Lambrusco si può trovare a fianco dello champagne, nella sezione dei grandi vini.