Lambrusco Mio, che storia: il 13 e 14 maggio Modena celebra il vino più antico al mondo

Per la prima volta un Museo Civico apre le porte a un vino: dall'antenato del Lambrusco ad oggi, il 13 e 14 maggio viene proposto un percorso sulle tracce di questa secolare tradizione tra degustazioni, incontri con esperti, visite guidate alle raccolte del Palazzo dei Musei di Modena. Oltre 20 tra le migliori cantine emiliane presentano le loro produzioni per accompagnare il pubblico alla riscoperta delle bollicine rosse DOP a Lambrusco Mio.

D'altronde è proprio il Lambrusco il vino rosso **più bevuto** in Italia nonché il **più esportato** nel mondo, con **400 milioni di bottiglie all'anno** e un ricavo di **500 milioni di euro**. Sarà perché è uno dei vini più antichi ma è “nato moderno”, sarà perché non è troppo alcolico, è dotato di personalità ma non impegnativo, sarà perché è ricco per natura di fragranze e di bollicine, o perché ora i produttori sono molto più attenti alla qualità: in questi anni il Lambrusco ha conosciuto una vera e propria rinascita.

La città di **Modena** - nell'anno delle celebrazioni per i 2.200 dalla fondazione - dedica al “suo” vino un intero weekend e accoglie **“Lambrusco Mio”** nel cuore storico e culturale metropolitano: **sabato 13 e domenica 14 maggio** il Palazzo dei Musei e le sue raccolte offrono l'occasione di conoscere le testimonianze della produzione del consumo del vino nel territorio modenese in età romana, ma anche di percorrere la storia di questa secolare tradizione dalle origini preistoriche fino alle soglie della contemporaneità. Qui vengono allestiti **oltre 20 punti di degustazione**, dove le principali cantine emiliane produttrici di Lambrusco propongono al pubblico assaggi delle loro bollicine. E' sul territorio modenese, infatti, che avvengono tutte le fasi di produzione di quattro tipologie di Lambrusco DOP: il **"Lambrusco di Sorbara"**, noto anche come Lambrusco della viola per il suo caratteristico sentore floreale, il **"Lambrusco Salamino di Santa Croce"**, i cui vitigni sono i più coltivati del modenese e il cui succo dà vita a un vino fresco in bocca, armonico e ideale per ogni pasto, il **"Lambrusco Grasparossa di Castelvetro"**, elegante ed armonico, di corpo più sostenuto rispetto alle altre tipologie e il **"Lambrusco di Modena"**, prodotto utilizzando un uvaggio, ovvero una mescolanza di diversi tipi di uve. La proposta di degustazione culturale di Lambrusco sarà completata dal **Reggiano Lambrusco** DOP, dal **Lambrusco dei Colli di Scandiano e di Canossa** DOP, dal **Lambrusco Mantovano** DOP, e dal **Lambrusco dell'Emilia** IGP. Al pubblico che varca la soglia del Palazzo dei Musei viene consegnato un **calice firmato Riedel** per degustare il Lambrusco, creato appositamente

per le DOP modenesi: si accede poi al percorso con le tappe di assaggio, arricchite dai prodotti tipici del territorio Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Modena, crescentine.
Con lo stesso biglietto i visitatori possono visitare l'itinerario storico “Dall'uva perusinia al Lambrusco” che si snoda tra i Musei Civici e la Galleria Estense. “Mutina va fiera dell'uva perusinia, d'acino nero, il cui vino sbianca nel giro di 4 anni”, scriveva Plinio nel I secolo d.C.: dall'antenato del Lambrusco a oggi, è possibile ripercorrere le tracce di una secolare tradizione di eccellenza fra le raccolte dei Musei modenesi.