

"I LAMBRUSCHI", LA FAMILIA DE LOS LAMBRUSCOS

por, Alessandro Picone

Muchos han probado, degustado, disfrutado o, simplemente oído hablar de, el Lambrusco.

Como en todo hay amantes y detractores. Muchas veces se habla sin conocer todo lo que un concepto y se cae en la fatídica confusión de dos conceptos muy diferentes: "No me gusta" y "Es un vino malo" y hasta decir "No es vino".

Empecemos por el principio: Lambrusco es una variedad de uva, de hecho, es una familia de uvas y hay más de 15 ecotipos. Pertenece a la especie *Vitis Vinífera* (las uvas específicas para elaborar vino). Muchas veces es confundida con la *Vitis Labrusca*, que es una especie para uva de mesa, es decir, para consumir como fruta.

Existen dos teorías acerca del origen del nombre:

Una considera que deriva de "labrum", orilla de los campos, y "ruscum" planta espontánea, es decir, la vid que crece silvestre.

La otra se piensa que sea la fusión de dos términos: "labo" tomar y "ruscus" que agrade el paladar. Posiblemente describiendo la característica de vinos jóvenes con tannicidad marcada.

A continuación, se listan las variedades reconocidas:

- Lambrusco a foglia frastagliata (también conocido como Emantio)
- Lambrusco Barghi
- Lambrusco Benetti
- Lambrusco dal peduncolo rosso (sinónimo de Terrano)
- Lambrusco dei vivi (sinónimo de Perla dei vivi)
- Lambrusco del Pellegrino
- Lambrusco di Corbelli
- Lambrusco di Fiorano (sinónimo de Lambrusco del Pellegrino)
- Lambrusco di Sorbara
- Lambrusco grasparossa
- Lambrusco Maestri

- Lambrusco mantovano (sinónimo de Lambrusco Viadanese)
- Lambrusco Marani
- Lambrusco Mazzone (sinónimo de Lambrusco oliva)
- Lambrusco Montericco
- Lambrusco Munari (sinónimo de Merlot)
- Lambruscione (sinónimo de Lambrusco del Pellegrino)
- Lambrusco oliva
- Lambrusco oliva grosso (sinónimo de Lambrusco del Pellegrino)
- Lambrusco salamino
- Lambrusco Viadanese

Las variedades anteriores pueden vinificarse en pureza, o sea solo una variedad, o en mezclas, según lo indicado por los disciplinares de producción de las denominaciones de Origen y/o decisión del productor.

Las Denominaciones de Origen Protegidas en donde está presente son:

- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
- Lambrusco di Sorbara DOP
- Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP
- Reggiano DOP Lambrusco
- Lambrusco Mantovano DOP
- Lambrusco di Modena DOP
- Colli di Scandiano e Canossa DOP Lambrusco
- Lambrusco Grasparossa DOP

- Colli di Scandiano e Canossa DOP Lambrusco Montericco rosso
- Colli di Scandiano e Canossa DOP Lambrusco Montericco rosato
- Colli di Parma DOP Lambrusco
- Dell'Emilia o Emilia IGP Lambrusco
- Provincia di Mantova IGP Lambrusco

En las siguientes Indicaciones Geográficas Protegidas están autorizadas como uvas de corte, es decir, que se pueden usar en porcentajes menores según la decisión del productor o restricciones del disciplinar.

1. Campania: Benevento o Beneventano, Campania, Dugenta
2. Emilia-Romagna: Forlì, Ravenna, Rubicone
3. Friuli-Venezia Giulia: Venezia Giulia
4. Lazio: Colli Cimini, Civitella d'Agliano, Frusinate o del Frusinate, Lazio
5. Lombardia: Alto Livenza, Alto Mincio, Bergamasca, Collina del Milanese, Provincia di Mantova, Provincia di Pavia, Quistello, Sabbioneta, Sebino, Alpi Retiche, Terre Lariane
6. Piemonte: Ronchi Varesini,
7. Puglia: Daunia, Murgia, Salento, Tarantino, Valle d'Itria
8. Toscana: Alta Valle della Greve, Costa Toscana, Montecastelli, Toscano o Toscana, Val di Magra
9. Veneto: Colli Trevigiani, Trevenezie, Marca Trevigiana, Veneto, Veneto Orientale

Recordemos que dentro de cada DOP/IGP contamos con las distintas tipologías (cada DOP/IGP lo indicará específicamente): blanco, rosado, tinto; tranquilo (sin gas carbónico), Frizzante, Spumante (espumoso, tanto método Charmat, método Tradicional o Ancestral), milesimados e incluso passiti.

En la elaboración de un vino a base de uvas Lambrusco no se permite adicionar ningún aditivo, el dulzor proviene del azúcar contenido de forma natural en las uvas; el gas carbónico dependiendo del proceso que se utilice para la vinificación, se genera de forma natural, por segunda fermentación.

Adicionalmente hay productores que elaboran vinos que no caen dentro de ninguna denominación, ya sea por no estar en el área delimitada, decisión del productor, utilización de otras uvas no incluidas en las DOP/IGP u otras razones. Sin embargo, pueden ser vinos de gran calidad y peculiaridad.

Muchas veces se preguntarán con qué y cómo maridar "I Lambruschi. Sin perder de vista que ingredientes, preparación de los platillos, temperatura de los mismos y gusto personal tienen su influencia, se mencionan algunas sugerencias:

Aperitivos

Características básicas en la elección del Lambrusco como aperitivo: estrictamente seco; tinto, rosado, blanco. Tipología: Sorbara, Salamino Santa Croce, lambruscos rosados en general y vinificados en blanco.

Entremeses

En la elección lambrusco para entremeses hay que tener en cuenta que sea: estrictamente seco; tinto, rosado, blanco. Tipologías: Sorbara, Salamino Santa Croce, Grasparossa, Reggiano, Colli Scandiano Canossa, Parmensi, Mantovani. Si el entremés es con embutidos grasos: incluir el Lambrusco Mantovano seco.

Primeros tiempos (basados en pasta aderezada: spaghetti, tagliatelle, penne, maccheroni, etc.)

El vino para pastas debe preferirse una tipología de lambrusco: estrictamente seco; tinto, rosado, blanco, estas dos últimas opciones con pastas a base de pescado. Tipología: Sorbara, Salamino Santa Croce, Grasparossa, Reggiano, Colli Scandiano Canossa, Parmensi, Mantovani.

Primeros tiempos - sopas (a base de pasta en caldo: cappelletti, anoli, agnoli, tortellini, quadretti, etc.)

Debe preferirse un lambrusco estrictamente seco; tinto, especialmente con pastas rellenas, pero también un rosado. Tipologías: Salamino Santa Croce, Grasparossa, Reggiano, Colli Scandiano

Canossa, Parmense, Mantovano pero también el Sorbara es excelente.

Platos fuertes

Características básicas en la elección del lambrusco de los platos fuertes de carne roja: estrictamente seco; tinto o chiarretto. Preferir un Lambrusco mayor cuerpo. Tipologías: Salamino Santa Croce, Grasperossa, Reggiano, Colli Scandiano Canossa, Parmensi, Mantovano.

Si la carne es blanca (aves de corral, conejo, etc.): preferir el Salamino Santa Croce, pero también el Sorbara es muy adecuado, Grasperossa, Reggiano, Colli Scandiano Canossa, Parmensi y Mantovani, siempre y cuando posean una estructura y estén equilibrados.

Con pescado: de Sorbara o Lambruscos vinificados en blanco. También pueden elegirse Lambruscos de método tradicional y/o ancestral.

Postres

Características básicas en la elección del Lambrusco de postre: desde el semi-seco, pasando por el amabile, hasta el dulce.

Si es por método tradicional, es preferible elegirlo brut, dry o extradry, Tinto, rosado o vinificado en blanco. Tipologías: Sorbara, Salamino Santa Croce, Grasperossa, Reggiano, Colli Scandiano Canossa, Parmensi, Mantovani. Los “passiti” de Lambrusco también son excelentes.

Cabe señalar que con algunos platillos de la gastronomía mexicana también maridan perfectamente con alguno de los Lambruscos.

Con lo anterior podemos darnos cuenta que existe un abanico de opciones muy amplio de “Lambruschi”.

Vale la pena conocer, experimentar, entender y apreciar esta “familia” de vinos, reconocer su calidad, claro está el gusto personal es un factor que influirá en la elección.

En México se pueden encontrar varias versiones de distintas marcas, estilos y rango de precios.