

Vi Lambrusco (negre, blanc i rosat)

Itàlia

Roberto Parodi

El vi és una beguda obtinguda del raïm mitjançant la fermentació alcohòlica del most o suc. El Lambrusco es realitza mitjançant la refermentació del producte de base a fi d'obtenir la formació de l'escuma.

Lambrusco és el nom d'una sèrie de vins italians de la zona nord del país, en l'Emilia-Romagna, concretament a les províncies de Mòdena, Parma i Reggio Emilia. Del mateix tipus de vi hi ha quatre denominacions d'origen (DOC), cadascuna de les quals es correspon amb diverses varietats de raïm Lambrusco: *Lambrusco di Sorbara*, *Lambrusco Salamino di Santa Croce*, *Lambrusco Reggiano*, *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*.

Curiosa és la seva etimologia. Existeixen dues hipòtesis sobre l'origen del mot:

- El nom deriva de *labrum* (el marge dels camps) i *ruscum* (planta salvatge): el raïm la(m)brusco és el raïm silvestre que creix d'una forma espontània al marge dels camps.

- Fusió de les paraules *labo* (prenc) i *ruscus* (que pica el paladar), Aquesta paraula identifica la característica típica dels vins joves, de vins alegres que piquen el paladar.

El Lambrusco és un vi escumós. que conté diòxid de carboni natural. La presència del gas carbònic fa que es formi escuma en el moment de servir seguida d'un despreniment de bombolles persistents.

Cada país té diferents denominacions d'origen (DOC), per al seu vi escumós: Xampany (França), Cava (Catalunya), Spumante (Itàlia), entre els quals destaca el Lambrusco.

El raïm és l'element essencial per a l'elaboració final del vi. El raïm que produeix el vi pertany a la família biològica de les *vitis*. Dins del gènere *vitis* existeixen 60 espècies. Ara bé, al llarg de la història del cultiu de les *vitis* l'home ha donat lloc a una gran infinitat de diverses varietats amb l'objectiu d'obtenir aromes i gustos diferents. Concretament la varietat de vinya del Lambrusco es deriva d'una vinya silvestre que creix d'una forma espontània en llocs sense cultius i en el transcurs del temps el cultiu d'aquesta vinya silvestre ha anat produint un vi conegut i apreciat a tot el món.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat

El raïm conté al seu interior tots els elements necessaris per a l'elaboració del vi: sucre (la major zona de concentració es troba envoltant les llavors), àcids (màlic i a. tartàric), sals minerals, (principalment potassi). El raïm s'ha de collir (verema) quan hagi aconseguit el grau de maduració que es requereix, i depenent del tipus de vi que es vulgui elaborar.

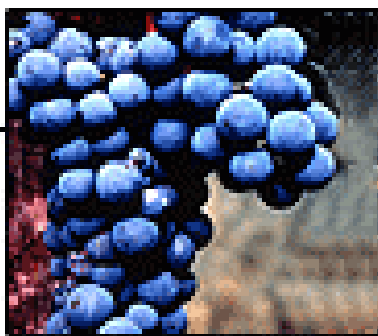
Després de la verema es pot deixar el raïm en dipòsits de poca profunditat a fi que es produeixi la maceració. En aquest procés s'inicia la fermentació. La fermentació es produeix per efecte del llevat que transforma el sucre del most en alcohol. La vinificació de Lambrusco es realitzarà mitjançant la refermentació del producte de base a fi d'obtenir la formació de l'escuma. Després de la refermentació hi ha el premsat, que s'ha de fer sense que s'arribin a trencar les llavors del raïm perquè transferirien un sabor excessivament agre.

Una vegada finalitzada la refermentació, el vi escumós que s'ha obtingut es refreda, es filtra i es porta cap a l'embotellament.

Adicionalment es pot envellir el vi durant algun temps en bótes de fusta, habitualment roure (vins de criança). L'intercanvi d'aromes entre el vi i la fusta li confereix a aquest uns trets més complexos. Després de la criança en bótes el vi s'embotella i l'evolució del vi continua en l'ampolla.

Informacions culturals

A partir dels anys 70 el Lambrusco s'ha convertit en el vi italià més conegut i begut del món, gràcies a la seva insuperable capacitat per al maridatge amb tots els plats, però un dels millors resultats s'obté amb el plat nacional per excel·lència: la pizza.



Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat