

n° 03 marzo 2010
anno XXIV - € 3.50

Il mensile della grande cucina italiana

A TAVOLA

www.atavolaweb.it



Ripieni e legati: tanti sapori per facili arrosti

L'ora del tè: i biscotti di Sara Papa

Signore in cucina: Giuliana Saragoni



(foto Alessandro Rizzi)

Lambrusco, rose e pop corn

A tu per tu con Alicia, il volto femminile del Lambrusco di casa Lini 910, che ha saputo valorizzare la familiarità di un buon vino con un look giovane e moderno.

Maddalena Olivieri

La mia vita da piccola vendemmia-trice è iniziata presto. Da bambina passavo le mie giornate a pulire botti. Il vino è la mia casa, la mia famiglia. Il mio passato, e il mio futuro". Elegante nei modi, romantica nelle parole che usa per descrivere la sua vita di imprenditrice del vino, nella memoria di Alicia Lini, quarta generazione della Lini 910 - piccolo gioiello che produce uno dei vini più rappresentativi della terra reggiana (il Lambrusco) - ci sono i ricordi dei nascondigli da ragazzini tra le botti nell'intima acetaia di famiglia, le canzoni del suo amatissimo concittadino Luciano Ligabue, ma anche le sfide concrete di tutti questi anni contro le mode, attraverso le quali l'azienda di Correggio ha seguito con passione e determinazione l'evoluzione dei gusti dei consumatori, e difeso nello stesso tempo con coerenza la qualità, la natura, la metamorfosi dell'uva in vino. "Da quasi cinquant'anni - spiega Alicia

- sperimentiamo il metodo classico nella produzione e lavorazione del Lambrusco, si è trattato di un'esperienza innovativa e importante: il Lambrusco che riposa in bottiglia come lo champagne. Una scelta radicale, la nostra, che ha qualificato la nostra produzione, rendendola ancor più coerente". Una linea precisa, quella della Lini 910, fatta di scelte talvolta "antimarketing", come sottolinea Alicia, che oggi si divide tra vino e latte, da quando la piccola Alba, quinta generazione Lini, ha "rubato" alla mamma un po' della sua anima commerciale, facendole capire ancora di più quanto il legame con la famiglia sia un bene assoluto. E così, come fanno le mamme tramandando i valori della famiglia, Alicia, con il cugino Alberto, il papà Fabio e gli zii Anita e Massimo, cerca di comunicare al mercato che una certa cultura del territorio e di quanto c'è di tipico è possibile, anche reinventando e modernizzando la propria immagine. L'immagine della Lini 910, infatti, è profondamente enologica, parla il linguaggio del vino ma in un modo attuale, con un intervento estetico di portata storica per i codici estetici del settore. Singolari le etichette, con i nomi sulle bottiglie che campeggiano come in

una targa. "Si tratta di un gioco visivo che racconta chi siamo e da quanto facciamo parte della storia del Lambrusco, cuore della nostra produzione. Sono state pensate in preparazione ai cento anni della cantina, un traguardo davvero importante prima per la famiglia, poi per l'azienda". Ma Lini 910 vuol dire anche assortimento nella cultura enologica: l'azienda infatti ha una lunga tradizione nella produzione di spumanti e vini frizzanti. Le due linee "Etichetta del Centenario" e "In Correggio" sono dedicate, rispettivamente, al mondo della distribuzione moderna e alle enoteche e ristoranti. Inoltre, Lini 910 - in termini più ampi è da considerare uno specialista delle "bollicine" - presenta oltre al lambrusco un'altra serie di prodotti: il pinot spumante, il moscato spumante e il "metodo classico" millesimato da Pinot Nero vinificato sia in bianco che in rosé.



LAMBRUSCO SCURO

COLORE: Rosso rubino vivo, con riflessi violacei.

OLFATTO: Il bouquet si presenta ricco e particolarmente espressivo, spiccano in particolare sentori di mora, ribes e ciliegia nera accompagnati da note floreali di violetta.

GUSTO: Piacevolmente morbido al palato, lascia una lunga persistenza gustativa con una chiusura lievemente vellutata. La ricca carica estrattiva gli conferisce polposità e fragranza.

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto adatto ad accompagnare non solo i cibi della tradizione ma anche pietanze più leggere della cucina come insalate di riso, carni e verdure grigliate.

LAVORAZIONE: L'elaborazione avviene mediante rifermentazione in autoclave per un periodo di sei mesi a temperatura controllata. Questo procedimento consente di ottenere una bollicina particolarmente fine migliorandone la digeribilità.



SPUMANTE METODO CLASSICO

COLORE: Giallo paglierino intenso.

OLFATTO: Si avvertono profumi netti e fragranti di lievito e crosta di pane.

GUSTO: Sapido ed equilibrato, lascia una lunga persistenza gustativa ammandorlata.

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, ideale con crostacei, ostriche e risotti con le verdure.

LAVORAZIONE: L'elaborazione avviene mediante rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico con una permanenza minima sui lieviti di 48 mesi. Spumante facile da bere.



SPUMANTE METODO CLASSICO ROSSO

COLORE: Rosso rubino.

OLFATTO: Rivela un bouquet selvatico, speziato, dove delicate note floreali di glicine si accompagnano al profumo di frutti di bosco.

GUSTO: Equilibrato, di fresca e piacevole acidità. Delicato, ma complesso.

ABBINAMENTI: Ottimo con i cibi della tradizione e con pietanze più leggere come antipasti e affettati. Si può proporre come aperitivo.

LAVORAZIONE: L'elaborazione avviene mediante rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico con una permanenza minima sul lievito di 36 mesi. Spumante facile da bere.