



World Lambrusco Day e brindisi condivisi: dal 20 al 22 giugno, Lambrusco al centro

Nel giorno dedicato al Lambrusco, il 21 giugno, il Consorzio lancia un'iniziativa rivolta agli utenti per animare i social media con brindisi e contenuti dedicati alle bollicine rosse emiliane e fa tappa a Matera con il suo "World Lambrusco Day Italian Edition": dopo un programma su invito il 20 e 21 giugno, l'evento proseguirà sabato 22 giugno con una masterclass e un banco di assaggio nel cuore dei Sassi, con sedici produttori presenti e oltre settanta etichette in mescita.

(Modena, 31 maggio 2024) Si avvicina il solstizio d'estate e con esso la giornata internazionale dedicata ai vini Lambrusco, i rossi frizzanti più diffusi al mondo. Il Consorzio Tutela Lambrusco si prepara a festeggiare questa ricorrenza con la prima **edizione italiana del suo evento "World Lambrusco Day"** che nel 2024 si svolgerà **dal 20 al 22 giugno** nella suggestiva città di **Matera: una location dalla bellezza unica, che si contraddistingue per il connubio tra cultura, storia e identità**. L'evento, che conta sul **Patrocinio del Comune e della Provincia di Matera, della Regione Basilicata e di Enoteca Lucana**, sarà costituito da diversi momenti, alcuni ad accesso libero ed altri su invito. Fil rouge dell'iniziativa sarà il connubio tra vini Lambrusco ed eccellenze locali, con opportunità di degustazione di vini della Basilicata e abbinamenti tra etichette emiliane e piatti tradizionali del territorio ospite.

A dare il via all'evento sarà l'**inaugurazione in programma il 20 giugno in serata**, con un momento di incontro alla presenza delle istituzioni locali. Dopo un **programma su invito** che occuperà tutta la giornata del **21 giugno** affidato alla regia del **primo Master of Wine italiano Gabriele Gorelli**, il **22 giugno** il **"World Lambrusco Day – Italian Edition 2024"** porterà nel cuore della città un **banco di assaggio**, aperto al pubblico previa registrazione, nello storico **Palazzo Malvinni Malvezzi**. **A partire dalle 9:30 e fino alle 12:30** appassionati e operatori potranno degustare gli oltre 70 vini Lambrusco proposti in mescita e conoscere i sedici produttori di Modena e Reggio Emilia che parteciperanno in prima persona all'appuntamento. Dal più diffuso frizzante ai rifermentati in bottiglia, dagli spumanti Metodo Martinotti ai Metodo Classico, i presenti potranno avere una panoramica di tutte le interpretazioni che l'universo Lambrusco propone oggi sul mercato. A completare il palinsesto, non mancherà la possibilità di degustare il **Parmigiano Reggiano**, protagonista di primo piano dell'agroalimentare emiliano, proposto in diverse stagionature.

Durante il banco di assaggio è inoltre in programma la masterclass **"I colori del Lambrusco"**, a cura di **Filippo Bartolotta – wine educator e firma di riviste di settore italiane e internazionali**. Questo momento di degustazione a posti limitati sarà un'occasione unica per chi desidera approfondire la conoscenza delle sei denominazioni del Lambrusco e le loro espressioni nel calice attraverso la voce autorevole di un grande conoscitore del territorio, capace di trasmettere a parole la cultura, la tradizione e le prospettive dell'areale vitivinicolo modenese e reggiano in modo vivace e frizzante, così com'è anche l'anima dei Lambrusco.

*"Il World Lambrusco Day" è un appuntamento importante per il nostro Consorzio, un'occasione che ci consentirà anno dopo anno di portare le nostre bollicine in giro per l'Italia e per il mondo – spiega **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. "In attesa dell'edizione internazionale del 2026 abbiamo pensato di proporre le nostre bollicine emiliane lungo lo stivale, scegliendo come prima tappa per il 2024 una città unica nel suo genere: Matera. La due giorni richiamerà un pubblico variegato di appassionati, stampa e operatori del settore che, grazie a un programma ricco di approfondimenti, potrà scoprire le nostre*

CON IL PATROCINIO DI:



PARTNER TECNICO:





denominazioni, conoscere i produttori presenti all'evento e degustare le diverse espressioni di Lambrusco comprendendone le caratteristiche”.

“La scelta di portare i vini Lambrusco in tournée, anno dopo anno, nelle più belle città dell'Italia e del mondo non è casuale” aggiunge **Giacomo Savorini, Direttore del Consorzio Tutela Lambrusco**. “Il territorio resta un punto centrale nelle nostre strategie promozionali, ma riteniamo importante per un vino così diffuso come il Lambrusco uscire dai propri confini regionali e provinciali per andare ad incontrare il suo pubblico là dove questo pubblico vive, degusta e sceglie i vini da portare in tavola. Molte delle persone che fanno conoscenza dei nostri vini in questa modalità spesso programmano poi visite in Emilia per approfondire i temi e le cantine che maggiormente li hanno colpiti.”

A complemento del palinsesto del World Lambrusco Day a Matera, il Consorzio Tutela Lambrusco lancia un invito a tutti coloro che amano le bollicine rosse frizzanti dell'Emilia e che ogni giorno le scelgono per la propria tavola. Per tutta la giornata del **21 giugno** e nei giorni immediatamente successivi, wine lover e appassionati di tutto il mondo potranno **condividere i propri brindisi** a base di vini Lambrusco attraverso i social media utilizzando l'hashtag **#wld_lambrusco** e menzionando il profilo ufficiale del Consorzio Tutela Lambrusco su instagram (**@consorziolambrusco**). Il Consorzio sarà felice di rilanciare i contenuti sul proprio canale, con il fine di animare i social media con l'allegria, l'energia e i colori del Lambrusco.

Le aziende presenti al banco di assaggio del 22 giugno durante il “World Lambrusco Day Italian Edition” a Matera sono le seguenti: Azienda Agricola Pezzuoli, Cantina della Volta, Cantina di Carpi e Sorbara, Cantina Puianello, Cantina Settecani, Cantina Sociale di Gualtieri, Cleto Chiarli, Fattoria Moretto, Francesco Bellei & C., Lombardini, Medici Ermete, Paltrinieri, Riunite & CIV, Ventiventi, Venturini Baldini, Zucchi.

Tutte le informazioni sulla modalità di registrazione e accesso al banco sono disponibili sul sito www.lambrusco.net.

CON IL PATROCINIO DI:



PARTNER TECNICO:

