

Intervista a Enrico Manzini Modena Industria

Incontro tra tradizione e futuro

Daniele Franda

Storia di un'idea geniale: il sorbetto al lambrusco di Corte Manzini



- [Alimentare](#)

Non tutto il male viene per nuocere. Mai detto fu più azzeccato per descrivere la storia dell'idea balenata nella mente di Enrico Manzini, giovane produttore di eccellenti vini dell'omonima cantina di Castelvetro, Corte Manzini. Già, perché se devi stare un mese e mezzo a casa per il decorso post-operatorio, è inevitabile che subentrino noia e appiattimento mentale. Non per **Enrico Manzini**, che ha saputo sfruttare alla grande questo periodo di convalescenza, creando un prodotto rivoluzionario: il sorbetto al lambrusco. Non che nessuno non ci avesse mai pensato, ma Manzini è stato il primo ad avere affinato una ricetta vincente e a commercializzarlo. Certo, non è stato facile, ma dopo svariati esperimenti, di cui alcuni anche fallimentari (ma è così che nascono le grandi cose), ha visto la luce SorbiWine, il sorbetto prodotto con una base di gelato neutra, senza additivi né coloranti, e ovviamente l'ottimo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di Corte Manzini. «All'inizio la granatina si scioglieva – spiega Enrico -, poi, tentativo dopo tentativo, ho trovato la giusta formula. Devo ringraziare **Massimiliano Cavani**, **Massimo** ed **Enrico Grampassi** di Spm, azienda di Spilamberto che all'inizio mi ha fornito gratuitamente la macchina per i sorbetti, oltre che **Ivano Lattuchella**, titolare dell'azienda che produce la base per il sorbetto». Il prodotto, «una via di mezzo tra granita e sorbetto» lo definisce lo stesso ideatore, ha fatto il suo esordio nel marzo del 2014 in Germania, alla fiera ProWein, dove ha subito riscosso il favore del pubblico. Dissetante, rinfrescante, dalla gradazione alcolica contenuta (4%), con le sue caratteristiche ha fatto centro immediatamente. Tanto che Manzini ha deciso di riproporlo al Vinitaly, dove ha trovato collocazione presso lo stand dell'Enoteca Regionale. Un nuovo successo, con oltre 60 litri al giorno prodotti. Fiera dopo fiera (SorbiWine è stato protagonista anche al Cibus), Manzini ha capito le potenzialità della sua idea, che ha incontrato sempre più estimatori sulla sua strada. Come la Pasticceria Quadrifoglio di Castelfranco, che sta scommettendo sul prodotto commercializzandolo in regione. Attualmente sono cinque i ristoranti in zona in cui è possibile completare una cena gustando il sorbetto al Lambrusco: Antica Trattoria Cervetta a Modena, La Cà Bianca a Solignano di Castelvetro, La Campagnola a Vignola e l'antica salsamentaria Tamburini a Bologna, oltre, naturalmente, all'agriturismo di Corte Manzini, a Castelvetro. Nella prossima primavera saranno oltre 30 i locali che si aggiungeranno a questa lista. SorbiWine è presente anche fuori regione e, recentemente, ha varcato i confini nazionali sbarcando in Svizzera. Ma sono tanti i mercati

interessati a questa novità, dalla Turchia all’Olanda, dai Paesi Arabi alla Germania, dal Sud Italia alla Cina. Tutti contatti maturati nell’ultima fiera, il Sigep di Rimini, in cui è stato presentato il secondo prodotto ideato da Enrico Manzini, il SorbiWine Rosè Frozen: una variante del sorbetto al Lambrusco, in cui al posto del Grasperossa viene utilizzato il Rosè di Grasperossa “Bollicine”, sempre prodotto da Corte Manzini. Come il “fratello” maggiore, anche il sorbetto Rosè ha la strada spianata verso il successo: «È un prodotto molto adatto per gli aperitivi, che oggi vanno parecchio di moda – evidenzia Enrico Manzini -. È stato pensato per le calde giornate estive, con il suo gusto fresco e delicato, con solo 5% di grado alcolico». Una mente sempre al lavoro come quella di Manzini non poteva non chiudere il cerchio con un terzo prodotto, una vera e propria novità che verrà svelata nel corso della fiera Host, che troverà spazio ad ottobre presso l’Expo di Milano. Le premesse per un nuovo successo ci sono tutte.

[FOTO](#)

SorbiWine – Corte Manzini

[Visualizza come slideshow](#)

















