



## E' Leclisse la riscossa del lambrusco

**PAOLO MASSOBRIO**

Prendetemi con beneficio d'inventario, ma quando mi voglio rilassare faccio un giro sui blog. Mi piacciono Andrea Scanzi nel suo blog Elogio dell'Invecchiamento e Tommaso Farina, ai quali m'accomuna l'entusiasmo per un vino che svetta nelle vetrine della Salumeria Giusti di Modena. È un super Lambrusco di Sorbara prodotto nelle cantine Paltrinieri da Alberto e Barbara.

Si chiama Leclisse, da una selezione di uve in vigna fatta in annate eccezionali come il 2007. Tommaso l'ha paragonato a certi Scherzi delle sinfonie di Shostakovich (specialmente l'Allegretto della Sinfonia n. 5 che lui sul blog invita a cliccare per sentirne un estratto di una trentina di secondi vivaci, sardonici, ironici).

Gli rubo, sottoscrivendola, anche la descrizione: "Versatelo in un bicchiere non troppo stretto: scende lasciando un piccolo zoccolo di spuma. Il colore è di fragola con unghia vagamente rosacea. Al naso corrisponde: sembra di essere di fronte a una ciotolina di fragole, limone e zucchero come le faceva la nonna. Il sottofondo è vinoso; in bocca vivacemente acido con una chiusa ammandorlata che lo rende dissetante". Dopo aver letto questa chiosa sono andato in cantina e ne ho aperta una bottiglia, accanto a una soppresa col filetto di Antonio Dal Santo di Cinto Euganeo. Che goduria!

### **CANTINA PALTRINIERI**

SORBARA

VIA CRISTO, 49

TEL. 059902047

*UNA BOTTIGLIA DI LAMBRUSCO DI SORBARA LECLISSE 2007: 9 EURO*

---

Copyright ©2008 La Stampa