

Paltrinieri. Sorbara...che Lambrusco!

 Scritto da [antonio boco](#) il 27 Novembre 2009



Eppure stavolta avevo pianificato tutto. Oltre ai soliti cavatappi in macchina c'era un borsone griffato [Saucony](#). Arrivo ad [Enologica](#) venerdì, tutto d'un fiato fino alla chiusura della sera, poi l'impegno successivo il pomeriggio del sabato.

Stavolta una corsetta mattutina non me la toglie nessuno, pensavo. Ma il programmino salutare si è dissolto come il perlage di un prosecco di quart'ordine alle 22.05, al terzo bicchiere di un Lambrusco fino allora sconosciuto.

“Mmmm...mmm...mmmm... Hai sentito quant'è buono?”. Il gergo cappelloniano* in certi casi non lascia dubbi. Traduzione per i mortali: domani prendiamo la macchina di buon'ora, ci facciamo un'ora abbondante di autostrada e andiamo a visitare quest'azienda a **Sorbara**, assaggiamo anche il contenuto delle vasche dei bagni e carichiamo il portabagagli di cartoni di vino come fosse una partita a **Tetris**. E così è andata.

Dunque, alla lunga lista di responsabili della mia pessima forma fisica si aggiunge la cantina [Paltrinieri](#). Un'aziendina modello condotta con piglio da **Alberto e famiglia**, inventata dal nonno farmacista negli **anni '20 del secolo scorso**, forte di **una quindicina d'ettari**, tutti intorno alla cantina e alla bella casa di proprietà. Oh, per inciso siamo in **via Cristo**, che a Sorbara ha una certa

rilevanza.



** il linguaggio in questione è quello di Dario Cappelloni (Gambero Rosso, quello a destra). Non sembra anche a voi che Alberto Paltrinieri gli stia dicendo “Mò sta fermo lì, che te lo do io il promemoria...”*

I vini sono appaganti e spigolosi al punto giusto, non perdono mai di vista equilibrio, personalità e finezza della carbonica. Ma soprattutto sono piacevoli, immediati, bevibili da far paura e compagni inseparabili dei piatti della zona.

A me è piaciuto anche il semplice **La Piria** (taglio classico di sorbara e salamino venduto a ben 2,50 euri), sono scoppiato in una risata isterica quando mi è stato detto che il saporotissimo Sant’Agata (100% sorbara) costa 3 euro e 80, mi sono fatto serio e concentrato col bicchiere del **Sorbara ancestrale** sotto il naso. Perché va bene il cazzeggio, ma **anche il Lambrusco può farsi austero e trovare una certa complessità** senza per forza dover scimmiettare qualcos’altro.

Se capitate da quelle parti, **Paltrinieri** vale la sosta. Se poi uscite dal cancello ad “ore pasti” potete fare un salto all’osteria **Bistrò** (via Canaletto, 38 - San Prospero, tel. 059 906096 - Chiuso il mercoledì) a pochi minuti dalla cantina. Noi ovviamente non ci siamo fatti mancare neanche questa tappa.

E a chi fa lo *snob* o dice di non essere interessato al Lambrusco, chiedete di rispondere a questa semplice domanda: ma tu cosa bevi con le tagliatelle al sugo di cotechino?

PS: credo che baratterò le mie Saucony con un paio di casse di Sorbara Paltrinieri...



Le viti di lambrusco



Le vecchie botti di cemento



Bicchieri da Lambrusco