

Grappoli di parole per viaggiatori di spirito

Voglia di lambrusco!

Ne abbiamo già scritto e già parlato più volte nelle serate che talvolta con l'associazione organizziamo: il lambrusco. Lasciando da parte tutto quanto si può dire circa il vino proletario e il vino dal carattere emiliano (ne hanno già scritto diffusamente e egregiamente il giornalista e amico Andrea Scanzi e soprattutto il guru dei viaggi vinosi, quel grande scrittore che fu Mario Soldati), vogliamo riprendere il discorso. Non siamo i primi ad andare in profondità, lo sappiamo. Lo stesso Scanzi è grande appassionato di lambrusco e spesso ne parla nel suo blog *L'elogio dell'invecchiamento*, così come Paolo Massobrio. Noi non aggiungeremo altro, se non le nostre emozioni. È dibattito aperto – specie nelle aree abituate a quelle piccole rivalse comunali e rionali che trovano addirittura radici nel lontano Medioevo – circa la tradizione più antica, il prodotto migliore ecc ecc. Ebbene, quando si parla di lambrusco occorre adoperare il plurale. Quale lambrusco? Di quale area? Gli abitanti di Castelvetro e dintorni si vantano di avere il migliore lambrusco, il grasparossa di Castelvetro appunto, perché nasce in aree collinari, da terreni più magri, con esposizioni migliori e quindi esprime più grazia, minore spuma, oltre ad essere quello con maggior corpo e complessità. Quelli che vivono tra il Secchia e il Panaro, o anche a Modena città, dicono che il migliore è il sorbara (così anche Soldati), da terreni alluvionali, perché con rese più basse (soffre di sterilità, il che lo accomuna al nobile picolit), più fine e con un'acidità maggiore e bevibilità superiore. Quelli della bassa modenese fanno il tifo per il Salamino di Santa Croce, da terreni più fertili, più carico del sorbara, di buona acidità, ottimo con una pasta al sugo di pomodoro. A loro volta i reggiani amano il loro, in genere più colorato, più fruttato, risultato di un blend, nel quale concorrono il maestri, il marani, il sorbara, il salamino, l'ancellotta... Alcuni di questi concorrono anche alla produzione del Lambrusco Mantovano, che nasce fuori dall'Emilia (sarà forse eretico?), sotto certi aspetti simile a quello reggiano, appena un po' più carico.

Ebbene, non entriamo nel merito di quale sia il migliore. Il loro abbinamento a tavola, con la cucina emiliana è perfetto. Il grasparossa, più strutturato, sposa bene anche secondi più impegnativi, a base di maiale, prevalentemente. Il mantovano è eccellente con i tortelli di zucca, il salamino di Santa Croce con primi piatti tipici (anche i tortellini in brodo, volendo, sebbene in questo caso ci sia spazio anche per lo stesso grasparossa). Io che amo gli "sfizi", che provengo da quella straordinaria tradizione di fritti campani, di pizze e quant'altro, cibo genuino da "fast food", da mangiare per strada, a Modena ho stretto immediatamente, e quasi naturalmente, amicizia con tigelle e gnocco fritto, accompagnati da salumi, affettati, "pesto modenese"... E li trovo straordinari con la capacità sgrassante del sorbara. Quindi è il sorbara che cerco in questi casi. C'è da dire, inoltre, che in questa tipologia si trovano anche fior di produttori. In genere il sorbara non è in purezza, con poche eccezioni. Tra le poche eccezioni ci sono due produttori di cui abbiamo già scritto e che, oggettivamente, producono alcuni tra i migliori sorbara in circolazione. Ci sono ottime etichette di **Cavicchioli** e di **Chiarli**, le due aziende storiche, tuttavia i vini di **Fiorini** e **Paltrinieri** hanno quella genuinità artigianale che me li fa amare particolarmente. Sbarazzini come devono essere, allegri (il lambrusco mette allegria per forza), li si beve con piacere, ma si finisce anche per prestare attenzione al bicchiere, proprio perché niente affatto banali.

Alberto e Cristina Fiorini (ma dietro resiste ancora la mano saggia del papà) con il loro cru, **Corte degli Attimi**, regalano un sorbara appena più ricco di quanto ci si aspetta da un sorbara in purezza: colore rubino non molto carico, ha un naso di violetta e ribes rosso piuttosto marcato, molto intenso e persistente – ci si accorge già qui della ricchezza – eppure al palato ha la solita freschezza straordinaria (forse anche più del solito) e soprattutto si nota che il sorso non scivola via, ma resta con un retrogusto non solo acidulo, ma con persistente sentore di ribes. In genere tali vini sono da consumare entro l'anno e invece ci siamo trovati non molto tempo fa di fronte a diverse bottiglie di 2006, tutte perfette, integre, in cui nemmeno il colore era decaduto, a dimostrazione di una certa naturalezza di lavorazione.

Alberto Paltrinieri che vanta una delle migliori vigne, nell'area del Cristo, nella frazione di Sorbara, ne produce ben 3. Uno classico, con una percentuale di salamino e due selezioni di sorbara in purezza. L'etichetta **Bianca** e **Leclisse** sono quelli che in genere bevo di più, proprio insieme al vino di Fiorini. Anche in questo caso ci troviamo di fronte a due splendidi esempi. Maggiore freschezza per l'etichetta bianca, una versione "antica" e tradizionale di sorbara, dal colore molto scarico ed un naso perfetto, quasi di fragolina di bosco (anche qui il ribes fa capolino). Bel sorso, di grande freschezza e appagante, di quelli che ti invogliano immediatamente a versartene ancora. Qualcosa in più ha, se possibile, la piccola selezione de **Leclisse**, con un sentore al naso che assomiglia ai "sughi" (succo d'uva in forma di marmellata, qualcosa di molto simile al mosto cotto), ma con la consueta freschezza. Da bere tutti molto freschi. Insomma, oggi ho voglia di lambrusco!