

# Il blog ufficiale del libro "Elogio dell'invecchiamento" di Andrea Scanzi, edito da Mondadori.

giovedì, 15 maggio 2008

Sempre stamani, su *La Stampa*, Paolo Massobrio (che spesso parla di me nella sua lettera giornaliera di Golosaria) mi ha citato dicendo che, quando vuole rilassarsi, va per blog e uno dei primi che legge è il mio (quando mi ricordo di aggiornarlo). Lo ringrazio una volta di più, anche per avermi invitato due settimane fa al wine tasting della nuova annata di Rossese di Dolceacqua (lo so, ve ne devo parlare, prometto che lo farò). Paolo è in onda da alcune settimane su Alice (ogni venerdì sul canale 416 Sky) con il nuovo programma *Pinzimonio*, di cui sarò presto ospite. E' una delle persone che più stimo dell'ambiente enogastronomico.

Massobrio, nell'articolo di stamani, parlavo del **Leclisse**, un Super Lambrusco fatto con Sorbara in purezza, annata 2007, della [Cantina Paltrinieri](#). I produttori - Alberto e Barbara - sono una coppia che ho conosciuto durante la presentazione a Volta Mantovana. Operano a Sorbara, nella zona (altamente vocata) del Cristo. Mi hanno fatto avere le loro tre tipologie, **Etichetta Bianca** (Sorbara in purezza), **Etichetta Gialla** (70% Sorbara e 30% salamino) e appunto il **Leclisse**, alla sua prima uscita. Li ritengo prodotti convincenti, fedeli espressioni del Lambrusco meno colorato e più esigente (ma anche più elegante) tra la variegata e ahinoi misconosciuta famiglia di Lambrusco: il Sorbara, appunto. Grandissima acidità, colore tendente al rosato, buona sapidità e una grande capacità sgrassante. Tipici, franchi. Di impostazione (deliberatamente) reggiana l'Etichetta Gialla, reso in qualche modo più facile dal taglio con Salamino; per le grandi occasioni (sempre relazionate a una cena da Lambrusco) l'ambizioso Leclisse, che intende rivaleggiare con i Super Lambrusco della zona senza però eccedere in mire estetizzanti: una **bottiglia che non tradisce mai l'Etichetta Bianca, forse la mia preferita delle tre: senz'altro tra i Lambrusco di Sorbara più meritevoli di Modena.** Ve li consiglio. Bravi Alberto e Barbara.