

Paltrinieri, Lambrusco di Sorbara doc

# La filosofia del gusto

**B**ARBARA GALASSI ASPETTA IL TERZO FIGLIO, ma la troviamo in cantina dove sta seguendo la lavorazione del vino. Sorride: «Quando si lavora in proprio non si può andare in maternità». Teme che io possa equivocare e interpretare come un lamento questa sua affermazione e allora si affretta a dire: «Ma va bene, va bene così, poi ho la fortuna di lavorare sotto casa...». Ha studiato filosofia e ora si occupa di vino con il marito e i suoceri. L'azienda agricola Paltrinieri ha 13 ettari di vigneti nel territorio di Sorbara, la patria del Lambrusco doc, che quest'anno hanno dato pochi frutti. Ci racconta Barbara, moglie di Alberto Paltrinieri, il titolare dell'azienda: «È un anno di magra, molto magra...



giunge confermando scherzosamente una battuta dell'intervistatore: «Faremo del passito... La vendemmia è andata bene, abbiamo finito di raccogliere, ora c'è la lavorazione in cantina e mano a mano vediamo il prodotto che ne viene fuori... Noi puntiamo sulla qualità, speriamo in un buon prodotto...».

L'azienda agricola Paltrinieri quest'anno si presenta con un nuovo vino, un buon prodotto, anzi eccellente, uscito dalla vendemmia 2007: si chiama Leclisse (attenzione: senza apostrofo). Spiega Barbara: «Non sono tantissime le bottiglie che abbiamo prodotto, ma è un punto di forza che qualitativamente si stacca nettamente dal resto della produzione. È un Lambrusco di Sorbara doc vinificato in purezza con le caratteristiche, anche di acidità, proprie di questo vino. Un Sorbara vero con l'impronta data anche dall'estate calda del 2007. I clienti ci danno ragione: è una produzione che ci dà grande soddisfazione».

La cantina Paltrinieri offre altri due tipi di Lambrusco doc: uno individuato dall'etichetta bianca e l'altro dall'etichetta gialla. Quest'ultimo è un Sorbara Classico con un uvaggio (esclusivo) di Lambrusco di Sorbara 70% e Lambrusco Salamino 30%, mentre l'e-



**COLTIVATORI**  
Le tre generazioni della famiglia Paltrinieri: i genitori, il figlio con la moglie e i nipoti

La grandinata di luglio ha distrutto parecchi grappoli e l'uva vendemmiata ha una resa scarsa, dà poco mosto. Di solito da un quintale di uva si ricavano 70 litri di vino, quest'anno ne avremo la metà, perché negli ultimi mesi non ha mai piovuto e gli zuccheri e il succo si sono concentrati molto». Poi ag-



**IL VIGNETO**  
La famiglia Paltrinieri ha 13 ettari di vigneto che coltiva direttamente e dal quale produce uva che lavora nella cantina di famiglia, a destra, producendo un Lambrusco di alta qualità

tichetta bianca è un Sorbara in purezza, tutti ottenuti dalla vinificazione di uve dei propri vigneti. Oltre a questi, l'azienda produce e vende anche un vino bianco, sempre prodotto con uve proprie, Trebbiano per il 60% e Sorbara vinificato in bianco 40% e alcuni prodotti derivati dalla vigna: le vinacce diventano una grappa di Lambrusco, la saba che si fa con il mosto cotto, il nocino e l'aceto balsamico.

La qualità però non si improvvisa: i Paltrinieri coltivano la vigna e fanno vino da tre generazioni, il nonno Achille, il padre



no sposata, ho sposato anche il suo lavoro». Barbara e Alberto hanno due figli (il terzo è in arrivo) e giungere a fine anno coltivando la terra non è facile. È sempre Barbara che conferma: «Economicamente arriviamo a fine anno perché abbiamo la possibilità di trasformare l'uva, diversamente se un'azienda agricola dovesse basarsi solo sulla raccolta dell'uva e portarla alla cantina sociale, non ce la farebbe assolutamente. Con la produzione diretta del vino otteniamo un valore aggiunto. Da sola l'uva non dà la possibilità di vivere, assolutamente. Tante piccole aziende agricole che hanno i vigneti sono diventate un secondo lavoro, un passatempo del padre, perché, a meno che uno non abbia un'estensione di ettari per cui riesce ad ammortizzare le tante spese, è difficile vivere sulla campagna...». Vivere con il lavoro della campagna è sempre pesante e che cos'è e chi sostiene la famiglia Paltrinieri nella fatica di tutti i giorni? Risponde Barbara: «Forse il fatto di essere insieme, le decisioni vengono prese insieme. Che ci danno la forza sono la famiglia e gli amici».

I clienti, privati e della ristorazione, sono locali (Modena e provincia) e arrivano alla cantina con il passaparola perché apprezzano la qualità del Lambrusco Paltrinieri. «Avendo un prodotto come il Lambrusco dobbiamo puntare sulla qualità perché per la quan-

tità ci sono le aziende industriali che hanno grandi quantità e prezzi molto inferiori. Quindi la nostra ragione di esistere sta proprio nel rimanere su un prodotto molto più alto e i clienti che vengono da noi puntano sulla qualità perché altrimenti sarei io la prima a dire di andare alla cantina sociale dove il Lambrusco costa meno».

Lo scorso anno l'Azienda agricola Paltrinieri ha partecipato al Matching (quest'anno probabilmente non sarà possibile per il bimbo in ar-

rivo). Spiega Barbara: «Al Matching abbiamo incontrato tanta gente, abbiamo avuto una serie di rapporti, abbiamo visto un modo diverso di fare impresa, un modo nuovo di rapportarsi anche tra le varie aziende che non capita alle fiere. Anche il giro della Cdo Agroalimentare ci è stato d'aiuto...». ■

## L'azienda agricola Paltrinieri quest'anno si presenta con un nuovo vino, un buon prodotto, anzi eccellente, uscito dalla vendemmia 2007: si chiama Leclisse (senza apostrofo)

Gianfranco e, ora, Alberto, laureato in Agraria all'università di Bologna. Nei periodi di maggior lavoro, durante la potatura e la vendemmia, si servono di lavoranti, «che è difficile trovare». Barbara invece ha studiato filosofia («Non pensavo di fare la cantiniera», ci dice con una bella risata. «Quando mi so-