

# Divino Scrivere 26/06/2008

Grappoli di parole per viaggiatori di spirito

## Il tempo del lambrusco: i sorbara di Paltrinieri

Spesso considerato vino di serie B, il lambrusco è la quintessenza dell'allegria, della socialità, del brio, grazie alla sua spuma vivace, alla sua franchezza e alla beva non impegnativa. Con l'estate alle porte si cercano vini più immediati e di pronta beva, da consumare freddi, in compagnia, magari in una bella tavolata serale sulla spiaggia. Pertanto si avvicina il momento del lambrusco, quello migliore per apprezzarlo in tutta la sua esuberanza.

Non tocca certo a noi riscoprire le DOC di questo antico vitigno emiliano, quando già Mario Soldati ne tesseva le lodi in *Vino al vino*, definendolo un piccolo grande prodotto da abbinamento (con la cucina emiliana era e resta imbattibile).

Del resto, molto di recente, giornalisti ed enogastronomi insospettabili ne scrivono ampiamente: chi ne esalta la freschezza, come Massobrio, chi il carattere "operaio" come Scanzi. Eppure, talvolta, a suo modo, il lambrusco, specie quello di sorbara, al di là della sua tendenza proletaria, sa essere perfino elegante.

Un vino come Leclisse (sì, avete letto bene: senza l'apostrofo) dell'azienda Paltrinieri, un nuovo nato di circa 6000 bottiglie, selezionato dalla località Il Cristo – area storicamente molto vocata in quel di Bomporto – sa essere ruspante, come è il caso del sorbara, ma anche ben definito, preciso, grazie ad un'annata calda come la 2007 che ha equilibrato le alte acidità tipiche del vitigno. Ma, intendiamoci, Leclisse è un sorbara vero, non di quelli modernizzati per piacere ad un pubblico generalista. Alberto Paltrinieri non ha fatto altro che rispettare il vitigno e assecondare l'annata. Così l'equilibrio tra la pienezza del frutto e l'impronta marcatamente acida del vino risulta del tutto soddisfacente. Già al colore non tradisce la natura del sorbara, risultando di un rubino molto limpido e trasparente. Al naso c'è un bel frutto in evidenza (in particolare piccoli frutti rossi, come fragola e ribes su tutti, con quella chiara tendenza acidula), che si distende su di un corredo di viole (anche in ciò in perfetta sintonia col varietale). In bocca, come si diceva, la freschezza sempre affilata trova maggiore integrazione in un bel gusto pieno e ampio. Gli altri due DOC sorbara della casa non deludono, con l'etichetta bianca (anch'esso 100% sorbara, come Leclisse) di gran freschezza e fragranza di frutto, sullo stile del precedente. Il classico, invece, con un saldo di lambrusco salamino, dona più concentrazione al visivo e un tocco di marasca in più al naso e al gusto: appena più rotondo e di gran piacevolezza. Li ho gustati su gnocco fritto e salumi vari, secondo la tradizione modenese, trovandoli davvero piacevoli (ma Leclisse, in particolare, per il suo maggiore allungo, potrebbe trovare un ottimo compagno anche nello zampone con la purea di patate).

Luigi Metropoli

[www.divinoscrivere.it](http://www.divinoscrivere.it)

Associazione culturale