

Data: 16-01-2007

Argomento: Degustazioni

Il coraggio di chiamarsi Lambrusco



Degustazione lambrusco Cantina Paltrinieri - Il lambrusco è abbastanza bistrattato, non gode della giusta considerazione forse perché vittima della solita ignoranza che spesso si aggira attorno al mondo del vino. Mi riferisco a quando si sente dire che il vino buono è solo rosso fermo e con grande concentrazione di colore.

Il vino va giudicato in modo diverso da quello che spesso accade. Ha senso giudicare un normale sangiovese di romagna prendendo come riferimento un Brunello? Certo che no, ma credetemi questo accade e, spesso, succede pure di peggio. Tenete sempre bene in mente il territorio di provenienza di un vino e non tralasciate nemmeno la cucina giacché vino e cucina spesso vanno di pari passo.

Un Brunello con un piatto tipico modenese?

Forse, non lo escludiamo, ma un piatto della cucina tipica con un lambrusco che sia il Sorbara, il grasparossa di Castelvetro o il Salamino di Santa croce non ha paragoni, e sapete perché? Perché state assaporando la storia di una terra, di una zona, state gustando la cultura di un luogo nella sua più completa totalità.

In questo ultimo

ho ricevuto quelli
della Cantina
Paltrinieri. L'azienda è
situata a Sorbara a
pochi chilometri da
Modena. E' un'azienda
a conduzione
familiare che
trasforma
esclusivamente l'uva
dei propri 15 ettari di
vigneti. Lavorano con
passione ma
soprattutto con
coraggio, e si vede
dalla selezione
etichetta bianca che ci
riporta nella
territorialità enologica
della zona.

Il Lambrusco di Sorbara è prodotto in una decina di comuni del modenese con almeno un minimo del 60 % di uve provenienti dal vitigno in questione. Per il restante 40 % è concesso utilizzare le uve del Lambrusco Salamino necessario per aggiustare un po' le caratteristiche organolettiche. Questo accade perché nel Sorbara l'acino ha difficoltà a svilupparsi e ciò si traduce in una vinificazione complicata e una produzione minore.

Inoltre, il mercato non sempre è disponibile verso vini particolarmente nervosi e dal carattere adolescenziale com'è, appunto, il Sorbara. Il Sorbara, tra i lambruschi del modenese è quello che solitamente si presenta con un colore poco intenso e con profumazioni fruttate attraversate da sfumature di violetta che fanno onore al suo soprannome: il Lambrusco della viola.

Se ci caliamo nella storia del territorio modenese, il lambrusco della Cantina Paltrinieri - www.cantinapaltrinieri.it - è degno di soddisfazione, se poi se ne calcola anche il prezzo, beh allora meglio acquistare qualche bottiglia e berlo quotidianamente.



**Lambrusco di Sorbara 2005 - etichetta
bianca -
Sorbara in purezza 100%
11%**

Rosso rubino di poca concentrazione, molto caratteristico con un piacevole perlage. **Al naso** è di buona franchezza, d'intensità e persistenza molto buona. Mostra un piacevole intreccio fruttato e floreale con un accento un po' pepato.

Al palato è franco di buona intensità e persistenza dove porta un finale di piccoli frutti a bacca nera assieme a sfumature verdi. E' sicuramente un vino fresco e dal tannino croccante.

La sua caratteristica è una vivace freschezza che ben esprime dando vita ad un vino di territorio: docile al palato ma nervoso di carattere così come deve essere un vero Sorbara.

Il lambrusco etichetta bianca della cantina Paltrinieri è un Sorbara vero, si nota fin dai primi momenti dal colore, dalle profumazioni allegre e ruffiane e dalla freschezza del palato arricchito dalla finezza della bollicine: fini e ben serrate tra loro.

Seguono alcuni dei sentori riconosciuti nel vino: fragola, ciliegia, mela cotogna, note di zucchero di canna, more, lamponi, note verdi, mandorle fresche, iris, ribes rosso, foglia di fico, erbe aromatiche, note di miele di castagno e note agrumate.

Abbinamenti: adatto per un aperitivo e finger food, insalate elaborate, varie preparazioni di pizza, affettati, formaggi semimorbidi vacca o

grigliate di pesce azzurro, pesce spada e tonno.

Vinificazione: Macerazione con contatto delle bucce per due giorni, fermentazione alcolica, rifermentazione in vasche termocondizionate.



Fabio Magnani, Giornalista enoico

fabiomag@linknet.it - autore del libro

Vini dal Cile Viaggio tra i profumi dei vigneti andini -
Edizioni Delmònt, Ravenna
Marzo 2002

Tutti gli articoli di questa rubrica su

