

Il Lambrusco di Sorbara : un vino da bere tutti i giorni.



Questo è uno di quei vini, che pur non avendo grandi pretese e non mostrando i muscoli, si lascia bere con grande piacevolezza e " briosità ", i suoi 11 gr. non creano alcun tipo di problema, forse nemmeno all'etilometro, ed in due non sarà difficile scolare una bottiglia da 0,750 cc.

La caratteristica che maggiormente ho apprezzato, in questo lambrusco di Sorbara, in provincia di Modena, è stata la rispondenza alla tipologia, al suo territorio di provenienza, e quindi la tipicità, che a mio avviso è una grande dote da non sottovalutare, che viene subito dopo ad una corretta vinificazione, ed ad una piacevolezza organolettica, esente da qualsivoglia difetto.

Vi stò scrivendo cari amici lettori della :

Azienda Vitivinicola Paltrinieri Gianfranco

Via Cristo, 49 | 41030 Sorbara (MO)

Tel./Fax 39 059 902047

<http://www.cantinapaltrinieri.it>

email: info@cantinapaltrinieri.it

Un po' di storia

(liberamente tratto dal sito aziendale)

Situata nel cuore di Sorbara, al centro della fertile provincia modenese, la Cantina Paltrinieri è una azienda agricola a conduzione familiare dedita alla produzione di Lambrusco di Sorbara doc da tre generazioni.

L'attività della Cantina Paltrinieri infatti prende inizio a metà degli anni Venti del secolo scorso, quando Achille, stimato ed intraprendente chimico farmaceutico del paese, costruì la prima parte della cantina, poi ampliata e sviluppata dal figlio Gianfranco ed oggi gestita in uno straordinario connubio di saggezza antica e di moderne tecnologie dal nipote Alberto.

La Cantina Paltrinieri produce Lambrusco di Sorbara doc da uve accuratamente selezionate e sapientemente vinificate, provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà.

Entrando nella Cantina Paltrinieri ci s'imbatte nel dosato contrasto tra tradizione antica e moderne tecniche produttive. Le operazioni fondamentali della tradizione vinicola sorbarese sono qui interpretate con scrupolo all'interno di un contesto rispettoso delle più strette normative in materia di tutela ambientale e di garanzia per la salute del consumatore.

"Incontrando" il Lambrusco di Sorbara doc della Cantina Paltrinieri si rimane piacevolmente colpiti dal suo fresco colore rubino chiaro, se ne apprezza il delicato profumo di violetta ed infine si viene conquistati dallo spumeggiante gusto secco e fruttato.

Il Lambrusco di Sorbara doc della Cantina Paltrinieri dà il meglio di sé nell'abbinamento coi sapori della cucina tradizionale emiliana, e la sua versalità consente di affiancarlo a pietanze della cucina internazionale a base di carne, a ricercati piatti di pesce, e perché no, servito fresco come aperitivo.

DEGUSTAZIONE

Vino Lambrusco Doc Sorbara 2007 gr. 11- fermentazione naturale-

SCHEDA TECNICA

CARATTERISTICHE: rosso frizzante secco.

VITIGNO DI ORIGINE: 70% Lambrusco di Sorbara 30%
Lambrusco Salamino

COLORE: rosso rubino

GUSTO: secco e fruttato

PROFUMO: violetta intenso

SPUMA: rosa ed evanescente

AREA DI PRODUZIONE: Sorbara (Via del Cristo, Via
Verdeta)

VENDEMMIA: 2007

VINIFICAZIONE: macerazione a contatto con le bucce
per 3 giorni, fermentazione alcolica, rifermentazione in
vasche termocondizionate

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: tortellini in brodo, salumi
tipici emiliani, bolliti, zampone, cotechino, piatti a base di
carni rosse, paste asciutte con ricchi condimenti.

Note di Degustazione

Credo che i vini a fermentazione naturale, siano quelli che
meglio si apprezzano, in quanto non sono stati addizionati di
Co₂, ma la " frizzantatura " è frutto unicamente di quel
processo che avviene naturalmente, in fermentazione di
vasca prima, ed in bottiglia poi. Potrebbe succedere, a
volte, che il ristretto ambiente in cui si trova a lavorare il
vino, che ricordo è materia viva , e quindi mai stabile, possa
dare origine a note poco piacevoli di " riduzione ", che se
tali sono dopo pochi minuti scompaiono.

Non è il caso di questo Lambrusco a fermentazione
naturale, che ho apprezzato davvero, per la sua semplicità,
spontaneità, gradevolezza con cui è entrato ben fresco e
brioso nel bicchiere :

in tonalità rubino molto chiara, come deve essere il vero
lambrusco di Sorbara; manifesta una bella spuma
evanescente, al naso è fresco e fruttato, con sentori di
piccoli frutti rossi, ciliegia ed anche violetta di primavera;
in bocca entra giustamente frizzante e brioso, gradevole,
ha una giusta acidità mai troppo sopra le righe, emerge una
nota leggermente amarognola nel centro bocca, è
giustamente caldo, fa salivare a lungo anche dopo la
deglutizione, e mantiene una lunga Pai.

Un lambrusco che, come scrivevo prima, molto bene
rispecchia la sua tipologia, e che mi sento di consigliare
tranquillamente, in abbinamento alla migliore cucina

emiliana, e questo è il periodo giusto per lasciarsi andare un attimo con :

cotechini, zamponi, bolliti, cappelletti e/o tortellini ecc.

Alla nostra salute, cari amici lettori, con i magnifici lambruschi di Sorbara della cantina Paltrinieri Gianfranco.

Roberto Gatti

12/12/08

www.winetaste.it