

## [Un Lambrusco alla Shostakovich per la cucina di Verdi](#)

Postato il **April 16th, 2008** in [Un buon bicchiere](#) da **Tommaso Farina**

Lambrusco Paltrinieri. E le elezioni sono passate, si può tornare a parlare tranquillamente dei grandi piaceri della vita.

Tra questi, è indubbio, c'è anche il Lambrusco, purché buono e non, come dicono gli americani, un'Italian Coca-Cola. I litri e le bottiglie di Lambrusco pessimo sono fortunatamente in diminuzione, ma restano tanti e tanti e tanti bicchieri di Lambrusco mediocre, senza personalità né attrattiva. Onore quindi ai molti che si sono messi di buzzo buono per ridare lustro al vino di Guareschi, di Peppone e di don Camillo.

L'ultima emozione in tal senso mi è arrivata subito dopo il Vinitaly. Sono finalmente riuscito a metter bocca sui Lambruschi di Sorbara vinificati da Gianfranco (o meglio, Alberto) Paltrinieri. Paolo Massobrio, nei suoi libri e nelle sue rubriche sulla Stampa, ne ha sempre detto gran bene, e francamente trovo che ha ragione. Mio padre è riuscito a conoscere Alberto, che continua l'opera di suo papà Gianfranco, e me l'ha descritto come persona umanissima, di gran passione e simpatia. Sabato sera mi sono perso nella bella bevuta del Leclisse 2007, un Lambrusco di Sorbara in purezza a tappo raso di travolgente gradevolezza, di cui il sito web non parla. Nessuna ruffianeria in questo calice fresco. Richiama alla mente certi Scherzi delle sinfonie di Shostakovich (specialmente l'Allegretto della Sinfonia n. 5, cliccare per sentirne un estratto di una trentina di secondi), vivaci, sardonici, ironici.

Versatelo in un bicchiere non troppo stretto: scende che è un piacere, lasciando un piccolo zoccolo di spugna. Il colore è un rosso fragola lievemente aranciato, con unghia vagamente rosacea. Al naso, il profumo corrisponde: fragola purissima, sembra di essere di fronte a una ciotolina delle fragole al limone e zucchero come le faceva la nonna. Il sottofondo è fermentativo e vinoso. In bocca è vivacemente acido e rinfrescante senza banalità, con una chiusa ammandorlata che lo rende addirittura dissetante. Quale vino migliore, d'inverno, per cotechini, zamponi, preti (coi relativi cappelli) e vescovi? Ora che le giornate si scaldano, spendetelo su coppa, prosciutto crudo, salame, cicciolata tagliata fine. O su una pasta al sugo o al ragù. O anche da solo, prima di pranzo.

Tra qualche giorno proverò l'altro Lambrusco, il Selezione, quello col tappo a gabbietta che campeggia nella foto là sopra. Intanto, segnatevi questo Leclisse, esempio probante di Lambrusco vero e ben fatto.