

26 novembre 2004

La Stampa

In cantina

di Paolo Massobrio



Il Lambrusco di Sorbara

Per tutti è Paltro, faccia da ragazzo sorridente. E quando è in coppia con la moglie Barbara, Alberto è la fotografia dell'Emilia del Lambrusco e dei tortellini; di quel Lambrusco rosa che i Paltrinieri, originari di Sorbara, devono avere nel sangue. Nascono negli anni '20, da nonno Achille, chimico farmaceutico che poi passa di mano a Gianfranco e oggi al nipote Alberto. Ne fanno 50 mila bottiglie l'anno, con il tappo di spumante. Quella con l'etichetta gialla è semplice, quella con l'etichetta bianca ha un elegante cappuccio nero. Cercano di fare il Sorbara nella maniera tradizionale, ossia "più brusco e più chiaro".

Sempre secco. La selezione "il Sorbara di una volta", che sta piacendo molto, è quella con l'etichetta bianca. Fino a sette anni fa papà Gianfranco "lambruscava" tutto con la fermentazione naturale in bottiglia, oggi solo una parte è lavorata così (segnalato in etichetta). Ci credete che costa da € 2,50 a 3,50 la bottiglia? Se penso che alla tivù hanno detto che il buon vino è solo sopra i 4, mi viene da gridare: ma avete mai provato un Lambrusco col cotechino caldo, un piatto di carni in umido o, perché no, di seppie? Il Lambrusco di Sorbara è quello che più spicca di acidità, quasi un parente allegro della Barbera, ma in bocca senti il brusco (la tannicità) che è come una carta vetrata che accarezza il palato. Che emozione la finezza del Sorbara al 100% (etichetta bianca): senti il profumo di fragola e se apri un vasetto di confettura d'uva, di quelle che Barbara prepara in casa e che all'Hosteria Giusti di Modena servono con i formaggi, rischi di confonderti. È un gran bel vino questo Lambrusco. È quello che, finalmente, possiamo definire "il vino quotidiano".
Bravo Paltro!