

# Live in

g o l f & l i f e s t y l e MAGAZINE

mtc edizioni - bimestrale - anno 4 - n° 20 - dicembre 2013 - Euro 8,00 - Poste Italiane s.p.a. Spedizione in Abbonamento Postale - 70%



# borderline

Artroom Live in gourmet Cigar Room Live in Green





# Paltrinieri: la rinascita del Lambrusco



Paltrinieri: the revival of Lambrusco



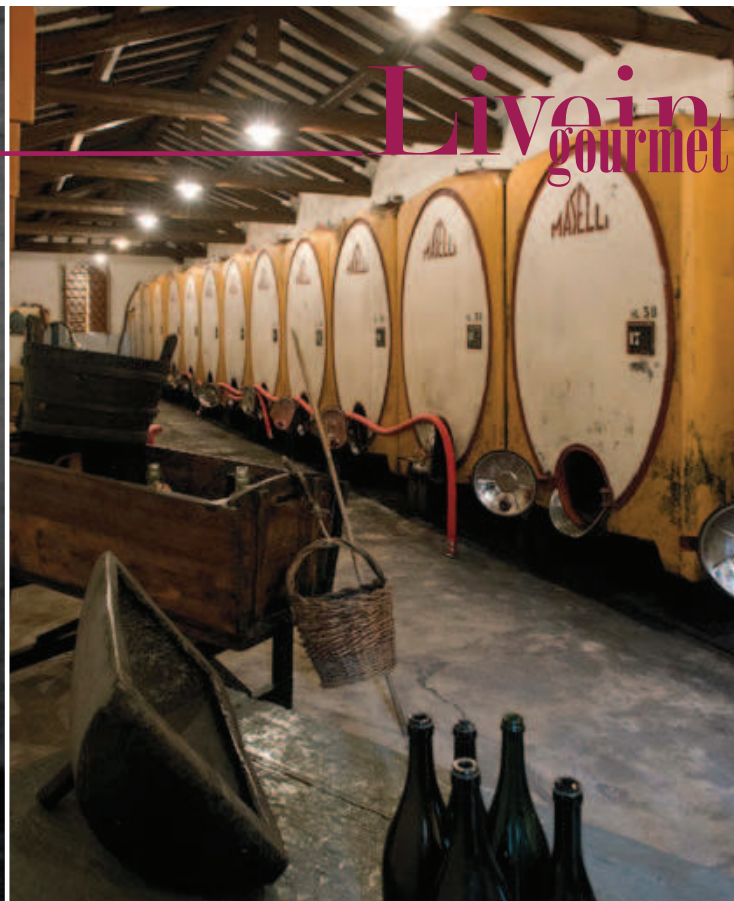
*Alberto Paltrinieri's humility is absolutely clear. It is a rare virtue nowadays, as the individual ego is going to triumph whenever and wherever. Keep your feet on the ground Alberto, as we say here. But he has all the determination that is required to achieve the most prestigious levels. He is already a prominent figure among the top-quality Lambrusco, a popular subject within the elite clutch of foodies and the most important sommelier. His name appears in the renowned chart of the best wines in Italy, near the famous Brunelli, Baroli, Super Tuscan. If you talk with him, you will immediately understand the values that characterise his personality: the respect for earth, vine and humankind, colleagues and even his competitors. The Lambrusco Leclisse is his most important wine, which he has been cultivating and looking after over the years as if it were his child. We have to mention also the Radice and the others remarkable names, whose bottles are all decorated with the works of art of the artist Fabrizio Loschi who, thanks to his creative spark, coined last year the glass of Labrusco. The history of Paltrinieri is very linear and has gone through the XIX century – his house and winery are perfect testimony to their ancient past, with red bricks and Liberty decorations. Those were the years of a single cuvee. First his grandfather and then his father Gianfranco succeeded in creating a wide texture both of vineyards and relationships, which were characterized by an extreme attention for the grapes. This dedication was celebrated after the harvest together with tortellini and Labrusco and everyone was enthusiastic to give their opinion on the vintage quality. His father was always there with the family (his second death anniversary is going to be in a few days) and he was really humble and gentle. Thanks to his passion and the secrets of the vineyard that he handed down, his wine achieved an unexpected success, even though he had to fight to acquire a recognition. His hard work deserves the sincere respect of colleagues, customers, journalists and friends, who helped*

L'umiltà di Alberto Paltrinieri ti arriva subito.

E' una dote rara di questi tempi, in cui sembra prevalere l'affermazione del proprio io sempre e comunque. Vola basso Alberto, come si dice da queste parti, ma non gli manca la determinazione e ha raggiunto i podi più alti, è entrato da tempo nell'Empireo dei Lambruschi, di cui si parla nei salotti buoni dei foodies e dei sommelier più accreditati, e milita nella prestigiosa classifica dei migliori d'Italia, accanto ai grandi Brunelli, ai Baroli, ai Super Tuscan. Parlando con lui ti arrivano i valori che lo animano, il rispetto per la terra, la vite e l'uomo, colleghi e presunti concorrenti compresi.

Il Lambrusco Leclisse è la sua creatura più celebre, cresciuta e accudita come un figlio in questi anni, pur senza dimenticare il Radice e gli altri, degnissimi comprimari, tutti vestiti dalle opere d'arte dell'artista Fabrizio Loschi, che in un guizzo di genialità, l'anno scorso ha coniato il bicchiere del Lambrusco. Un percorso lineare quello della famiglia Paltrinieri, che attraversa tutto il Novecento, la casa e la cantina sono lì a testimoniare, con quei mattoni rossi vissuti e le finiture Liberty, anni in cui la cuvè era poco più di una sola, e prima il nonno e poi papà Gianfranco tessevano una trama fatta di tanta vigna e di rapporti e relazioni, sanciti da un rigore estremo per l'uva, festeggiata dopo la vendemmia insieme a tortellini e Lambrusco, dove tutti davano un parere sulla qualità dell'annata.

Un papà sempre presente, del quale tra poco ricorre il secondo anniversario della morte, a cui si devono umanità e tenerezza, e il travaso dei segreti della vigna, a cui sono seguiti successi inaspettati con un vino che ha dovuto lottare per imporsi, grazie a tanto lavoro è al confronto con colleghi, clienti, giornalisti, amici, una sincera riconoscenza che fa ricordare ad Alberto a chi è debitore di tempo e consigli: "Pierluigi Gavioli imprenditore vinicolo di Bomporto, con il quale per tanti anni assaggiavamo le vasche, e decidevamo insieme i tagli e i correttivi da applicare, chiacchierate che erano vere e proprie amichevo-



li consulenze; il giornalista Paolo Massobrio, sempre molto vicino alla mia famiglia; Christian Bellei, con il quale permene una vera amicizia, molto di più di un semplice scambio di informazioni; ma anche Nano Morandi, patron dell'Osteria Giusti, e quella passione e cura nel fare il suo lavoro che ha saputo trasmettermi, oltre a tanti produttori, come Michele Satta di Castagneto Carducci".

Ledisse, nasce al Cristo, una piccola località della Bassa modenese, situata in quei territori tanto falcidiati dal sisma del 2012, una terra aspra e limosa che produce il miglior Sorbara, protagonista della rinascita del Lambrusco, dal colore rosso rubino chiaro dai riflessi violacei, profumo di ribes, visciola e fragolina selvatica, gusto ampio ed intenso, sapido e fruttato.

Un Lambrusco che esalta la ricetta storica del Sorbara acido e minerale, resa ancor più piacevole ed elegante da una vinificazione con Metodo Charmat lungo.

Quello che ci vuole per la cucina grassa dell'Emilia, ma ci sono tante zone inesplorate nella gastronomia nazionale nelle quali il Sorbara potrebbe rivelare piacevolzze inaspettate, come il pesce, magari fritto, abbinamenti semplici ma inconsueti, molto ricchi e grassi come la Cassoeula lombarda con cui il Sorbara riesce a dare il meglio di sé.

La frontiera della spumantizzazione poi, potrebbe rivelare nuove emozioni e ampliare ancora di più lo spettro dei possibili abbinamenti. Ma cosa beve Alberto Paltrinieri quando in compagnia di sua moglie Barbara e dei suoi tre figli è in vacanza lontano da Sorbara? "Il vino non va bevuto da soli, ho delle suggestioni legate alle persone con cui sono stato bene davanti a una bottiglia, ricordi indelebili e intensi.

Amo il Sangiovese di Romagna, i vini bianchi fermi ben strutturati, gli ottimi Friulani, ma non mi piacciono i vini di moda, amo i vini dritti, la semplicità, anche il Lambrusco è un vino semplice, ma non facile, se devi spiegare il processo produttivo fai presto, è alla portata di tutti, eppure non puoi dire che è un vino banale". ■

*Alberto in many ways: "Pierluigi Gavioli is a winemaker from Bomparto, with whom I shared my opinions and we used to decide together the changes to make. We used to talk a lot, sharing our advices and ideas; the journalist Paolo Massobrio, an intimate friend of my family; Christian Bellei, a very close friend of mine; Nano Morandi, the owner of Osteria Giusti and Michele Satta from Castagneto Carducci, who inspired me for his authentic passion and dedication to the work. Ledisse is produced in Cristo, a small town in the lower area of Modena, located in the territories hit by the earthquake in 2012. This very harsh and loamy land is the place of origin of the best Sorbara, the main protagonist of the revival of Lambrusco: it has a light ruby colour with violet shades and it is characterised by an intense, deep, savoury and fruity aroma of currant, cherries and wild strawberries. This Lambrusco reminds us of the historic recipe of the acid and mineral Sorbara, which becomes more pleasant and elegant thanks to a particular winemaking process – the long Charmat method. This is the ideal partner for the fatty cuisine of Emilia Romagna but there are still lots of unknown places in the national gastronomic scene, where the Sorbara can accompany unusual dishes, such as fish dishes or fatty dishes (like the Cassoeula from Lombardy, the perfect culinary partner for Sorbara). The future of sparkling wines, revealing new emotions, can increase the number of its possibilities to be combined with special food. What does Alberto Paltrinieri drink when he is on vacation with her wife Barbara and his three children? "We can't drink wine if we're alone, I have many unforgettable memories about me and people talking in front of a bottle. I love the Sangiovese of Romagna, a still white wine with a great texture and the excellent wines from Friuli, but I have to say that I don't like modern wines. I like simple wines and even though Lambrusco is a simple wine because it doesn't require a long production process, it can satisfy every palate and it will never be considered a banal wine".*