

eMOtion

Il lambrusco: debutta Quintopasso

*Grande evento mercoledì nel tempio gastronomico della ristorazione tradizionale modenese: l'Hosteria Giusti, un geminiamo accogliente nido in vicolo Squallore, attiguo alla premiata Salumeria...
di PARIDE RABITTI*

 **IL LAMBRUSCOLOGO**

27 aprile 2017



Grande evento mercoledì nel tempio gastronomico della ristorazione tradizionale modenese: l'Hosteria Giusti, un geminiamo accogliente nido in vicolo Squallore, attiguo alla premiata Salumeria Giuseppe Giusti di via Farini, che da 412 anni coccola il palato dei buongustai. Qui ha avuto luogo la presentazione dei vini nati da una costola della Cantina Cleto Chiarli denominata Quintopasso. Cinque generazioni Chiarli, cinque tappe fondamentali del percorso di qualità e di innovazione che ha fatto nascere un'azienda interamente dedicata alla produzione di Metodo Classico. I vini presentati sono stati 3 più un grande classico del Lambrusco. Da apripista ha fatto il Lambrusco di Sorbara Rifermentato in Bottiglia Il Fondatore Cleto Chiarli, il più tradizionale ottimo accompagnatore di salumi, poi è stata la volta dei tre nobili ospiti d'onore metodo

classico; il primo nato, presentato al Vinitaly 2014, è stato il "Quintopasso Rosè Brut" un Sorbara in purezza, l'espressione più nobile e sofisticata del Lambrusco che con la splendida bottiglia dal vetro trasparente lo rende godibile anche all'occhio con un colore rosa cipria. L'amante del Sorbara qui può degustare un metodo champenoise senza perdere la sferzante e birichina verve della nostra uva, la piacevolezza di beva con la morbidezza dei frutti rossi e l'affilata acidità, accompagnato dall'austera mineralità, tutte caratteristiche godibili, nitide ed equilibrate. A seguire è stato presentato il "Quintopasso Cuvée Paradiso brut" e qui la faccenda si complica, perché al Sorbara viene affiancato un uvaggio molto prestigioso all'80% di Chardonnay. Come nei più tradizionali Champagne dove però il ruolo di accompagnatore viene riservato al Pinot Noir qui nella patria delle italiche bollicine, il Sorbara ha il difficile compito di sposare e contrastare, mettere ordine e scompiglio, un direttore d'orchestra geniale e folle che regala quella chiusa sorbarese che ti fa venire voglia di berne ancora. In ultimo ma non ultimo il "Quintopasso Pas Dosé" con le stesse percentuali di uvaggio del precedente Cuvée paradiso. Ma cosa significa Pas Dosé? Con questo termine enologico della più raffinata vinificazione francese legata allo Champagne, si indica un vino che al termine della maturazione della presa di spuma dopo la dégorgeage, ossia la sboccata della feccia depositata nel collo della bottiglia che è stata fatta ruotare lentamente nei mesi a testa in giù, il rabocco non viene eseguito con liqueur d'expédition, ossia uno sciroppo di dosaggio, la firma segreta dell'enologo composta semplificando da vino e zucchero, ma viene fatta con lo stesso vino che potremmo definire un vino non dosato, ne deriva quindi un vino particolarmente secco, ancor più di uno spumante brut.

 **IL LAMBRUSCOLOGO**

27 aprile 2017

