

per l'omonima notazione gregoriana, elementi che testimoniano l'importanza storica che ancora oggi riveste questa concattedrale modenese.

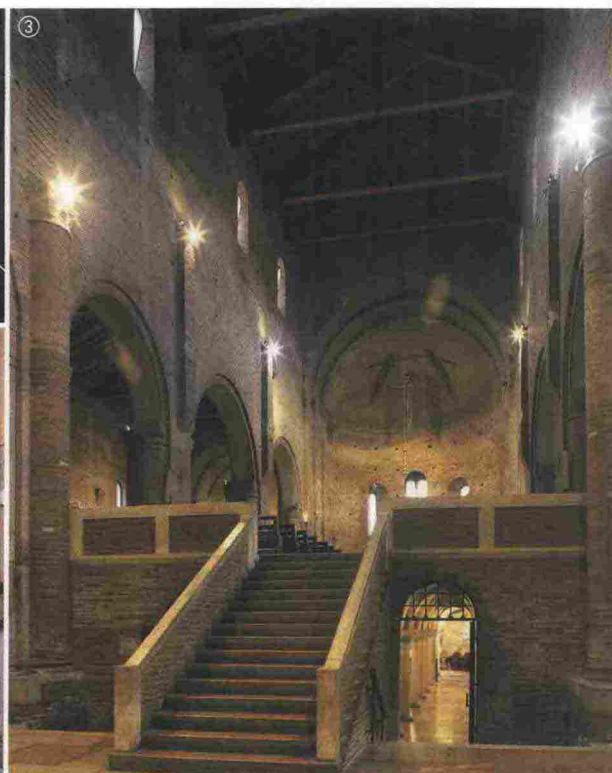
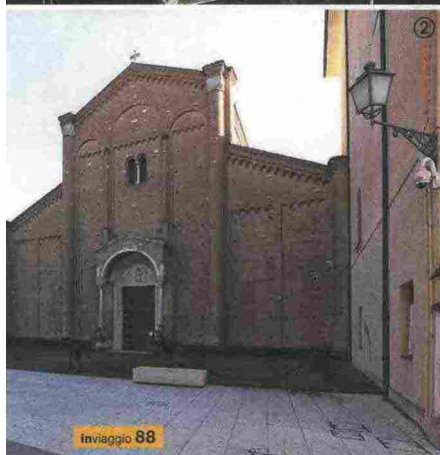
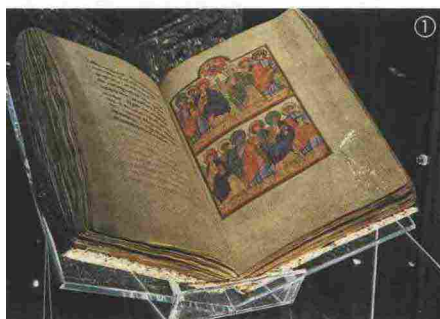
A **Carpi**, con la **Cantina di Carpi e Sorbara** siamo di fronte a un'altra felice struttura cooperativa che produce qualità oltre che numeri. Il suo Omaggio a Gino Friedmann, intellettuale alfiere delle cantine sociali modenesi, ne è un esempio lampante: un Lambrusco di Sorbara raffinato e sapido, apprezzato anche dagli estimatori di champagne.

### La seconda vita del Sorbara

Con il marchio **Francesco Bellei** il *fil rouge* diventa il "metodo classico" applicato al Sorbara, con prodotti che danno filo da torcere a blasonati spumanti d'Oltalpe. Siamo a **Bomporto** e sullo sfondo ci sono due solide famiglie del vino modenese come i Bellei e i Cavicchioli: Sandro Cavicchioli, acquisiti il marchio e la certificazione bio, si è dedicato con indomita passione alle bollicine, alternando il nobile vitigno autoctono (un'esplosione di frutta rossa il suo Ancestrale) ai grappoli del bizzoso Pinot Noir (elegante e complesso il suo Bellei Brut Nature 2015), per un brand di nicchia, da veri intenditori.

Dal canto suo Christian Bellei, dopo la cessione dell'azienda di famiglia si è lanciato, sempre a Bomporto e insieme ad Angela Sini, nella riuscita avventura di **Cantina della Volta**. Il lavoro maniacale di Christian, in vigna come in cantina, ha dato vita a una serie di applaudite referenze come il Trentasei, il Mattaglio Blanc de Blancs, il Sorbara Brutrosso e il Christian Bellei Brut Millesimato 2015, Sorbara in purezza vinificato in bianco, dal perlage finissimo e dalle note olfattive agrumate e floreali, appagante e voluttuoso. La chiusura di questa degustazione è affidata ad **Alberto Paltrinieri** che, nel cru di Cristo di Sorbara, è stato il primo a scommettere sulla vinificazione in purezza del vitigno. Oggi porta avanti la quasi centenaria attività familiare applicando la sua filosofia produttiva fatta di vinificazioni rispettose della diafana anima del Sorbara con referenze come l'antesignana Sant'Agata, Leclisse, Lariserva, pluripremiati dalle guide di settore. Una bella rivincita per l'umile e verace vino frizzante della campagna emiliana, quella raccontata per immagini da Bernardo Bertolucci, fatta di nebbia e fatica, brodo fumante e Lambrusco nei giorni di festa.

©riproduzione riservata



Sopra. L'ingresso dell'azienda agricola Paltrinieri di Sorbara, operativa dal 1926. Venne avviata da Achille, nonno di Alberto, attuale titolare insieme alla moglie Barbara.

1. L'Evangelario di Matilde di Canossa, dell'XI secolo, uno dei preziosi codici miniati custoditi presso l'Abbazia di Nonantola.

2. La Chiesa di San Silvestro, cuore dell'abbazia, venne parzialmente rifatta nel '900 secondo le originarie forme del Romanico lombardo. Oggi è Concattedrale di Modena-Nonantola.

3. Il presbiterio e l'abside maggiore della chiesa, con il grande *Crocifisso* pendente dall'arco trionfale.

**Pagina accanto.** Grappoli di Lambrusco di Sorbara nelle vigne della Cantina Paltrinieri.