

PARLIAMO DI VINO

QUINTO PASSO DI CHIARLI: MAGIE DEL NUMERO CINQUE

di **Leonardo Felician**

19/10/2015



Dal 1860, quando Cleto Chiarli cessò l'attività di osteria per dedicarsi unicamente alla produzione di Lambrusco che fino ad allora aveva prodotto per soddisfare il fabbisogno della sua osteria a Modena, la storia dell'azienda Chiarli è stata un crescendo di successi nazionali e internazionali, sempre legati ai vini del territorio modenese ed emiliano (pignoletto, sangiovese, albana, trebbiano, gutturnio e i frizzanti), ma in particolare al lambrusco in tutte le sue varietà (Grasparossa, Sorbara e Salamino). Oggi le due aziende collegate, le tenute agricole Cleto Chiarli a

Castelvetro e la Chiarli 1860 a Modena, sono ancora in mano della famiglia, giunta alla quinta generazione, anche se non si tratta più di un'azienda di dimensione familiare.

Per festeggiare questa quinta generazione rappresentata dai cinque cugini Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni e Tommaso, sempre più protagonisti in azienda, è stata varata l'etichetta Quintopasso. Un nome benaugurante che rende allo stesso tempo omaggio ai cinque principali artefici del progetto di eccellenza : i titolari Anselmo e Mauro Chiarli, il direttore commerciale e marketing Roberto Saletta, l'enologo aziendale Franco De Biasio e il consulente Gianni Gasperi. L'intento di questo nuovo progetto è di rappresentare l'espressione più nobile dei vitigni del territorio vocati al metodo classico, attraverso la selezione delle migliori uve provenienti dalle tenute agricole di proprietà da spumantizzare secondo la quinta tappa di un percorso iniziato nel 1860 con la creazione della prima cantina dedicata alla produzione in bottiglia attraverso la fermentazione naturale Metodo Ancestrale. Passato poi attraverso innovazioni come l'applicazione già negli anni Cinquanta del metodo charmat, negli anni '80 nasceva il Sorbara Vecchia Modena, punto riferimento nel panorama del territorio, fino alla creazione a Castelvetro della innovativa cantina Cleto Chiarli tutta dedicata all'alta gamma. La bottiglia scelta per Quintopasso Metodo Classico è stata appositamente studiata: trasparente per evidenziare il rosa tenue del prodotto nella versione Brut Rosè, Sorbara in purezza da cloni aziendali selezionati, nera invece per la Cuvée Paradiso, uvaggio 80% Chardonnay e 20% Sorbara in purezza.

L'etichetta storica è stata rivisitata a partire dall'archivio di famiglia mantenendo il lettering autentico dell'epoca .

Quintopasso - Chiarli 1860

Via Canale 267, Sozzigalli di Soliera(MO)

www.quintopasso.it