



## QUINTOPASSO, L'OMAGGIO DI CHIARLI A SORBARA

Dicembre 8, 2017 / [Redazione James](#) / [Primo Piano](#) / [Wine](#)

**Quintopasso** nasce a Sorbara nella zona più vocata per la produzione di vino, sulla riva sinistra del fiume Secchia: in queste terre è partita la lunga e scrupolosa attività di studio e selezione seguita in prima persona da **Anselmo e Mauro Chiarli**, che ha portato alla messa in produzione di antichi cloni unici, capaci di produrre uve di altissima qualità, oggi colonna portante dei vini dell'azienda.

Quintopasso porta nel nome il riferimento alla quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini – **Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni e Tommaso** – sempre più protagonisti nelle aziende di famiglia e allo stesso tempo rende omaggio ai cinque principali artefici che insieme hanno realizzato questo 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**.

La storia vinicola che i Chiarli hanno voluto celebrare con questa nuova sfida produttiva ha come **anno di esordio quel 1860** in cui si fece l'Unità d'Italia. E' allora, infatti, che il capostipite Cleto allestì con lungimiranza la sua prima cantina per la produzione e imbottigliamento di Lambrusco e ne diffuse la commercializzazione oltre il territorio locale.



E' poi il **1959** a segnare il secondo momento di svolta e di innovazione nella storia Chiarli, perché fu in quell'anno che l'azienda introdusse, **per prima in Emilia Romagna, il Metodo Charmat** grazie al quale la rifermentazione del **Lambrusco** viene perfettamente gestita e controllata permettendo di ottenere un vino più profumato e variegato, quindi più adatto ad un'ampia diffusione anche nei mercati internazionali.

La terza pietra miliare è poi rappresentata dalla nascita nel **1980** del **Sorbara Vecchia Modena** che diventa in breve il riferimento per tutte le produzioni di Lambrusco di alta gamma, affermando uno stile di prodotto e di immagine prima sconosciuto.

La quarta tappa importante è quella del **2001** quando, in aggiunta allo stabilimento produttivo di Modena, nasce **Cleto Chiarli a Castelvetro**, cantina di produzione dedicata all'eccellenza. Qui, negli edifici ristrutturati di una vecchia scuderia circondata dai vigneti di proprietà è stato ambientato l'innovativo processo di fermentazione per la presa di spuma che, con l'utilizzo esclusivo della parte dolce naturale contenuta negli acini dell'uva consente di evitare ogni aggiunta di zuccheri di altra provenienza. Il concetto di filiera produttiva corta diventa realtà e rende possibile l'ulteriore processo di sperimentazione con il **Metodo Classico** che porterà alla nascita di **Quintopasso** nel **2014**.

## I VIGNETI

Tutti i vigneti di proprietà della famiglia Chiarli attualmente in produzione sono frutto di un programma a lungo termine di riorganizzazione e reimpianto iniziato negli anni ottanta. Dopo aver individuato i terreni più vocati, e il metodo di allevamento più adatto alle uve, sono state messe a dimora barbatelle anche ottenute dalla **selezione massale di vecchi vigneti** di cui erano ben note ed apprezzate le caratteristiche organolettiche delle uve.



Tra questi il **Sorbara** trova il suo luogo di elezione appena a nord della città di Modena sulle terre alluvionali dei fiumi Secchia e Panaro. Qui si estende per oltre 25 ettari la **Tenuta di Sozzigalli**, una delle sette tenute agricole di famiglia, collocata sulla riva sinistra del Secchia, ritenuta la zona più apprezzata **per produrre il miglior Sorbara**. È costituita da terreni profondi a tessitura franco limosi con reazione leggermente alcalina caratteristici di quella porzione della piana alluvionale del fiume Secchia: terreni sciolti, freschi, con percentuali di limo e sabbia dominanti sulle argille, che produce vini molto gentili, di colore tendente al rosato, sapidi e dotati di un delicato e persistente bouquet floreale.

Nei vigneti di Sorbara della Tenuta Sozzigalli, a seguito di continue selezioni, oggi prevalgono gli antichi **cloni Chiarli** che, per loro natura, producono quantità di uva per ettaro sempre inferiori ai limiti del Disciplinare della DOC. Nella conduzione del vigneto lo spazio tra i filari (4 metri) è mantenuto quasi totalmente inerbito per migliorare la portanza, la porosità e la struttura del terreno. Il presidio dei vigneti avviene da molti anni seguendo i protocolli della lotta integrata. La raccolta delle uve, manuale e separata da quella del vitigno Salamino presente in vigna, consente la pigiatura di uve Sorbara "in purezza".

Il risultato è la produzione di **vini dai caratteri unici e distintivi propri del vitigno di appartenenza** che poi, dopo un accurato percorso di vinificazione e fermentazione, diventano basi ideali anche per la produzione di spumante Metodo Classico.

## I VINI

Ogni spumante Quintopasso è stato pensato per portare in sé caratteristiche distintive, pur in uno stile univoco che ha per *fil rouge* la finezza e l'acidità tipiche del Sorbara in purezza.

Tagliente ed essenziale, **Quintopasso Rosè Brut**, Sorbara in purezza Metodo Classico, è stato il primo a vedere la luce nel 2014.



Fruttato e ricco, **Quintopasso Cuvée Paradiso Brut** (80% Chardonnay, 20% Sorbara) presentato a marzo 2015. Qui il Sorbara, presente solo per un 20%, è l'architrova che sostiene la fruttata esuberanza di un grande Chardonnay, anch'esso proveniente da tenute di proprietà.

**Quintopasso Pas Dosé**, stesso uvaggio di Cuvée Paradiso, nasce nel 2016 e fa del bilanciamento tra intensità e leggerezza il suo biglietto da visita.

Infine **Quintopasso Millesimato**, nato ad aprile 2017, a completamento della gamma.