

di Bruno Vespa

UN SIGNOR LAMBRUSCO

*James Suckling - uno
dei critici enologici più
autorevoli del mondo -*

ha definito il metodo classico Quintopasso di Chiarli «il Dom Perignon del Lambrusco». Questo la dice lunga sull'azienda emiliana uscita sul mercato nel 1860, anno dell'Unità d'Italia, e arrivata alla quinta generazione. Cleto Chiarli, il Fondatore, fu il primo produttore di Lambrusco a far conoscere questo vino oltre i confini locali. Un secolo dopo, nel 1959, gli eredi introdussero, primi in Emilia Romagna, il metodo Charmat per la rifermentazione del Lambrusco. Infine, nel 1980 la nascita del Sorbara Vecchia Modena diventò un riferimento. L'assaggio del Vecchia Modena «Premium» rende onore a un rosato leggero, con personalità che invita a una beva ammiccante. Il Quintopasso recensito da Suckling è sensuale. L'azienda si è allargata a sperimentazioni come la Cuvée Paradiso Brut integrando un 80 per cento di Chardonnay con un 20 per cento di Sorbara. Ma siamo legati alle produzioni



classiche del vitigno che ha la sua eccellenza nel Lambrusco del Fondatore. Eppure i nostri sogni di una bicchierata allegra si riconoscono più nel Pruno Nero Dry; ha fatto festa anche la mia pasta con le melanzane. Per un brindisi senza pretese, lo spumante Rosé Brut de Noir (Grasparossa e Pinot Nero). Italia@chiarli.it

PREZZI INDICATIVI

Vecchia Modena Premium Cleto Chiarli	€ 9
Lambrusco del Fondatore Cleto Chiarli	€ 10
Pruno Nero Dry Cleto Chiarli	€ 9
Rosé Brut de Noir Cleto Chiarli	€ 9
Quintopasso Cuvée Paradiso	€ 17