

mercoledì 5 novembre 2014

## Metti una sera a cena con lui... #oltreilsorbara



Lui è il Lambrusco, quel vitigno autoctono che nella mente di ognuno evoca il ricordo della sua spuma persistente e del suo colore acceso, per molto tempo considerato il vino da osteria per antonomasia.

In realtà questo vitigno varia nelle sue caratteristiche a seconda del territorio dando origine a vini con caratteristiche differenti tra questi il Lambrusco di Sorbara DOC, che si distingue per la sua freschezza, la piacevole l'acidità e la spiccata mineralità.

E proprio il **Sorbara Cleto Chiarli** è stato il protagonista di una splendida cena presso il **Ristorante Sadler di Milano**.



Quintopasso, Riserva del Fondatore e Premium. Tre vini molto diversi tra loro: il primo, **Quinto Passo Modena Rosé Spumante DOC**, dalla spiccata acidità, pulito, con sentori di piccoli frutti, in particolare la fragola di bosco ottenuto dalla pressatura soffice, che avviene immediatamente dopo la raccolta dei grappoli, eseguita a mano, andando ad estrarre solo la polpa dell'acino, dove risiedono l'acidità e la salinità che si ritrovano poi nel mosto fiore. Fermentazione in bottiglia a temperatura costante per oltre 20 mesi prima della sboccatura finale.

Il secondo **Riserva del Fondatore**, prodotto solamente in 15.000 bottiglie l'anno, rappresenta il Lambrusco moderno, fermentazione in bottiglia con il metodo ancestrale. In cui il mosto dopo il periodo di macerazione è lasciato fermentare avendo cura di mantenere le temperature controllate per preservarne le migliori caratteristiche. Viene poi imbottigliato a febbraio-marzo dell'anno successivo alla vendemmia, prima che gli ultimi residui zuccherini fermentino completamente. Con l'avvento della primavera e l'aumento delle temperature inizia una seconda fermentazione con conseguente presa di spuma grazie all'azione dei lieviti sul residuo di zuccheri presente nel vino. Il risultato è che il prodotto finale presenta una leggera velatura frutto del residuo di questa seconda fermentazione.

Il terzo vino, **Premium**, è il meno estremo, quello che ha aperto le porte a numeri più cospicui di produzione. Dal colore rosa profondo, profumo di fragola e sottobosco, fresco e minerale nel contempo vellutato e di sorprendente piacevolezza.

Il mosto, ottenuto da uve perfettamente mature, viene filtrato e messo in serbatoi refrigerati dove viene stoccato alla temperatura di 0 °C. Dal serbatoio di conservazione il mosto viene trasferito al serbatoio di fermentazione per ottenere il Premium che diventa frizzante attraverso una sola fermentazione in autoclave a una temperatura di 13/14C per un tempo di 60/90 giorni ottenendo un prodotto totalmente integro.

Qui in seguito i meravigliosi piatti abbinati Il menù studiato e realizzato dallo chef **Claudio Salder** che ha colto perfettamente le caratteristiche delle tre diverse tipologie di Sorbara creando un connubio perfetto tra cibo e vino

Una piacevole sorpresa il Lambrusco di Sorbara nelle sue espressioni.

**Cleto Chiarli Tenute Agricole** ([www.chiarli.it](http://www.chiarli.it)) è il coronamento di una storia d'imprenditoria vinicola iniziata nel lontano 1860 quando, nell'anno dell'Unità d'Italia, Cleto Chiarli trisavolo dei fratelli **Anselmo e Mauro** che oggi rappresentano la quarta generazione alla guida dell'azienda - avvia per primo a Modena la produzione di Lambrusco segnando il fortunato inizio di quella che è poi diventata l'attività della famiglia per il futuro a venire. Oggi l'azienda, con sede a Castelvetro nella Tenuta Cialdini, rappresenta sotto l'egida del capostipite un importante polo produttivo oltre ad essere luogo di ricerca, valorizzazione e promozione della migliore cultura vinicola emiliana.



Le piccole dolcesse e un brindisi con lo chef per concludere la serata davvero splendida



[www.chiarli.it](http://www.chiarli.it)

#oltreisorbara

#cletochiarli

#sadler