

PREZZI & QUALITÀ

## BOLLICINE D'AUTORE NELLA TERRA DEL LAMBRUSCO

**Lorenzo  
Frassoldati**



**B**ollicine metodo classico (quello dello champagne) in Emilia, nella terra del lambrusco? Dalle uve del lambrusco? Chi mai l'avrebbe detto. Eppure il vino più popolare, uno tra i più bevuti, per tanti anni snobbato dalla critica, oggi trionfa sulle guide italiane ed estere, antesignano di un nuovo modo di bere giovane, vivace e 'leggero'. E addirittura sfida le bollicine più nobili, quelle di Franciacorta e Trentodoc, con le tante varianti del Sorbara, l'uva di pianura più acida, la

più adatta alla  
spumantizzazione. Così le  
famiglie storiche del  
lambrusco modenese - Bellei,  
Chiarli, Giacobazzi - si sono  
lanciate nell'arte  
spumantistica con passione,  
rilanciando le bollicine made  
in Emilia nelle carte dei  
migliori ristoranti in Italia e nel  
mondo. Quintopasso è il  
brand-azienda della famiglia  
Chiarli interamente dedicata al  
metodo classico. Quinto  
perché 5 è il numero magico  
della partita: quinta  
generazione (cinque cugini  
Carlo, Giorgio, Stefano,  
Giovanni e Tommaso), cinque i  
protagonisti del progetto: i  
due patron Anselmo e Mauro  
Chiarli, il direttore  
commerciale Roberto Saletta,  
l'enologo aziendale Franco De  
Biasio e il consulente Gianni  
Gasperi. Un progetto che è un  
vero e proprio omaggio al  
Sorbara, l'uva che ha segnato  
il Rinascimento del lambrusco  
negli anni Duemila, perché è  
proprio dal Sorbara e dalla  
zona più vocata per la sua  
produzione - la riva sinistra del  
fiume Secchia - che tutto ha  
avuto inizio. In queste terre i  
due fratelli Chiarli hanno

selezionato e messo in produzione antichi cloni unici, capaci di produrre uve di altissima qualità, oggi colonna portante dei vini dell'azienda. Così accanto ai classici della scuderia Chiarli - i superpremiati Lambrusco del Fondatore e il Vecchia Modena Premium - sono nate cinque anni fa le bollicine Quintopasso. Quattro tipologie : un Rosè Brut (Sorbara in purezza), la Cuvée Paradiso (Sorbara e 20% Chardonnay), un Pas Dosé, e un Cuvée Paradiso Millesimato (solo magnum). Per queste bollicine padane (che James Suckling ha definito «i Dom Perignon del lambrusco») la spesa varia dai 17 euro (Cuvée Paradiso) ai 19 per il Pas Dosé. Info: [www.quintopasso.it](http://www.quintopasso.it)