IERI & OGGI

Pioggia di premi per il lambrusco di Cleto Chiarli

Il Lambrusco o 'patrio rinfresco', come lo chiamava Antonio Delfini con una punta di nostalgia, si affranca nei più importanti palcoscenici e ancora una volta con orgoglio ci troviamo a tesserne le lodi. Guardando indietro non si contano le occasioni nelle quali abbiamo brindato con il più modenese dei vini, il suo essere vivace e spumeggiante ha accompagnato i nostri momenti più belli e quelli di tanti modenesi celebri, senza di esso, lo sappiamo bene, la nostra cucina non sarebbe la stessa e non godrebbe di quel perfetto equilibrio gustativo. Se per Delfini il Lambrusco era consolazione, sollievo, ricordo e per Enzo Ferrari incontro e convivialità, per Luciano Pavarotti era sentirsi a casa, anche quando si trovava a migliaia di chilometri da Modena. Per Paolo Monelli «era il vino che Dio fece», meglio se di colore rubino e con la «viola»; per Francesco Guccini rappresenta profondamente il suo essere modenese. Il Lambrusco ha convinto i negazionisti delle bollicine più irriducibili a bere frizzante e rappresenta la migliore delle opzioni possibili con i nostri piatti, un nettare che grazie a una schiera di illuminati produttori come la Cleto Chiarli, anno dopo anno continua a riaffermarsi. Tra i protagonisti che hanno elevato il lambrusco al rango che gli compete dopo anni di oblio, la Cleto Chiarli anche nel 2019 ha saputo distinguersi primeggiando, grazie all'ingresso nella Top 100 Values di Wine Spectator con 90/100 e il riconoscimento di miglior Lambrusco nella classifica del magazine tedesco Falstaff. Poi sono arrivati il prestigioso Tre Bicchieri del Gambero Rosso e la Corona della Guida Vini Buoni d'Italia con il Lambrusco di Sorbara Fondatore, mentre il Lambrusco di Sorbara Premium è stato nuovamente selezionato da Wine Spectator tra i 103 partecipanti al prossimo Opera Wine.