

04 febbraio 2020

LA BOTTIGLIA

Chiarli Lambrusco Sorbara del Fondatore

di Andrea Grignaffini



Maurizio Rocchelli Srl

Se c'è un Lambrusco che sta trovando una piena attitudine al mondo contemporaneo questo è il Sorbara. Un vitigno che trova la sua terra d'elezione in una parte di pianura delimitata tra i fiumi Secchia e Panaro, nell'area del comune di Sorbara, in provincia di Modena. Non mancano alcuni sconfinamenti anche nella provincia di Reggio Emilia come storicamente rilevato già dai tempi lontani.



Lo storico Ragazzini è stato il primo a suddividere il Lambrusco di Sorbara in quattro sotto tipi: sferico a foglia rossa, subsferico a foglia rossa, sferico a foglia verde e oliva a foglia verde (detto Lambrusco Oliva). Le caratteristiche visive del grappolo lo vedono di media grandezza, piramidale, spargolo e alato; l'acino è medio, sferico, con buccia spessa e pruinosa e di colore blu-nero. Il Lambrusco di Sorbara si presenta di colore rosso rubino delicato, oppure rosato o cerasuolo; profuma delicatamente di viola e frutta rossa; al palato è secco o molto secco e leggermente tannico. La storica azienda Cleto Chiarli rappresenta una sorta di pezzo di storia del Lambrusco datata addirittura 1860. La sua bottiglia paradigmatica è il Lambrusco di Sorbara "del Fondatore" (10 euro) un Metodo Ancestrale che nel bicchiere brilla di un colore cerasuolo vivace con spuma finissima; elegante e gioioso si appalesa con esuberanti profumi di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e balsamiche con cenni agrumati. Il sorso è sapido e fresco, fruttato e fragrante.



Maurizio Rocchelli Srl