



in collaborazione con

Cleto Chiarli I leader del Lambrusco

La Cantina di Castelvetro di Modena è dedicata alla produzione di vini di alta gamma > Qui si lavora nel segno della qualità sui vitigni Sorbara e Grasparossa, ma si investe anche sul Pignoletto > Quintopasso nasce da un interessante progetto sulla spumantizzazione con metodo classico

Sono poche in Italia le aziende vinicole che possono vantare una tradizione lunga 160 anni. Una di queste è Chiarli 1860, fondata appunto in quell'anno da Cleto Chiarli, trisavolo degli attuali proprietari Anselmo e Mauro (nella foto), il quale avviò per primo a Modena la produzione del vino Lambrusco. Una lunga storia che nel 2001 è sfociata nella costituzione della Cleto Chiarli Tenute Agricole e nella realizzazione di una nuova cantina a Castelvetro di Modena dedicata alla produzione di vini di alta gamma.

In pratica si tratta di una nuova azienda che, oltre a rappresentare un importante polo produttivo, è anche un luogo di ricerca, valorizzazione e promozione della migliore cultura vinicola emiliana, con l'obiettivo di rappresentare sempre con i suoi prodotti il giusto punto di equilibrio tra modernità e rispetto della tipicità che la vi-

coltura del territorio può esprimere. «Il progetto», spiega Anselmo Chiarli, amministratore delegato e direttore generale, «è dedicato non solo alla famiglia dei Lambrusco, a cominciare dai prestigiosi Sorbara e Grasparossa, ma comprende anche un percorso di ricerca sul Pignoletto, vitigno che da qualche anno rientra nella Doc Modena».

Oggi l'azienda possiede una superficie vitata di 120 ettari distribuiti nelle tenute Cialdini (la culla del Lambrusco Grasparossa a Castelvetro), Belvedere (zona di Spilamberto) e Sozzigalli (a nord di Modena dove regna il vitigno Sorbara). Ed è proprio nei vigneti di quest'ultima tenuta che nascono i pluripremiati Vecchia Modena Premium e il Lambrusco del Fondatore, vere e proprie gemme dell'enologia emiliana. «Per noi non esiste il Lambrusco di basso profilo», sottolinea Anselmo Chiarli. «Il nostro obiettivo è sem-



CLETO CHIARLI

via Belvedere 4
41014 Castelvetro di Modena
059.31.63.311
italia@chiarli.it
www.chiarli.it
f @ChiarliModena
i cleto_chiarli

pre stato quello di migliorare, passo dopo passo, la qualità di questo vino. Una qualità che negli ultimi anni abbiamo scoperto nel vitigno Sorbara, che un tempo dava risultati modesti, ma nel quale la nostra azienda ha creduto fermamente ricevendo grandi soddisfazioni. Non c'è dubbio che con il miglioramento della qualità si siano affinati anche i gusti dei consumatori».

E proprio a partire dal Sorbara, Cleto Chiarli ha dato il via a un altro interessante progetto: la spumantizzazione con il metodo classico. «Per certe sue caratteristiche il Sorbara si avvicina in qualche modo al Pinot nero. Non ci nascondiamo che la strada è tutta in salita, perché ci confrontiamo con zone ben più rinomate. Tuttavia con il nostro Quintopasso cerchiamo di offrire agli appassionati di bollicine un prodotto di prima qualità».

Maurizio Rocchelli Srl