

07 aprile 2020



Anselmo Chiarli: “Il Lambrusco, a casa nostra, è una roba seria”

di Andrea Radic



La famiglia Chiarli, quell'idea di cercare sempre il meglio, l'ha sempre avuta e mai abbandonata.

Così fu all'inizio quando, nel 1860 "Mio bisnonno Cleto arrivò a Modena con moglie e figli, da un piccolo paese dove faceva il muratore e rilevò un'osteria. Come tutti gli osti faceva il suo vino, era bravino, chiuse l'osteria e si mise a produrlo".

Inizia così il racconto che Anselmo Chiarli fa, della sua famiglia.

Poco tempo dopo arrivò la prima menzione, il primo riconoscimento. Avvenne all'Expo di Parigi del 1900 dove la Cantina Cleto Chiarli, visitata da oltre 50 milioni di persone, conquistò la "Mention Honorable", premio di grande valore ancor più perché ottenuto in terra di bevitori di Champagne.

Gli anni passano, i periodi storici pure, dalle due guerre mondiali, alla ricostruzione, boom economico e anni settanta, i Chiarli sono sempre lì prima con Anselmo e poi con i suoi figli Giovanni e Giorgio protagonisti del dopoguerra. Nel 1959 la Chiarli introduce la prima autoclave, realizzando Lambrusco metodo Charmat. Dal 1964 sono Mauro e Anselmo, la quarta generazione, a prendere in mano l'azienda.



Anselmo, avete compiuto centocinquant'anni di attività, crescendo in qualità e portando in tutto il mondo l'eccellenza della tradizione

Merito delle generazioni della famiglia che si sono succedute portando avanti con capacità un'azienda che, senza nulla di clamoroso, continua ad essere un punto di riferimento. Grazie alla prudenza, al rispetto e anche a un po' di fortuna. In certi momenti si sarebbero potute fare scelte più audaci, avere comportamenti meno attenti. Invece un passo alla volta, siamo arrivati ad ora. Ho ben in mente tutti gli insegnamenti di mio padre e mio zio che ora cerco di trasmettere ai miei figli e ai miei nipoti.



Avete dimostrato coerenza nella gestione dell'azienda, merito dell'educazione al lavoro o anche fortuna ?

Indubbiamente non è mai con un solo fattore che si ottiene un risultato. Sicuramente una ferrea educazione, vecchia maniera, trasformata in valori moderni verso i miei figli, come accade in tante famiglie italiane. Poi anche un pizzico di fortuna, mai litigi, tutto è filato liscio lungo gli anni, che sono ormai cento sessanta. Anche io e mio fratello, 78 anni lui e ne compio 70 io, abbiamo due caratteri diversi, ma vediamo le cose nello stesso modo, una bella fortuna. Oggi i nostri figli sono in azienda e si prosegue. Mio figlio Tommaso ha 27 anni ed è entrato in azienda da due.

Il settore del vino aiuta a tenere unita una famiglia ?

Difficile rispondere, se guardiamo ad esempi di aziende simili alla nostra, c'è da mettersi le mani nei capelli, non ne trovi una che sia rimasta unita - ride - ma è importante cercare di restarlo. Quelle che restano unite, restano anche molto solide.

Come si è arrivati a traghettare il Lambrusco da vino popolare a espressione di qualità ?

Il Lambrusco ha una storia molto lunga, a differenza di altri vini venuti di moda 30 o 40 anni fa. Era uno dei classici vini italiani. Io possiedo una copia della prima cartina d'Italia dell'Ice, datata 1961, che mappava i vini d'Italia. Un vino per regione, alcune due, alcune nessuno. Ecco il Lambrusco c'era. Un vino controcorrente, in un'epoca in cui la qualità del vino era misurata sul tasso alcolico, aveva il suo posto e la sua dignità. Poi arriva il metodo Charmat, che abbiamo introdotto noi, e che usato con rispetto della tipicità e dei caratteri è stata un'intuizione straordinaria e positiva. Ma se la medesima tecnologia viene usata in maniera disinvolta, ecco che arrivano spumanti dai 3° in sù, di tutti i colori, di tutte le fogge e il prodotto perde credibilità, si perde l'identità di questo vino. Milioni di bottiglie che nulla avevano a che fare con il Lambrusco. Sembrava facile e comodo produrre seguendo richieste bislacche del mercato straniero per avere grandi volumi e prezzi sempre più bassi. Scelte che hanno maltrattato l'identità e la tradizione del Lambrusco. L'aspetto positivo di tutto ciò è stato la diffusione del nome Lambrusco, tutti ne conoscevano l'esistenza.



La vostra azienda come si è comportata ?

Non abbiamo seguito quel filone e con quel minimo di dignità necessaria abbiamo proseguito, seppur con grande fatica, a vendere le nostre Doc. Poi seguendo un processo lungo e difficile, sia per me in cantina, sia per mio fratello che vive la campagna tutti i giorni con entusiasmo, abbiamo riconvertito e risistemato i vigneti, un'opera certosina di recupero di cloni centenari. Nel 2000 decidiamo di costruire la nostra cantina di pigiatura e vinificazione con l'obiettivo di produrre il meglio dai tre vitigni, Sorbara, Grasparossa di Castelvetro e, da una decina d'anni, il Pignoletto. Abbiamo inoltre rispolverato il marchio Cleto Chiarli ed aggiunto al Chiarli 1860, distinguendo le due produzioni. Poi qualche buona idea, un po' di sensibilità, senza grandi necessita di marketing, basta fare le cose per bene.

Soddisfazioni ?

Anche quella di far rinascere il Sorbara, una rarità, un vino che veniva addirittura deriso perchè chiaro, rosato, con un'acidità pazzesca, a favore dei Grasperossa con quel colore scuro. Lo abbiamo riscoperto, reimpostato e rifatto, tanto che oggi tutti i premi e riconoscimenti sono arrivati per il Sorbara. Che fosse il "Fondatore" rifermentato in bottiglia all'antica maniera o il Premium, metodo Charmat.

Un passo alla volta per ottenere grandi successi qualitativi e di mercato ?

Ogni volta che provo soddisfazione per un successo, mi aspetto sempre che arrivi anche una fregatura, ma la voglia di avere un'altra soddisfazione di fare trovare volontà e impegno. È bello vedere che la nostra iniziativa imprenditoriale ha dato la spinta alla nascita di piccole cantine, all'evolversi di quelle che già esistevano, oggi esiste un bel gruppo di piccoli produttori che fanno qualità e diversità

Qual'è lo spirito dei Chiarli ?

Prima che a noi, quello di far bene al Lambrusco, che a casa nostra è una roba seria.



In degustazione:

Il Fondatore

Lambrusco di Sorbara DOC - Fermentato in bottiglia

Vinificazione tradizionale, presa di spuma attraverso fermentazione naturale in bottiglia cui segue stagionatura di sei mesi.

Un'eleganza rigorosa, espressione della tradizione di una grande famiglia. La rifermentazione in bottiglia genera una struttura vigorosa, precisa, affascinante, i profumi sono una sequenza che si rincorre e affascina. Acidità equilibrata di bella intensità

Premium Vecchia Modena

Lambrusco di Sorbara, subisce una leggera macerazione, svinatura del mosto e refrigerazione. Successivamente una lenta fermentazione (presa di spuma) in "cuve close".

Un Sorbara identitario, rappresentativo, dal tipico colore rosa, è preciso e netto negli aromi al naso arriva al palato con freschezza e coerenza stilistica.

Piacevole e rotondo conserva nerbo e carattere dinamico, equilibrata acidità



Vigneto Cialdini

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore a 10°-12° C. Svina- tura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione (presa di spuma) in "cuve close".

Colore profondo, rigoroso, quasi austero, ma con sentori di grande ampiezza, al palato non è troppo gentile, ma festoso, capace di concedere tradizione e tipicità, t restando in un bel finale lungo, dinamico

