



EVENTI E CULTURA / GOURMET

Gusta&Degusta con Tommaso Chiarli: il Lambrusco è cosa seria

Un racconto fatto di passione e tradizione giunto alla quinta generazione

10 novembre 2020

ANDREA RADIC

La **famiglia Chiarli** crede nella sua **terra e nel Lambrusco dal 1860** quando, racconta **Anselmo Chiarli**: "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 oggi è giunto alla quinta generazione con **Tommaso Chiarli**, 26 anni, e la sua nuova impronta dinamica e contemporanea.

Siamo a **Castelvetro di Modena**, nel cuore del **Lambrusco**, dove la **Tenuta Cialdini** è di proprietà della famiglia Chiarli da **oltre 130 anni**. All'interno della proprietà si trova il **Vigneto Cialdini** da cui nasce il **Grasparossa "Generale Cialdini"** vero e proprio 'cru' di **Lambrusco dalle caratteristiche inconfondibili**.

Conoscere il Lambrusco, significa scoprire le **diverse tipologie di uva** che danno diverse espressioni al vino. Come il **Vecchia Modena**, un Sorbara premiato alla esposizione universale di Parigi nel 1900. Il **Lambrusco del Fondatore**, rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale. Il Vigneto Cialdini, **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro**, dal colore più intenso, dal sapore pieno e secco, dal carattere preciso. Perfetti **abbinamenti con la tradizione locale**: salumi, prosciutto, gnocco fritto, tortelloni di ricotta e spinaci e, ovviamente, Parmigiano Reggiano 36 mesi.



Maurizio Rocchelli Srl