



CHARLI COMPIE 150 ANNI

di Piero Valdiserra



Quasi in concomitanza con i 150 anni dell'Unità d'Italia si festeggia, nel mondo del vino, un altro importante centocinquantesimo: quello della Chiarli 1860, la più antica azienda vinicola dell'Emilia e la prima azienda privata italiana produttrice di vino emiliano, leader nelle 3 tipologie di Lambrusco D.O.C. di Modena (Grasparossa di Castelvetro, Sorbara e Santa Croce). L'azienda nacque nel 1860 per opera di Cleto Chiarli, che prima di allora gestiva nel centro di Modena la

"Trattoria dell'Artigliere" e produceva in proprio il lambrusco per i clienti del suo locale. L'apprezzamento generale riservato al suo vino lo spinse ad allestire nuovi locali per produrlo in più ampie proporzioni, e in seguito a dedicarsi totalmente a questa nuova attività: nel giro di pochi anni la Cantina Chiarli allargò le vendite di lambrusco oltre il territorio modenese e avviò le sue prime esportazioni – come testimonia la prestigiosa *Mention Honorable* ricevuta a Parigi nel 1900, in occasione dell'Esposizione Universale.

Trascorsi 150 anni dalla storica decisione imprenditoriale di Cleto Chiarli, l'azienda oggi dispone di 7 tenute agricole, per un totale complessivo di oltre 420 ettari di proprietà dei quali circa 140 vitati, e di 2 cantine, dedicate interamente alla produzione dei marchi vinicoli "Cleto Chiarli" e "Chiarli 1860". La conduzione è da sempre affidata alla famiglia Chiarli, giunta oggi alla quarta generazione con i fratelli Anselmo e Mauro. La produzione vinicola oggi supera i 22 milioni di bottiglie e, come si è accennato, si articola in due linee, ciascuna con un'identità ben precisa: "Cleto Chiarli" e "Chiarli 1860".

Sotto il nome del fondatore dell'azienda, "Cleto Chiarli", sono raccolti i vini di maggior pregio: autentici gioielli dell'enologia emiliana, che racchiudono le migliori caratteristiche di qualità e tipicità. Le uve utilizzate provengono dagli appezzamenti più vocati delle tenute di proprietà: in

particolare la varietà Grasparossa è quella delle tenute Cialdini a Castelvetro e Belvedere a Spilamberto, mentre le uve Sorbara provengono dalla tenuta Sozzigalli, sita nella parte più felice della piana alluvionale modenese. La produzione dei vini avviene nella modernissima cantina situata all'interno della tenuta Cialdini, a Castelvetro, realizzata nel 2002 e dedicata esclusivamente a questa linea di altissima qualità. Dodici sono le declinazioni a marchio "Cleto Chiarli": 4 Grasparossa in purezza, 3 Sorbara in purezza, Nivola (una speciale cuvée celebrativa che rende omaggio all'asso del volante Tazio Nuvolari), 4 spumanti.

La seconda linea di produzione, "Chiarli 1860", rappresenta il marchio di lambrusco più antico e diffuso. Si tratta dei vini a più ampia distribuzione, che hanno contribuito nel tempo a far conoscere e apprezzare il



lambrusco e hanno creato la notorietà dell'azienda. Tutti i vini a marchio "Chiarli 1860" sono prodotti nell'omonima cantina di Modena: un grande complesso produttivo, ricostruito dopo la guerra, che ancora oggi si trova in prossimità del centro cittadino.

Il Lambrusco.

"Lambrusco" è una parola antichissima che risale a oltre 20 secoli fa: il termine identificava le viti selvatiche che nascevano spontaneamente in pianura o in collina, in un territorio della Gallia Cisalpina che poi nei secoli avrebbe preso il nome di Emilia. La *Vitis Lambrusca* era infatti conosciuta dai Latini, e prima ancora dagli Etruschi e dai Galli Liguri. Venne citata nel *De Re Rustica* di Columella e nel *Capitulare de Villis* di Carlo Magno.

Nel XIV secolo ne parlò il bolognese Pier de' Crescenzi nel suo trattato d'agricoltura, e attorno al Cinquecento il medico romano Andrea Bacci descrisse il Lambrusco in chiave molto moderna, nella sua *Storia dei Vini*: "le Lambrusche, uve bianche e rossicce, danno vini di gusto delicato e piccante, odorosi e spumeggianti quando si versano nei bicchieri".

Ma dovevano trascorrere ancora più di 300 anni prima che l'antico nettare riuscisse a esprimersi al meglio, e a valicare i confini del consumo locale. E il nuovo, forte impulso fu dato proprio dall'intrecciarsi della storia del millenario vitigno con i destini della famiglia Chiarli: un connubio che contribuì a far conoscere, all'Italia e al mondo, il Lambrusco che è giunto ai nostri giorni. Un vino, cioè, nelle sue tante declinazioni, comunque sempre schietto, sincero, semplice ma mordente ed esuberante.



(Info: Chiarli 1860, Via Manin 15, 41100 Modena, tel. 059 3163311.)