

FRIEDMANN& MOLINARI: IL “DUET” ESALTA IL LAMBRUSCO ([HTTPS://WWW.JAMESMAGAZINE.IT/PRIMO PIANO/FRIEDMANN-MOLINARI-DUET- ESALTA-LAMBRUSCO/](https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/friedmann-molinari-duet-esalta-lambrusco/))

Dicembre 5, 2018 / **Bruno Petronilli** / **Primo Piano** / **Wine**

Non abbiamo mai negato le nostre simpatie per il Lambrusco: a seconda delle peculiarità, lo riteniamo un vino ideale, di facile beva, intrigante e perfetto per accompagnare un pasto.

Questo il quadro generale, perché poi nel “particolare” ci sono tanti produttori che sanno regalare qualcosa in più del *buono*, ovvero l'*eccellente*.



E' il caso della **Cantina di Carpi e Sorbara**, un colosso cooperativo nato dalla fusione nel 2012 delle due storiche cooperative in provincia di Modena, entrambe con tanta storia alle spalle. I numeri parlano di oltre 1.100 soci conferitori, 7 stabilimenti di produzione (tra i quali 5 di pigiatura) e una potenzialità che spazia su 2.300 ettari di vigneti. Che, tradotto, non parrebbe promettere nulla di buono. Invece, forse per una mutazione genetica simile a quella che si è verificata in Alto Adige, qui si fanno vini strepitosi.



Due in particolare, che abbiamo assaggiato tempo fa: *Lambrusco di Sorbara Doc omaggio a Gino Friedmann* (prodotto anche in versione “rifermentazione in bottiglia”) e *Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP dedicato ad Alfredo Molinari*.

Sono due mirabili interpretazioni del terroir e della sua storia. Più che degustarli con la tipica insignificante boria dell'*esperto radical chic*, li abbiamo letteralmente “divorati” in pochi minuti. Una beva d'impressionante facilità, ma se è vero che il liquido più facile da bere è l'acqua, qui tra un sorso e l'altro un continuo rutilante festival di sensazioni piacevoli: frutto, acidità, equilibrio. Questi gioielli sono due dediche a due leggendari personaggi della storia delle due cooperative: **Friedmann** è asciutto, tagliente, un Sorbara “in purezza”, identitario e prodotto magistralmente; **Molinari** carnoso, polposo, fruttato e denso come piace a noi.

Ma non abbiamo un preferito, li beviamo entrambi fino all'ultima goccia.

WWW.CANTINADICARPIESORBARA.IT
([HTTP://WWW.CANTINADICARPIESORBARA.IT/](http://WWW.CANTINADICARPIESORBARA.IT/))

Tags: Cantina di Carpi e Sorbara (<https://www.jamesmagazine.it/tag/cantina-di-carpi-e-sorbara/>), dedicato ad Alfredo Molinari (<https://www.jamesmagazine.it/tag/dedicato-ad-alfredo-molinari/>), lambrusco (<https://www.jamesmagazine.it/tag/lambrusco/>), Lambrusco di Sorbara (<https://www.jamesmagazine.it/tag/lambrusco-di-sorbara/>), Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP (<https://www.jamesmagazine.it/tag/lambrusco-salamino-di-santa-croce-dop/>), Omaggio a Gino Friedmann (<https://www.jamesmagazine.it/tag/omaggio-a-gino-friedmann/>)

Previous article

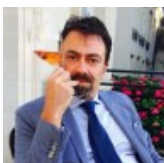
ST. MORITZ, "SAFARI" SULLA NEVE

(<https://www.jamesmagazine.it/primo-piano/st-moritz-safari-sulla-neve/>)

Next article

L'INVERNO AL GRAND HOTEL ROYAL E GOLF DI COURMAYEUR

(<https://www.jamesmagazine.it/rooms/inverno-al-grand-hotel-royal-golf-courmayeur/>)



BRUNO PETRONILLI

([HTTPS://WWW.JAMESMAGAZINE.IT/AUTHOR/BRUNO-PETRONILLI/](https://www.jamesmagazine.it/author/bruno-petronilli/))