



# QUANDO INNOVAZIONE FA RIMA CON VALORIZZAZIONE

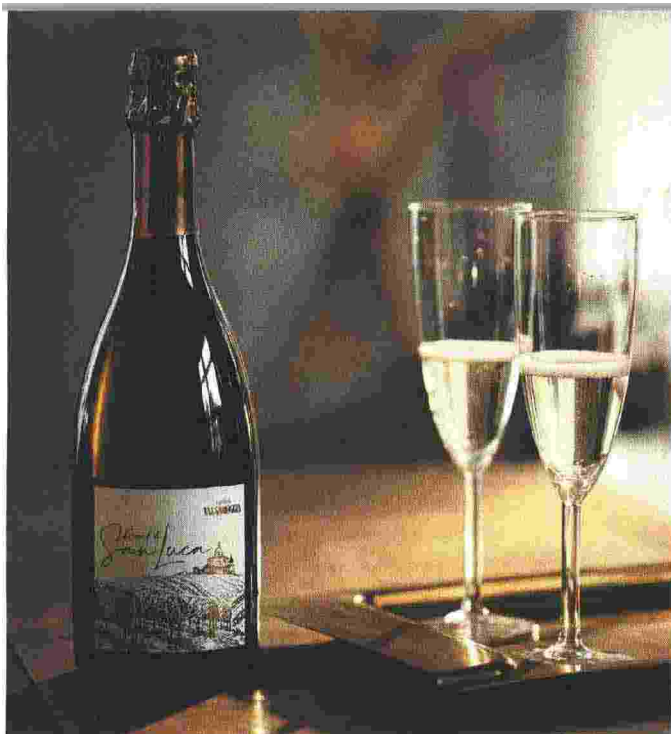
I lambruschi di Cantina di Carpi e Sorbara vincono per qualità e riconoscibilità. E ora si aggiunge la perla del Pignoletto di Cantina Valsamoggia

Il consumatore moderno ormai percepisce l'enologia come una parte integrante della civiltà di un territorio e la lega in modo inscindibile a valori quali l'arte, il paesaggio e la storia. Nell'era del digitale e dei prodotti globalizzati cresce insomma l'attenzione all'autenticità e alla tipicità dei prodotti vitivinicoli, alla sostenibilità di tutto il processo produttivo e ovviamente anche alla qualità. In questo contesto è sempre più netta la tendenza a premiare quei vini a forte riconoscibilità territoriale e con maggiori garanzie di origine certa e, quando si parla di Cantina di Carpi e Sorbara, impossibile non pensare al Lambrusco, uno dei vini italiani più bevuti e famosi nel mondo, uno di quei prodotti che fanno subito rima con qualità, personalità, carattere e riconoscibilità. "Esattamente questi - interviene l'amministratore delegato della Cantina, Carlo

Piccinini - sono gli elementi fondanti ogni nostra attività. Da oltre un secolo qui da noi si lavora con coerenza cercando di non sacrificare mai l'aspetto identitario e territoriale. Ma direi che c'è anche di più, perché qui si lavora da sempre sui vini per farne crescere il valore legato tanto alle sue origini, quanto agli uomini che le custodiscono e le interpretano". Quello offerto dalla Cantina di Carpi e Sorbara è dunque un modello di crescita fondata su precise priorità strategiche: una crescita sostenibile con la promozione di un'economia più efficiente sotto il profilo delle risorse, più verde e inclusiva attraverso la promozione di un'economia che favorisca l'occupazione, la crescita economico, sociale e territoriale. Con una filiera gestita da sempre in maniera capillare e tracciabile a ogni passaggio, Cantina di Carpi e Sorbara conferma un trend in crescita su tutti i principali canali distributivi. Vengono prodotti milioni di bottiglie, distinte tra diverse linee/etichette e destinate a Grande Distribuzione, Horeca e vendita diretta. Importantissime anche la vendita di vino sfuso, vero e proprio asso nella manica della Cantina di Carpi e Sorbara, e la quota relativa all'esportazione. Chiare sono anche le motivazioni di questo successo: la qualità, sei Lambruschi Doc, un Pignoletto Doc, un Docg Colli Bolognesi, il posizionamento in linea con le aspettative dei consumatori e la chiara riconoscibilità territoriale. Insomma, nel vino il localismo è ancora una volta vincente e su questo filone si inserisce l'acquisizione della Cantina di Bazzano (Bologna), divenuta ora Cantina Valsamoggia, e conseguentemente la scelta di rilanciare un altro prodotto enologico di precisa riconoscibilità territoriale: il Pignoletto. "Questa integrazione ci ha permesso di innovare i processi produttivi per rispondere alle esigenze di una clientela sempre più esigente. Abbiamo insomma scelto di guardare al futuro senza



Carlo Piccinini, amministratore delegato di Cantina di Carpi e Sorbara



Ricordo di San Luca, Metodo Charnat Pignoletto Doc Spumante Brut

#### DALLA STORIA AL FUTURO

La Cantina di Carpi e Sorbara nasce nel 2012 dalla fusione di due realtà storiche: la Cantina di Carpi, fondata nel 1903 ed esempio pionieristico di Cooperazione sociale e la Cantina di Sorbara, ovvero il nome che per eccellenza identifica il Lambrusco Doc. I soci produttori sono 1.200 e la Cantina possiede 5 stabilimenti di pigiatura e 1 di imbottigliamento: Carpi (Mo), Concordia (Mo), Poggio Rusco (Mn), Rio Saliceto (Re), Sorbara (Mo) e Bazzano (BO).

La produzione è incentrata sui Lambruschi: Sorbara, Salamino, Maestri, Marani, Viadanese, Grasparossa di Castelvetro, e ora anche sul Pignoletto grazie ai viticoltori dei Colli Bolognesi e la Cantina Valsamoggia

dimenticare il nostro passato e garantendo la salvaguardia dei metodi artigianali di sempre". "Il tocco in più nel nostro spumante Pignoletto Doc? L'immagine, la bottiglia e l'etichetta, un'idea moderna e pop per la quale ci siamo affidati a un artista come Enrico Dìcò. Abbiamo insomma scelto di svecchiare il Pignoletto e di proporlo nei grandi eventi, nelle serate a tema, in locali innovativi proprio per far capire che lo spumante Pignoletto può essere una bevuta alternativa al Prosecco, altrettanto fresca, giovane e gustosa".

"Con questa operazione - conclude l'a.d. Carlo Piccinini - abbiamo anche voluto dar voce ai piccoli produttori locali rilanciando la Valsamoggia come punto di raccolta delle uve dei Colli Bolognesi e di produzione del Pignoletto. Un vino che vanta una storia antica e ancor più interessanti prospettive future proprio per la sua forza e la sua freschezza. Una perla del territorio vitivinicolo bolognese che merita giusta attenzione".

CARPI (MO) - [www.cantindicarpiesorbara.it](http://www.cantindicarpiesorbara.it)

