

progetto vino

# IL VINO CHE HA UNA STORIA DA RACCONTARE

In oltre 100 anni di vita Cantina di Carpi e Sorbara ha saputo elevare il Lambrusco ad arte e cultura. Una tradizione da preservare e godere anche nella quotidianità



Carlo Piccinini, vicepresidente della Cantina di Carpi e Sorbara

**D**ue territori contigui, due cantine prestigiose e un'unica grande passione: il Lambrusco in tutte le sue straordinarie declinazioni.

Il tutto incorniciato oggi da un'etichetta artistica capace di festeggiare un traguardo importante, i 120 anni della Cantina di Carpi e i 100 anni di quella di Sorbara, e al tempo stesso trovare il punto di incontro tra i due territori, un noto e famoso artista locale, Giuseppe Menozzi, e il lambrusco cuore e anima di una provincia, quella modenese, piena di passioni. Ed è proprio in questa terra, sospesa tra sconfinite pianure e ricche colline, che ha preso il via una storia secolare fatta di profumi e sapori che danno personalità e struttura a uno dei vini italiani più famosi e riconosciuti al mondo, anzi, il più italiano dei vini: il Lambrusco, un vino eccentrico, spumeggiante, quasi anarchico tanto è capace di soddisfare qualsiasi gusto e qualsiasi cucina dalle più famigliari e quotidiane a quelle più ricercate.

Tutto ulteriormente nobilitato in questi ultimi anni dall'unione delle due cantine e dalla nascita di Cantina di Carpi e Sorbara. "In un mercato così affollato come quello del vino - spiega il vicepresidente della Cantina, Carlo Piccinini - dove spesso il tipo di vino o il territorio sono dei brand a se stanti, distinguersi e farsi riconoscere nell'unicità data dalla qualità e dalla precisa riconoscibilità territoriale sembra impossibile. Eppure, è proprio su questo terreno che si sono trovate, riconosciute e unite la Cantina di Carpi, fondata nel 1903, e la Cantina di Sorbara, fondata nel 1923 e nome che per eccellenza identifica il Lambrusco Doc".

"I due percorsi - aggiunge - si sono uniti nel 2012 dando vita a una unica realtà di grande spessore economico e produttivo, appunto la Cantina di Carpi e Sorbara. Una realtà in grado di presentarsi su tutti i principali mercati nazionali ed internazionali da autentica protagonista del settore e preciso punto di riferimento dell'economia del territorio".

I festeggiamenti e il compleanno delle Cantine di Carpi e Sorbara acquisiscono un valore simbolico di riaffermazione dell'identità territoriale attraverso una delle sue eccellenze più conosciute e apprezzate, il Lambrusco





*L'acquisizione della Cantina di Bazzano (Bologna), divenuta ora Cantina Valsamoggia, ha permesso anche di rilanciare il Pignoletto dei Colli Bolognesi*

"Per onorare questo compleanno di spessore secolare, abbiamo pensato di creare una collaborazione con Giuseppe Menozzi, artista modenese di fama mondiale nel mondo dell'arte contemporanea. È stata quindi utilizzata l'immagine di un suo noto quadro, chiamato Regina, e unita graficamente con le etichette dei nostri prodotti simbolo dei due territori che le nostre cantine rappresentano. Quindi Lambrusco di Sorbara Doc, per rappresentare i 100 anni della Cantina di Sorbara, e Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc, per rappresentare i 120 anni della Cantina di Carpi. Dunque, una vera festa - osserva ancora Carlo Piccinini - con in più la consapevolezza che la valorizzazione del territorio va ormai di pari passo con la promozione delle sue eccellenze alimentari e vitivinicole". La produzione vinicola della Cantina



Le due etichette commemorative: 120 Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop e 100 Lambrusco di Sorbara Dop



La prima vendemmia presso la Cantina di Sorbara nel 1923

di Carpi e Sorbara è ovviamente incentrata sui Lambruschi, in particolare Sorbara, Salamino, Maestri, Marani e Viadanese. L'acquisizione della Cantina di Bazzano (Bologna), divenuta ora Cantina Valsamoggia, ha permesso inoltre di rilanciare il Pignoletto dei Colli Bolognesi, nuova tappa di un viaggio lungo e appassionante iniziato i primi anni del secolo scorso e arrivato sino a noi con la freschezza e le idee di un'azienda che non perde di vista la propria storia e la cultura che le appartengono da sempre ma che sa anche guardare avanti. Un preciso trend che si riconosce anche nelle vendite che hanno ormai raggiunto milioni di bottiglie, distinte tra diverse linee ed etichette e destinate prevalentemente a Gdo, Horeca e vendita diretta. Importantissima, e in crescita costante, anche la quota relativa all'export in più di 25 Paesi europei ed extra europei.

### SELEZIONE ESCLUSIVA

A oggi sono oltre 1.200 i soci produttori della Cooperativa, l'offerta è limitata ma proprio per questo molto significativa: sei lambruschi Doc, un Pignoletto Doc e un Colli Bolognesi Doc. La Cantina possiede cinque stabilimenti di pigiatura e uno di imbottigliamento tra Carpi, Concordia e Sorbara, in provincia di Modena, Rio Saliceto (Reggio Emilia), Bazzano (Bologna) e Poggio Rusco (Mantova).