



COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO

Capitolo d'Inverno

3 dicembre 2017

Il Lambrusco

*Un vino, una storia,
una leggenda e una certezza.*

*Conosciamolo alla
Tenuta Cialdini*

Programma

ore 12,00 ritrovo presso **Villa Cialdini**, nella Tenuta della famiglia Chiarli, *Via Belvedere, 4 - Castelvetro di Modena (MO), Italy.*

Visita alla cantina della Casa vitivinicola famosa internazionalmente per il suo lambrusco. Anche la Tenuta Santa Croce in territorio Colli Bolognesi e altre aziende sono di proprietà della famiglia Chiarli

ore 13,00 A fine visita sarà il momento del Calice dell'amicizia e di un aperitivo tutti insieme.

ore 13,30 pranzo con menu dedicato.

ore 15.30 Intronizzazioni

ore 16.30 Fine del capitolo Auguri e sorprese.



Tenuta Cialdini Castelvetro

Di proprietà della famiglia Chiarli da oltre 130 anni si trova nel cuore della zona viticola del Lambrusco Grasparossa nel Comune di Castelvetro. Gli oltre 50 ha. di vigne si estendono al piede delle prime colline sugli antichi depositi alluvionali del torrente Guerro. Il terreno è dolcemente ondulato per il succedersi ciclico di processi erosivi e deposizionali.

Della proprietà fa parte la Tenuta Cialdini nella quale si trova il famoso Vigneto Cialdini da cui nasce il Grasparossa “Generale Cialdini” vero e proprio ‘Cru’ di Lambrusco dalle caratteristiche uniche ed inconfondibili.



Una pillola di Storia

Cleto Chiarli nel 1850 dalla campagna si trasferisce a Modena e con la moglie Lucia e i quattro figli: Adalgisa, Oreste, Anselmo e Aristide apre l'Osteria dell'Artigliere nel centro storico della città.

Nel 1860 Cleto Chiarli cessa l'attività di osteria per dedicarsi unicamente alla produzione di Lambrusco che fino ad allora aveva prodotto per soddisfare il fabbisogno dell'osteria.

1900 - 1960

L'azienda prospera fino ad arrivare ad una produzione di oltre 1 milione di bottiglie l'anno allargando i propri confini. Per le sue caratteristiche il Lambrusco Chiarli miete successi oltre che sul mercato italiano anche in America, Argentina, Francia, Inghilterra e Germania.

1960 - 1980

Nel 1960, in occasione dei cento anni di attività, la Chiarli festeggia l'anniversario con una nuova linea di Sorbara con l'etichetta "Centenario" che in breve diventa il prodotto simbolo dell'Azienda con una distribuzione capillare sull'intero territorio nazionale e anche su molti mercati esteri.

1980 -2000

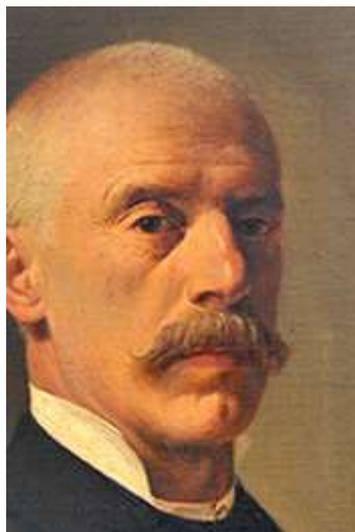
Sul finire degli anni '70 si affacciano sui mercati altre realtà vitivinicole emiliane che iniziano a produrre Lambrusco in gran quantità modificandone le caratteristiche al fine di assecondare i gusti dei consumatori e le tendenze dei nuovi mercati. Ben presto questo tipo di Lambrusco perde il suo appeal e come tutte le mode anche questa passa e rimane solo il ricordo negativo del prodotto. I Chiarli si rimboccano le maniche e danno inizio ad un innovativo ed importante programma di riqualificazione e valorizzazione del Lambrusco.

Nel 2000 dall'antica e storica azienda escono oltre 20 milioni di bottiglie di Lambrusco e altri vini emiliani di cui il 50% vendute all'estero, in mercati sempre più competitivi ed agguerriti. La Chiarli riesce a conquistarli presentandosi con un marchio che garantisce da sempre vini doc di ottima qualità.

2000 -2012

La nuova cantina "**Cleto Chiarli**"

La cantina "Cleto Chiarli" di Castelvetro rappresenta per la famiglia Chiarli un momento importante perché va a coronare una storia iniziata a Modena 157 anni fa nel 1860 dal fondatore Cleto.

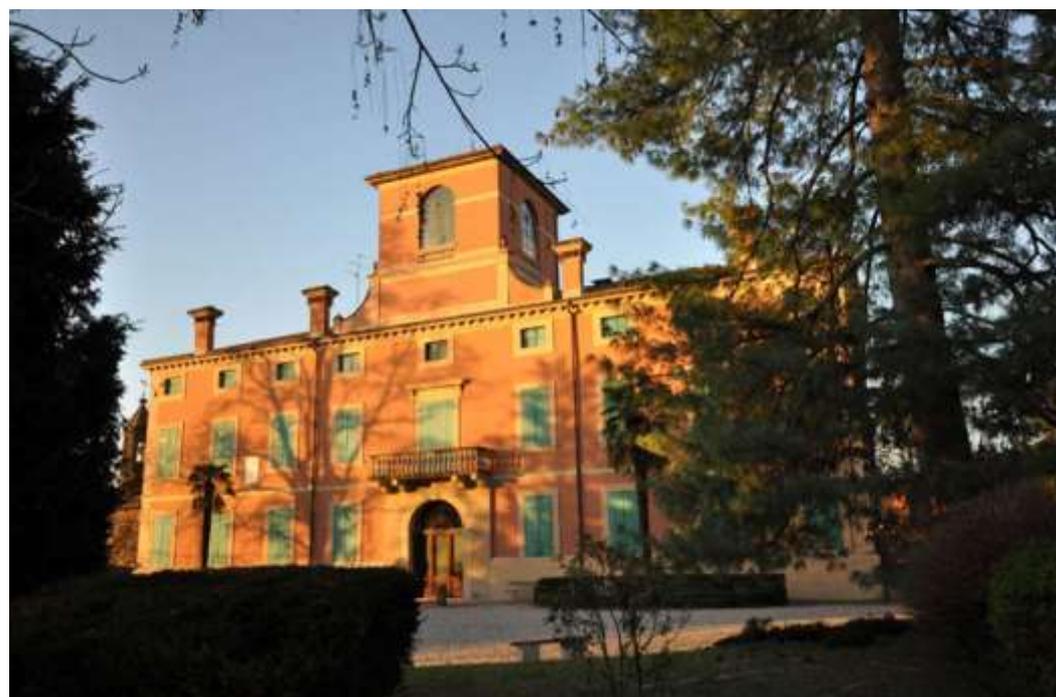




Modena. Nella mente si accendono immagini e sensazioni affascinanti tutte simboli di eccellenze universalmente riconosciute: il Duomo canone incomparabile dell'arte romanica, la millenaria Abbazia di Nonantola, la Ferrari, la Maserati, Pavarotti, lo Zampone, i Tortellini, l'Aceto Balsamico Tradizionale, il Lambrusco.....

Il *Lambrusco* dunque, questo simpatico e allegro amico sulle tavole di Modena e di tantissimi luoghi del mondo.







**COMPAGNIA DELL'ARTE
DEI BRENTATORI
BAZZANO**

<http://ilbrentatore.xoom.it>

info.brentatori@virgilio.it