



Pioggia di riconoscimenti italiani e internazionali per i lambruschi della Cantina di Carpi e Sorbara

La riconferma dei 3 Bicchieri del Gambero Rosso, la selezione del Merano Wine Festival, una recensione sulla Guida L'Espresso e i riconoscimenti di Decanter, Wine Enthusiast e Wine Spectator: sia sul fronte nazionale che dall'estero, blasonate testate e selezionati eventi premiano quest'anno le produzioni della Cantina di Carpi e Sorbara. "Un successo che ci lusinga e stimola tutti i soci a fare ancora meglio - afferma Carlo Piccinini, vicepresidente della Cantina – Oltre ad Omaggio a Gino Friedmann, sono molti i nostri vini che sono stati premiati, a conferma della qualità di tutta la produzione della cantina".

Se da agosto in poi, come tutti gli anni, le forze e la concentrazione dei tanti soci conferitori della Cantina di Carpi e Sorbara è rivolta alla vigna e alle fondamentali operazioni di cantina, quest'anno il grande impegno è stato accompagnato anche dalle notizie che via via si susseguivano in merito ai riconoscimenti ottenuti da importanti e prestigiose pubblicazioni italiane, inglesi e americane.

Il primo grande premio arriva dall'Italia: la guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, punto di riferimento per appassionati ed operatori di settore, ha assegnato il massimo riconoscimento dei Tre Bicchieri al Lambrusco di Sorbara Secco Omaggio a Gino Friedmann 2016. Non è la prima volta che questo vino, dedicato al padre della cooperazione emiliana, sale sul gradino più alto del podio del Gambero Rosso, a conferma del ruolo di primo piano che si è ormai conquistato all'interno del mondo del Lambrusco. Non a caso, l'etichetta si è aggiudicata anche una recensione sulla celebre Guida L'Espresso.

Rimanendo sempre in Italia, ma spostandoci questa volta a Merano, è una manifestazione storica del panorama italiano e internazionale, vale a dire il Merano Wine Festival, ad assegnare un prestigioso riconoscimento alla Cantina di Carpi e Sorbara. La commissione di degustazione che stabilisce i "The WineHunter Award" ha selezionato il P46 Lambrusco

Mantovano DOP 2016 posizionandolo nella fascia di punteggio 88,00-89,99/100. Dal 10 al 14 ottobre nelle sale del Kurhaus di Merano ci sarà quindi anche la Cantina modenese, con un vino ottenuto dalla varietà Grappello Ruberti in purezza, vitigno autoctono dell'Oltrepò mantovano.

In quest'annata ricca di successi non mancano i riconoscimenti provenienti anche dalla stampa internazionale, in particolare da riviste di grande notorietà e che hanno dedicato spazio e considerazione durante le loro ultime degustazioni al vino Lambrusco. Sul numero di novembre di Wine Enthusiast spicca in copertina anche la bottiglia di Omaggio a Gino Friedmann. Tra i vini selezionati nella Top 100 Best Buys del 2017 della rivista, infatti, c'è anche il Sorbara della Cantina modenese, con il punteggio di 89/100: i degustatori della rivista americana ne hanno apprezzato il bouquet delicatamente fruttato e la bella acidità al palato.

Sempre nello stesso numero di Wine Enthusiast, nell'articolo dal titolo "Lovely Lambrusco", Kerin O'Keefe traccia un bell'affresco dedicato a questo vino emiliano. Tra quelli ottenuti dal Lambrusco Salamino, la giornalista dedica una scheda al "Dedicato ad Alfredo Molinari", vino della tradizione modenese, che ben interpreta l'anima più carnosa ed esuberante del Lambrusco, tanto da ottenere un punteggio di 86/100.

Per concludere la carrellata di ambiti riconoscimenti, Wine Spectator, rivista a Stelle e Strisce tra le più prestigiose al mondo, in un articolo di agosto dal titolo "15 Sparklers for Everyday Enjoyment" pubblicato sul proprio sito web, include anche il Lambrusco di Modena Il Duomo con il punteggio di 86/100. L'autore, Alison Napjus, ne ha apprezzato l'equilibrio e la bella sapidità al palato. In questo caso i riflettori sono puntati su un vino della tipologia Rosso Amabile Frizzante, ottenuto da un uvaggio di Lambrusco di Sorbara e Salamino di Santa Croce.

"Siamo estremamente orgogliosi dell'attenzione ricevuta quest'anno, a livello italiano e internazionale - afferma Carlo Piccinini, vicepresidente della Cantina di Carpi e Sorbara - È un segnale del grande lavoro che i nostri soci svolgono quotidianamente in vigna e della giusta valorizzazione di un vino, il lambrusco, che sa essere grande pur nella quotidianità".