

Il Sorbara in purezza Omaggio a Gino Friedmann, elegante e austero, in degustazione accanto al Salamino Santa Croce Novecento03, morbido e fruttato. Ospite dello stand Daniele Reponi, che realizza espresso i suo celebri panini gourmet

Un vino secco, tagliente, pieno di sfumature e carattere, profondamente rispettoso dell'identità territoriale del Sorbara. Omaggio a Gino Friedmann è l'ambizioso progetto della Cantina di Carpi e Sorbara nato con l'obiettivo di recuperare l'essenza più autentica del Sorbara, della sua storia e del suo territorio, reinterpretandola in chiave evoluta. L'etichetta, che ha conquistato anche nell'edizione 2016 i 3 bicchieri assegnati dalla guida del Gambero Rosso, questa volta nella versione rifermentata in bottiglia, è uno dei protagonisti indiscussi dello stand Vinitaly della Cantina.
Con la sua eleganza e austerità, Omaggio a Gino Friedmann è proposto in degustazione accanto ad un altro Lambrusco premiato, il Salamino di Santa Croce Novecento03, 2 bicchieri Gambero nell'edizione 2015. Morbido e fruttato, questo Salamino pensato specificatamente per il mondo della ristorazione è la naturale contrapposizione al Sorbara.
Sullo stand non mancano poi i Lambruschi amabili - destinati soprattutto all'estero, dove sono in assoluto i più venduti e apprezzati – e i Pignoletti DOC e DOGC prodotti dalla Cantina di Carpi e Sorbara, una delle più antiche cantine cooperative italiane, con 1.100 soci produttori ed una capacità produttiva di circa 450.000 ettolitri di vino all'anno.
"Passione, tradizione e autenticità, ma anche lungimiranza e innovazione sono i valori sui quali vogliamo lavorare - spiega Carlo Piccinini, vicepresidente della Cantina di Carpi e Sorbara - i prodotti in degustazione a Vinitaly sono espressione del nostro profondo impegno nel fare vino di qualità"
A Vinitaly le etichette di punta sono proposte in un inedito abbinamento food che ne esalta le

caratteristiche: i panini gourmet cucinati espresso da Daniele Reponi, giovane chef modenese famoso anche per la sua partecipazione alla trasmissione di Rai1 La Prova del cuoco. Ogni giorno dalle 11 alle 16 Daniele propone ai visitatori dello stand le sue specialità con ingredienti tipici di qualità. Eccone alcuni esempi:

Sorbara in purezza Omaggio a Gino Friedmann: Panino cotechino, scarola, marmellata di arance e peperoncino, nocciole tritate
Salamino di Santa Croce Novecento03: Panino crudo di parma, mostarda di ciliegie e zenzero
Lambrusco amabile il Duomo: Panino coppa piacentina, quartirolo e mostarda di fichi e senape
Pignoletto Colli Bolognesi Docg: Panino mortadella, caciocavallo podolico e mostarda di pere

"Abbiamo fortemente voluto la presenza di Daniele, volto giovane e autentico, perché sa esprimere al meglio i valori edonistici legati al vino al cibo di qualità – conclude Piccinini - Colgo l'occasione per ringraziare i partner che hanno permesso il successo di queste giornate: il Salumificio Pedrazzoli, leader nella produzione di salumi, il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, specializzato nella produzione di Parmigiano Reggiano, e Lazzaris, produttore di eccellenti mostarde dal 1901. Ringraziamo anche Toma &Tomi di Carpi e il forno Mario di Correggio".

CANTINA DI CARPI E SORBARA

Le cantine cooperative della provincia di Modena sono le più antiche d'Italia (escludendo l'Alto Adige che all'inizio del novecento era però ancora austriaco) e la loro fondazione avvenne a partire dai primi anni del '900. La cantina di Carpi, che è la più antica del territorio, fu fondata infatti nel 1903 e la cantina di Sorbara nel 1923.
La storia delle due cantine ha viaggiato in parallelo per tutto il novecento fino a quando, nel 2012, si è realizzata una fusione che ha regalato al territorio una delle realtà più importanti e radicate del mondo cooperativo: 1.100 soci conferitori, 7 stabilimenti di produzione (tra i quali 5 di pigiatura) e una capacità di lettura territoriale che spazia su ben 2.300 ettari di vigneti.