

18

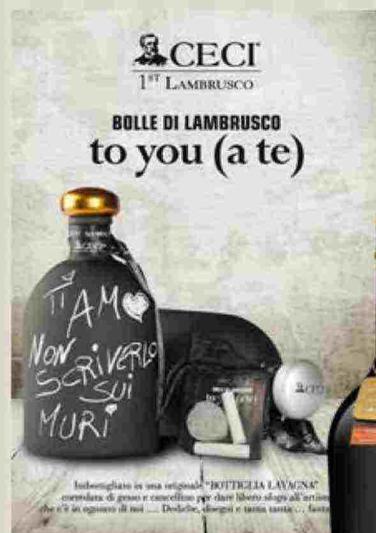
Food and wine



L'Otello di Ceci, il re del lambrusco

Una storia che risale agli anni Trenta. Amore per il vino, innovazione e cura del packaging, ecco i segreti del successo sul mercato

L'ultimo riconoscimento se lo è aggiudicato l'Otello Nero di Lambrusco 2012 che ha conquistato i "5 Grappoli" per la sesta volta consecutiva nella guida "Bibenda Vini e Ristoranti d'Italia 2014". Un'altra conferma per la storica Cantina Ceci, sempre più conosciuta sui mercati nazionali ed internazionali. Non solo qualità, ma anche attenzione al packaging, il segreto per distinguersi nel panorama enologico italiano. Come spiega Elisa: "Si tratta di una tradizione familiare, che si trasforma e si evolve, pur nella continuità, e che ha fatto scoprire a noi fratelli Ceci l'amore per il vino - spiega - puntando sulla grande qualità di ciò che proponiamo sul mercato enologico, non trascurando l'innovazione dei nostri prodotti, sia dal punto di vista organolettico che del marketing, facendo arrivare a distribuire i nostri spumanti in una bottiglia quadrata, disegnata e brevettata, unica al mondo". Una storia lunga quella delle **Cantine Ceci** che risale alla fine degli anni trenta.



Nelle immagini, in alto la famiglia Ceci, in pagina alcuni vini della Cantina

Era infatti il 1938, quando il nonno Otello, famoso oste della nebbiosa bassa parmense si accorse che nella sua piccola trattoria oltre a degustare ottimi culatelli e salami, la gente "impazziva" per lo scurissimo lambrusco servito nelle scodelle. Anno dopo anno, quel meraviglioso rito della pigiatura ad ottobre è divenuto il "mestiere" suo e dei suoi figli, tanto che i quasi 400 migliori viticoltori della zona facevano a gara per vendergli il meglio del loro raccolto. Negli anni '90, **Cantine Ceci** diventano in poco tempo una delle cantine di riferimento nel lambrusco di altissima qualità. In quegli anni infatti è nato il Lambrusco "Terre Verdiane", fra i più apprezzati nella ristorazione italiana, mentre nel 2003, l'"Otello Oro Nero di Lambrusco". Un lambrusco "estremo" di colore scurissimo, con profumo intenso di viola e di fragola, che in poco tempo ha riscosso successo.

Cantine Ceci S.p.A.
Via Provinciale, 99
Torre (PR) 0521 810252
info@lambrusco.it
www.lambrusco.it