



GRAND CUCINA
Bimestrale
Italian Gourmet
Tiratura: 30.000 copie

LA SALA | IMBOTTIGLIATI

I VINI NATURALI SONO QUI PER RESTARE



Nelle migliori carte dei vini c'è ormai un perfetto bilanciamento tra ogni tipologia di vino, con un occhio sempre attento ai piatti che escono dalla cucina e alle esigenze del cliente

di **Jacopo Cossater**
 Illustrazioni di **Silvana Mariani**

Non c'è dubbio: se fino a 4 o 5 anni fa trovare una bottiglia di vino naturale era possibile solo in una manciata di locali interamente dedicata alla tipologia, o in pochi ristoranti che da tempo avevano dedicato loro particolare attenzione, oggi questi sono diffusissimi. Una reperibilità resa possibile non solo dal crescente numero di produttori che si sono affacciati sul mercato negli ultimi tempi ma anche dalle tante distribuzioni che hanno fatto del naturale la cifra distintiva del proprio portfolio e che sempre di più hanno iniziato a lavorare con la ristorazione di qualità.

Una situazione che se da una parte ha reso le carte dei vini sempre più varie e interessanti dall'altra ha portato ad alcuni eccessi, a ristoranti che a costo cioè di proporre solo un certo tipo di vini naturali hanno perso di vista il ruolo primario del vino, in ogni locale o quasi: quello di valorizzare i



piatti presenti nel menu. È per questo motivo che rimane sempre valida la regola che vede il sommelier essere il primo e più profondo conoscitore tanto della propria cantina, e quindi di ogni referenza presente, quanto di quelli che possono essere i migliori abbinamenti per ogni piatto. Un lavoro figlio di un processo lungo e faticoso ma che alla lunga ripaga: tanti i ristoranti che sono riusciti a emergere per aver saputo coniugare al meglio vino (anche naturale) e cibo in un rincorrersi di suggestioni difficili da dimenticare.

«Il vino è per noi prima di tutto vino, a prescindere che sia naturale o meno, quello che è più importante è che sia sano, che sia buono, che ci piaccia». Le parole sono quelle di Thomas Piras, socio, maitre e primo sommelier del ristorante Contraste di Milano. Un locale la cui cucina creativa, riconosciuta come tra le importanti e divertenti non solo del capoluogo lombardo, trova perfetti abbinamenti con vini anche molto diversi tra loro. «Il nostro menu degustazione più rappresentativo si chiama Riflessi, è composto da una ventina di assaggi che possono variare non solo da serata a serata ma anche da tavolo a tavolo in base alle necessità dei

nostri clienti. Per questo motivo anche la proposta al calice va regolata di conseguenza: il menu è diviso in 7 'momenti', con 7 diversi vini, rappresentati da un progressivo incremento di gusto e diminuzione di acidità. I bicchieri seguono lo stesso senso, per questo possiamo iniziare con vini bianchi, anche macerati, proseguire con vini rossi di Borgogna, anche magari un Beaujolais, e concludere con qualcosa di più strutturato. Il vino - continua Thomas - è per noi una parte straordinariamente importante della cena e più in generale dell'esperienza dei nostri clienti, è anche alla luce di questo che nel tempo abbiamo costruito una carta dei vini che oggi può contare su ben 1.500 referenze, di cui almeno il 50% possono essere ricondotte al mondo dei vini naturali».

«Un equilibrio di cui anche con la sommelier Alessia Taffarel siamo particolarmente fieri, condizione resa possibile da una clientela che è sempre attenta e disponibile ad assecondarci nelle scelte. In mensa proponiamo anche vini bianchi con lunghe macerazioni sulle bucce o rossi vinificati con i raspi, sempre con lo scopo di ben accompagnare il piatto e soprattutto far star bene il cliente».

LA SALA | IMBOTTIGLIATI

I VINI NATURALI SONO QUI PER RESTARE

Nelle migliori carte dei vini c'è ormai un perfetto bilanciamento tra ogni tipologia di vino, con un occhio sempre attento ai piatti che escono dalla cucina e alle esigenze del cliente

di **Jacopo Cossater**
 Illustrazioni di **Silvana Mariani**

Non c'è dubbio: se fino a 4 o 5 anni fa trovare una bottiglia di vino naturale era possibile solo in una manciata di locali interamente dedicata alla tipologia, o in pochi ristoranti che da tempo avevano dedicato loro particolare attenzione, oggi questi sono diffusissimi. Una reperibilità resa possibile non solo dal crescente numero di produttori che si sono affacciati sul mercato negli ultimi tempi ma anche dalle tante distribuzioni che hanno fatto del naturale la cifra distintiva del proprio portfolio e che sempre di più hanno iniziato a lavorare con la ristorazione di qualità.

Una situazione che se da una parte ha reso le carte dei vini sempre più varie e interessanti dall'altra ha portato ad alcuni eccessi, a ristoranti che a costo cioè di proporre solo un certo tipo di vini naturali hanno perso di vista il ruolo primario del vino, in ogni locale o quasi: quello di valorizzare i



LA SALA | IMBOTTIGLIATI

Affrontare la scelta dei vini per la carta del proprio ristorante non è mai stato tanto complesso per la grande varietà che il mercato è in grado di offrire. Per questo motivo abbiamo pensato a una rubrica in grado di proporre vini mai banali, prodotti in Italia e dalle grandi qualità organolettiche, sempre frutto di una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Soprattutto vini sia di particolare personalità che bottiglie in grado di restituire una particolare aderenza territoriale. Vini in grado di stupire e di appagare la curiosità di ogni ospite.



Falerno del Massico Rosso 2015, Villa Matilde Avallone

Un grande classico rinnovato nella veste: aglianico in stragrande maggioranza e una quota di piedirosso a partire da terreni di matrice vulcanica del casertano, in Campania. Un rosso setoso e raffinato, fresco e sempre piacevole anche dopo qualche anno di bottiglia. Appagante. 10 euro ca.

Torgiano Rosso Riserva 'Rubesco Vigna Monticchio' 2013, Lungarotti

Un'altra grande annata per il Vigna Monticchio, rosso prodotto a sud di Perugia a partire da un ampio appezzamento splendidamente esposto al tramonto: di materia e di agilità, non senza quell'eleganza che ne caratterizza il tratto. Per storia e per longevità ancora oggi il più importante vino rosso a base di sangiovese prodotto al di fuori della Toscana. 28 euro ca.

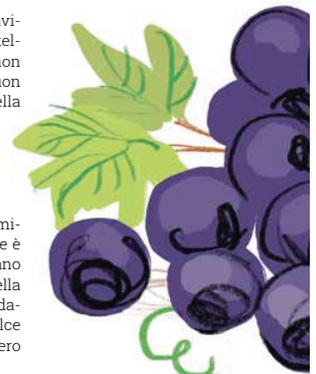
Cesanese 'Arcatura' 2015, Cincinnato

Un antico vitigno laziale coltivato sulle terre laviche dell'entroterra di Latina interpretato con intelligente modernità. Un rosso piacevole, fresco non senza un tocco di saporita balsamicità e un buon allungo anche speziato, perfetto compagno della tavola. Una bella realtà da tenere d'occhio. 10 euro ca.

DOLCI

Moscato d'Asti 2018, Emilio Vada

Se è vero che quella del Moscato d'Asti è denominazione che può riservare più di una delusione è altrettanto vero che alcuni indirizzi rappresentano tappe straordinariamente sicure. Tra queste quella del giovane Emilio Vada, a Coazzolo. È qui che dagli storici vigneti di famiglia nasce un vino dolce frizzante di rara grazia e di sicura finezza. Leggero e saporito. 12 euro ca.



NATURALMENTE

Il segreto per saper coniugare al meglio una buona proposta di vini naturali all'interno della propria carta dei vini:

- Assaggiarli più e più volte, conoscerne ogni peculiarità al fine di abbinarli al meglio
- Saperli proporre, e quindi raccontare (aver visitato il produttore in cantina aiuta tantissimo)
- Farsi guidare non solo dal proprio gusto ma anche da quello del proprio pubblico di riferimento

