

# OGGI GRANDECUCINA

MIXOLOGY  
IL PASSATO CONQUISTA  
IL PRESENTE

TRAGUARDI  
TALENT CHEF  
OF THE YEAR 2023

## IN QUESTO NUMERO:

Massimiliano Alajmo  
Andrea Aprea  
Stefano Baiocco  
Enrico Bartolini  
Damiano Dal Farra  
Franco Franciosi  
Gianluca Gorini  
Marta Grassi  
Paolo Griffa  
Alex Haselwanter  
Nello Iervolino  
Takahiko Kondo  
Francesco Laera  
Karime Lopez  
Alessandro Menditto  
Matteo Metullio  
Armando Palmieri  
Valeria Piccini  
Gian Marco Russo  
Carolina Teodori  
Matteo Vergine



# IL PANE DEGLI CHEF

NUOVE IDEE E DECLINAZIONI PER UN GRANDE RITORNO  
DA PROTAGONISTA AL CENTRO DELLA TAVOLA



## IL VENETO IN UN BICCHIERE

di **Daniele Sottile**

FAMOSO PER LE SUE BOLLICINE, IL VENETO SVELA VINI DI OGNI GENERE E PECULIARITÀ, DAL VALPOLICELLA ALL'AMARONE IN UN INSIEME ARMONICO DI PROFUMI E SENSAZIONI

# È

recente la notizia del record raggiunto dal prosecco, ormai famoso in tutto il mondo, il primo vino che supera il miliardo di euro in bottiglie vendute all'estero. Pensate, in questa interessante classifica, al quarto posto si trovano i bianchi fermi del Veneto, come il Soave o la Lugana (260 milioni di euro) e al quinto i rossi fermi (218 milioni di euro).

Fatta questa premessa finanziaria, passiamo adesso a quello che a tutti noi appassionati interessa maggiormente, la qualità e le peculiarità dei prodotti enologici.

Questa regione è tra le più vaste d'Italia, in ogni provincia si produce vino, dalle sponde del lago di Garda alla provincia di Venezia, dai Colli Euganei del padovano alle dolci colline trevigiane famose appunto per lo

spumante italiano più conosciuto al mondo. Eppure, chi di voi sa con quale uva si produce il celeberrimo Prosecco? Spesso moltissime persone non lo sanno, il vitigno che gli dona la vita si chiama "Glera".

Ben 15 DOCG, terza per numero di certificazioni denominazioni di origine, dopo Toscana e Piemonte.

È in questa terra del vino che troviamo la storia emblematica del nostro paese. Un crocevia di prodotti di ogni genere e peculiarità. Se in termini quantitativi le bollicine di Conegliano Veneto e Valdobbiadene la fanno da padrona, la punta di eccellenza la troviamo in una valle chiamata Valpolicella. Nasce qui il vino rosso fermo secco ottenuto da un lunghissimo appassimento delle uve (circa 3 mesi) più famoso al mondo, aggiungerei più unico che raro: l'Amarone. Per appassionati, per operatori, per ristora-

tori ed enotecari, il Veneto offre un ventaglio di sfumature vitivinicole infinite. Vitigni autoctoni presenti solamente in questi territori, come la garganega o la corvina, per non parlare delle uve rare e resistenti cosiddette PIWI, il dolce moscato Fior d'Arancio o il curioso Ripasso da uve Rondinella e Molinara, ripassate appunto nelle bucce con cui si produce l'Amarone.

Sensazioni, profumi, ecletticità, fermezza e impronta inequivocabile, profondità d'animo e potenza. L'eleganza che noi italiani possiamo creare quando lavoriamo sodo e seriamente.

Quanti prodotti eccezionali. Non basterebbe una vita per provarli ed apprezzarli tutti, come meriterebbero.

Proviamo però insieme a scoprire 3 realtà di questa straordinaria terra che ancora una volta, ci rende orgogliosi in tutto il pianeta.



## Speri

Tra le famiglie più storiche della Valpolicella, l'azienda Speri è un'autorevole e fedele interprete dei vini della Valpolicella Classica, divenuta, per la sua continuità e il suo forte radicamento al territorio, un punto di riferimento dell'enologia italiana. La storia dell'azienda inizia nella prima metà del 1800 e oggi la famiglia Speri è arrivata alla settima generazione con un'estensione di circa 60 ettari di vigneto nelle zone più vocate della Valpolicella Classica. Una nota decisamente importante è data dal fatto che dopo anni di agricoltura sostenibile l'azienda nel 2015 ha ottenuto la certificazione biologica su tutta la produzione. Nel rispetto del patrimonio territoriale, la famiglia Speri coltiva da sempre solo vitigni autoctoni della Valpolicella (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e altre varietà indigene), vinifica esclusivamente le uve provenienti dai propri vigneti e segue l'intero processo produttivo. Se dovessi consigliare 3 prodotti, con fatica all'inizio, ma d'istinto poi, direi con certezza Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano (perfetto con cacciagione e selvaggina), Valpolicella Classico Superiore Sant'Urbano (delizioso con carni rosse molto saporite e formaggi stagionati) e Recioto della Valpolicella (ottimo con pasticceria anche a base di cioccolato). Che volete che vi dica, mi sono innamorato e sono in buona compagnia. Forza, eleganza, dolcezza e sincerità, vini solari, ampi e grandiosi nella loro pulizia e gradevolmente armoniosa persistenza.



## Crodarossa

E qui dove siamo? Bardolino? Soave? Parliamo di Prosecco? Ripasso o ancora Amarone? No, qui siamo dove i vini parlano bellunese! La Valbelluna è una terra ancora spettinata e bellissima, dove il verde la fa da padrone, con lo sguardo sulle meravigliose Dolomiti bellunesi. Il sole gioca con il vento fresco della montagna e l'estate, in questa valle, dura quasi un soffio. È qui che la "croda" rossa delle Prealpi diventa casa dei nostri vigneti; è questo il luogo dove ispirazione, intuito e immaginazione incontrano una famiglia accogliente ed appassionata che decide di fare ogni giorno una scommessa puntando sulla vocazione ancestrale di un territorio. Bollicine, bianchi e rossi unici, no, ma davvero unici. Parliamo di PIWI: PIWI è la ricerca che supera il biologico permettendo di eliminare del tutto o quasi i trattamenti anticrittogamici e di produrre quindi vini di altissima qualità nel totale rispetto dell'ambiente circostante, riducendo non solo le malattie della pianta in senso stretto, ma diminuendo anche gli interventi in vigna, con conseguente risparmio di CO2. Dallo spumante Derù BRUT da uve naturalmente resistenti chiamate "SOLARIS", al bianco fermo di cui tutti s'innamorano perché così inaspettatamente fresco e grazioso, il Sasera, da uve anch'esse naturalmente resistenti "SOUVIGNIER GRIS", per finire con il rosso L'Ombra del falco, un merlot in purezza che assolutamente non ti aspetti. Assaggiarli e condividere, sinceramente consigliato.



## Santa Sofia

In Valpolicella troviamo Santa Sofia. Due secoli di produzione di grandi vini simbolo della tradizione locale, 50 anni fa l'arrivo della Famiglia Begnoni a Santa Sofia segna l'inizio di un nuovo posizionamento e di una consapevolezza nuova: l'azienda è protagonista di una piccola ma ineluttabile rivoluzione "enoculturale" in termini di rete produttiva e di conoscenza del territorio. Attualmente le bottiglie sono custodite nella parte più antica della tenuta risalente al 1300 e realizzata unicamente in tufo in cui si trovano le botti di rovere di Slavonia, dove maturano alcuni dei vini rossi più importanti: Amarone, Valpolicella Superiore Montegradella, Valpolicella Ripasso. Nella cantina, di costruzione più recente, costruita nel 1700 con volte in mattone, ci sono i serbatoi d'acciaio in cui maturano invece i vini più giovani e freschi: Bardolino, Bardolino Charetto, Soave, Lugana, Custoza, Pinot Grigio e Merlot Corvina. Nelle cantine costruite insieme alla villa palladiana nel XVI secolo e già allora dedicate alla conservazione del vino, si trovano le barrique di rovere francese riservate alla maturazione di Gioè Amarone della Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore Montegradella e Arlèo. Pensate, l'Amarone Santa Sofia viene prodotto solo se le condizioni climatiche e la qualità dell'uva lo permette, rinunciando la messa in commercio negli anni in cui queste condizioni non si manifestano. Per quanto riguarda invece la riserva di Amarone Gioè i criteri sono ancora più restrittivi e dal 1964 si contano solo diciassette annate storiche. Pazzesco davvero.