

LE INEBRIANTI SPERIMENTAZIONI DELLA NOTTE DEI MAGNUM



L'abbinamento tra vino e cibo è la materia più emozionante e imprevedibile di tutto quanto il sapere enogastronomico: le variabili sono infinite, dall'annata del vino al dosaggio degli ingredienti nel piatto, solo per fare due esempi, il gusto personale influenza molto il giudizio.

A.Santa Maria Hoè, nella Brianza lecchese, il ristorante "Al Bistrot" di Fabio e Davide Trezzi ha organizzato con l'Atelier delle Arti e del Gusto una serata che ha voluto essere un esperimento azzardato: lasciare su un tavolo centrale una ventina di bottiglie di grande formato, rare e importanti, invitando i partecipanti (più di 60) a servirsi liberamente, sperimentando nel "**Gioco degli abbinamenti**"®, da tempo una proposta dell'Atelier, i possibili connubi tra piatti e vini. Sommelier diplomati, allievi e semplici appassionati si sono confrontati alla pari. Qualcuno non aveva mai partecipato ad una serata a tema e all'inizio si sentiva intimidito. Ma dopo le prime esitazioni, si sono lasciati andare tutti. E forse la speranza di guadagnarsi il premio ha fatto la sua parte.

Fabio e Davide sono partiti alla grande con un gigantesco (6 lt.) **Franciacorta Brut** di Contadi Castaldi, già maturo, che ha richiesto non

pochi sforzi per essere aperto. Servito con perizia come aperitivo, è stato utile anche con uno squisito **sformato di robiola con fonduta di verdure** e si è battuto con l'unico bianco della serata, due magnum del **Pinot Bianco Vorberg 2003** della cantina di Terlano.

Dopo di che si è aperta la danza dei rossi, che sono stati provati tutti con ogni piatto: a partire dai primi, un **risotto al Merlot con pasta di salame** che ha stupito, con cui il **Friuli Merlot Vistorta dei Conti Brandolini d'Adda 1998** (grande annata, e si sentiva) non era per nulla il miglior abbinamento: troppo strutturato e complesso. Bene invece è risultato abbinato al **Pinot Nero trentino Casata Montfort 2001** e discreto anche con il **Valcalepio 2001 della Cantina Sociale Bergamasca**. Prima però avevamo assaggiato una delicata **creppella gratinata con ricotta e porcini** che non soccombeva solo con un tenue **Divertimento Dievole 2002**, interessante per l'uso di Colorina e Canaiolo, vitigni autoctoni tradizionali toscani.

Il secondo, un **filetto di maiale con zola e noci** aveva una rotondità e un gusto che non faceva centro con nessuno dei vini proposti: accettabile però per la sorprendente morbidezza fruttata il **Barco Reale di Carmignano 2003 Tenuta di Capezzana** da 5 lt. e discreto il matrimonio con il **Noà di Cusumano**.

Altri rossi non sono stati ugualmente trascurati, anche se li si doveva

godere in solitudine: primo tra tutti il Jeroboam di **Chianti Rufina Montesodi 2000 dei Marchesi di Frescobaldi**, nobile per eleganza ed equilibrio.

Alla fine una giuria composta da **Mauro Rossetto** e **Riccardo Bacchi** (Presidente e vice Presidente Atelier), **Massimo Sacchelli** (Coord. tecnico del corso) e i Sommelier **Rosella Beretta** e **Franco Sodano**, ha dato il suo verdetto e premiato la migliore scheda compilata dal tavolo di Cora e Rosanna Pendini, Marco Vassena, Paolo Sormani, Luca e Andrea Spreafico, Maria Giovanettoni e i coniugi Borghetti.

La serata è terminata con la consegna degli attestati a chi aveva superato l'esame finale del I corso Sommelier, che ha visto la partecipazione di molti operatori professionali: chef, direttori di catering, camerieri, rappresentanti. Sono anche stati premiati i migliori allievi: **Cora Pendini**, straordinaria vincitrice anche del gioco, seguita da **Rita Villa** ed **Enrico Rigamonti**.

A loro i complimenti del nostro Centro Tecnico!

