

Vino e condivisione al tempo del Coronavirus, emozioni e pensieri in questa lunga quarantena attraverso il racconto di quattro giovani professionisti

Postato da: Fosca Tortorelli il: Aprile 28, 2020 In: Le interviste, Notizie e attualità Nessun commento

In un momento di grande sfida per la salute pubblica, dove l'isolamento autoimposto richiede senza dubbio il sacrificio di rinunciare ai "contatti umani", e si è dovuto riconsiderare radunarsi con i propri cari ed amici, non bisogna però rinunciare a regalarsi momenti di piacere e benessere, ecco allora che la buona tavola e il buon vino, vengono in soccorso. Il mondo è cambiato, dal modo di lavorare e di gestire le riunioni alla gestione produttiva di tante attività, bar e ristoranti hanno temporaneamente chiuso le loro porte e di conseguenza le filiere ad essi connesse si sono dovute adeguare ad una gestione di diverso approccio. In tutto questo cambiamento sono cambiati anche i bisogni, le priorità e i consumi, in particolare nel settore vino si è vista una crescita nei consumi. Un cambiamento che ci fa vedere in modo positivo, la negatività del Covid-19, non solo perché c'è voluto dedicarsi una coccola, ma anche perché diventa momento introspettivo di riflessione e – seppur in modo diverso- di scambio, di condivisione e di racconto.

Il vino è condivisione, aiuta a ritrovare il senso del tempo e le proprie vulnerabilità, ma come sta vivendo questo nuovo contatto con il vino chi, come maître, sommelier e manager della ristorazione, era abituato a condividere le proprie giornate con questo sfaccettato alimento?

Quattro giovani professionisti italiani raccontano la loro esperienza, citando alcune etichette che li hanno accompagnati in questa lunga quarantena.

Iniziamo questo viaggio sensoriale con **Diana D'Urso** una brillante sommelier Campana, nata in terra Irpina; oggi, dopo diverse esperienze nel settore nel nostro paese, ha deciso di trasferirsi all'estero e attualmente ricopre il ruolo di sommelier al **Moments** del **Mandarin Oriental Barcelona**, 2 stelle Michelin dello **chef Raul Balam e Carme Rusalleda** (donna più stellata al mondo). Prima di arrivare al Moments è stata la sommelier del **Tickets** di **Albert Adrià** e del **Heart** di **Ibiza** (locale nato dalla collaborazione tra il Cirque du Soleil e i Fratelli Albert e Ferran Adrià), nonché collaboratrice della **Bullipedia** di **Ferran Adrià**.



Diana D'Urso

Diana come stai vivendo questo periodo complesso? Il vino è parte non solo del tuo lavoro, ma una tua grande passione, raccontaci come ti ha "supportato" in questi giorni di permanenza forzata in casa!

"In questi giorni di quarantena, a volte interminabili e a volte tanto rapidi che non sai nemmeno che giorno è, si ha il tempo per poter pensare, fare mille cose in casa, leggere e studiare sul vino che non riesci mai a finire e finalmente aprire quelle bottiglie che hanno bisogno di un po' di tempo e dedizione per poterle apprezzare. È inevitabile pensare come sarà tornare in sala dopo tutto questo, sperando che la voglia e la passione dei clienti nel voler scoprire nuovi gusti e sensazioni non sia limitata da queste distanze sociali. Sicuramente noi del settore è stato un momento per fermarci e prendere coscienza su quanto davvero è importante e fondamentale il nostro lavoro nella ristorazione. Quanto ogni piccolo dettaglio verso il cliente è pieno di dedizione, studio e amore per il proprio lavoro. Non sarà facile ricominciare e sicuramente non sarà una cosa immediata ma sono certa che ritornerà all'essenziale, senza tanti fronzoli".

Ho approfittato di questi giorni per soddisfare qualche mio "capriccio", coccolarmi e assaporare qualche chicca e naturalmente qualche comfort wine.



Greco di Tufo Picoli 2015 – Cantine Babinuto

Un vino della mia terra, una sorta di coperta di Linus, un greco di Tufo di Picoli che è un vino rosso travestito da bianco. Ho scelto questa annata perché è il risultato di una vendemmia con bassissimo rendimento che ha trasmesso un carattere forte al vino. Al naso ritrovo frutta secca, mela e polpa di albicocca che alla bocca si trasformano in una persistenza corpolenta ma fresca, con un largo cammino davanti.

Ignios Origenes 2017 – Baboso Negro 100% D.O. Ycoden Daute Isora (Tenerife – Spagna)

Borja Perez è un produttore dell'isola di Tenerife, nella zona nord dell'isola, che sta recuperando la varietà autoctona Baboso Negro, in bassissima produzione. Un vino che è tutta un'esperienza! Un rosso dalle note minerali e metalliche, erbe marittime dell'Atlantico, liquirizia e legno affumicato. Un vino rosso con anima di bianco per quanta elettricità tra al primo sorso. Vibrante e succulento nonostante i 12 mesi in barrique.

Las Umbrías 2013 Garnacha 100% Sierra de Gredos – Vinos de Madrid (Spagna)

Comando G sta per G di Gredos, G di Garnacha e Daniel Landi e Fernando García scelgono la zona di Madrid per produrre una delle Garnacha più interessanti del momento. È Garnacha d'altura dalla struttura leggera ma con carattere. Naso sottile che va dai petali di rosa alla terra, mentre al palato è tutta un'esperienza, un tannino che è seta e chiaro secondo, terzo, quarto sorso. Un vino molto pericoloso perché dà assuefazione e non smetteresti mai di berlo.

Vibrations 2016, un Palomino 100% di vigne vecchie proveniente dal Pago di Miraflores in Sanlúcar de Berrameda (Cadiz – Spagna)

È un progetto tra Alejandro Muchada, andaluso di Cadiz, e David Leclapart produttore in Champagne che hanno combinato le conoscenze in biodinamica con le tecniche di vinificazione biologiche/ossidative. Ed è qui che nasce questo vino con una macerazione e fermentazione con le bucce di 5/7 giorni e affinamento di 9 mesi in botti di manzanilla amontillado. È un vino marcato dalla salinità del suolo di albariza, sia al naso che al gusto; dà vere e proprie vibrazioni, è facile da bere, ma anche per "meditare".

Monzinger Halenberg Riesling Eiswein 2008 Riesling 100% (Nahe – Germania) Emrich-Schönleber

Quando penso ad un perfetto equilibrio tra dolcezza, agrumato e mineralità non posso non pensare a questo vino, un profumo di prugne gialle e mirtilli, quasi alcalino che si trasforma in note di vaniglia e agrumi amari al palato. Un'esplosione elegante tra delicatezza e complessità, uno di quei vini che dici di non voler aprire per aspettare il momento giusto. Poi lo apri, te ne innamori e cerchi di nascondere la seconda bottiglia per non trovarla e poter aspettare ancora un po' di tempo.

Alessandro Cini, classe 1994, sommelier dal 2011 e Master sommelier Alma – Ais dal 2015, toscano di nascita, è un ragazzo solare, pieno di energia e con tanta voglia di conoscere il mondo. Dopo diverse esperienze piuttosto importanti nel settore vino, tra cui quella presso l'**Enoteca Pinchiorri** – ristorante tre stelle Michelin di Firenze – dove ha trascorso 3 anni con il ruolo di primo Sommelier, è entrato a far parte dello staff del **ristorante Le George, una stella Michelin del Four Seasons Hotel George V di Parigi**, dove ha inizialmente il ruolo di sommelier e oggi è uno dei manager del ristorante.



Alessandro Cini

Alessandro come stai vivendo questo periodo complesso? Come vedi il futuro della ristorazione? Il vino è parte non solo del tuo lavoro, ma una tua grande passione raccontaci come ti ha "supportato" in questi giorni di permanenza forzata in casa!

La domanda dà mille risposte, cosa faremo dopo?

Tantissime imprese stanno chiudendo e tanti lavoratori stanno cambiando settore, le nostre debolezze sono esplose e ci stanno scavando la fossa, margini bassi, spese alte e tanti altri problemi che a pieno regime preoccupano meno ma in questa corsa di resistenza sono letali.

Credo che ognuno, a modo suo, se fino ad adesso ha avuto successo, troverà la sua strada e la sua soluzione, ruolo chiave lo avrà lo stato deve essere presente ed aiutare economicamente al fine di preservare il settore che più ci rappresenta nel mondo, i ristoranti che si convertono in delivery sono molti ma è un cambiamento che serve per con danno e non potrà in molti casi durare nel tempo, quindi cosa succederà?

Gli scenari possibili sono tanti, ed ogni giorno che passa ci sono novità e cambi di traiettoria che ci fanno perdere di nuovo l'equilibrio, certo è che la ristorazione non sarà più come prima, le grandi catene saranno più aggressive potendo resistere più a lungo e le piccole dovranno avere inventiva, carattere e competenza, spazio ad una ristorazione nuova, efficace, pura.

Punti positivi, come in tutte le crisi ce ne saranno, la catena tra prodotto e cliente si sta accorciando, ci sarà più consapevolezza, prima si sceglieva il ristorante ed adesso si deve scegliere attentamente i prodotti, dove comprarli per avere qualità e soprattutto come lavorarli, in questo chefs e sommeliers si stanno muovendo facendo corsi e video-ricette social riscuotendo enorme successo, c'è voglia di investire e di crescere, tutti insieme.

Siamo chi ospita le città per festeggiare, stare insieme, rilassarsi, mangiare, bere e firmare contratti, facciamo parte delle ossa della nostra società e forse l'anima è proprio lì nella sala dove dovremmo decidere cosa salvare e come, rivisitare le basi e riorganizzare un lavoro più efficace che sicuramente vedrà il suo ritorno in ritardo rispetto al resto e per necessita sostegno. Non ci scordiamo che ad Hong-Kong alcuni ristoranti hanno già riaperto mettendo a punto un sistema sanitario ad-hoc che pur rendendo il ristorante più sicuro sterile assicura la possibilità di avere lo stesso numero di coperti di prima, svariate organizzazioni sanitarie e culinarie stanno stilando protocolli e procedure da seguire per il post coronavirus: maschere per tutti, superfici sanificate ogni trenta minuti, controllo della temperatura per i clienti, menu usa e getta e tanto altro, saremmo pronti in Italia? Ristoranti e clienti dovranno lavorare insieme per tornare al successo dei primi e alla soddisfazione dei secondi.

In merito alle mie scelte in tema di vini, per quanto si ha nostalgia di casa, della Toscana nel mio caso, delle lasagne e dei cantucci, di Firenze e di Siena, delle colline e del mare, maggiore nostalgia è rivolta soprattutto al Sangiovese, purosangue e pieno di carattere. A volte ne ho davvero bisogno.

Riecine di Riecine 2014 – Riecine, Toscana – Italia

Colore lucente, un rubino delicato toccato d'arancia. Ampio, dai fiori di rosa alla frutta di rovo, alle note minerali di polvere da sparo, al balsamico, alla polvere di caffè, divertenti. Bocca elegante, mai pesante, concentrata nella sua freschezza, preciso nei tannini e nel tocco sapido, lungo per godere.

Chardonnay Les Grèves 2017 – Ganevat – Jura – Francia

Per dare un tocco di classe ad Houseparty, quando si sta insieme ma ci divide uno schermo, quando vuoi abbracciare ma puoi solo fare brindisi, quando hai un bianco di spessa sa destreggiarsi tra le risate ti manca solo una buona connessione e della buona compagnia.

Oro verde, intenso, definito. Profumi suadenti, salvia e rosmarino speziano pera e cedro, floreale di ginestra e biancospino, Acacia ed idrocarburo. Liquido possente, intenso, ti stare con lui, a giocare, un vino che ti mette allegria, che cerca attenzione, equilibrio e giovialità.

Garcia Velasco Manzanilla Pasado 1948 – Sherry – Spagna

Per affrontare la solitudine, le mille riflessioni ed il tempo, ci vuole in aiuto chi il tempo lo ha già sconfitto, finalmente il momento per aprire quella bottiglia che tenete in cantina anni, quella che vi chiedete quando arriverà il momento per berla, beh, direi che potremmo esserci.

Si presenta ramato, antico. Se avessi memoria di mele cotogne essiccate, avrei un nome a questa nota, escono finissime sfumature di tabacco biondo e scorza d'arancia, variazioni dello stesso profumo, chiude in scorza d'arancia. L'assaggio è melodia, calore, freschezza, precisione, manca il caminetto ed il giradischi per entrare in un film.

Cabernet Sauvignon 1997 – Corison – California – America

Per pensare ad un bel viaggio e non pensare ai viaggi passati, per andare fuori continente con qualcosa fuori dai canoni, qualcosa che ci risveglia i sensi e ci tiene attaccati al bel vino californiano, mare, sole, America, siamo fuori dalla quarantena.

Colore profondo, lavico. I profumi escono ordinati: Visciole, uva sultanina, fragoline di bosco, tartufo bianco, humus e cioccolato fondente, finisce con una scatola di sigari, H. Hupmann. Bocca riflessiva, richiede tempo per aprirsi, lenta ed incessante, evolve con potenza e morbidezza, lunghezza e larghezza, caleidoscopico.

Scharzof 2016 – Egon Muller – Wiltingen – Germania

Per combattere l'incertezza del domani, quando lo stress tocca corde delicate, quando magari a casa le tensioni si appesantiscono e vuoi partire lontano, ci sono soluzioni che nemmeno i medici avrebbero pensato, prova un riesling tedesco, acido, fresco, vivo, energia pura.

Ocra intenso, cremoso, puro. Profuma di mela verde, pesca, pompelmo, fiore di Caprifoglio a condire, una mineralità nobile chiude la premessa. Si assaggia un liquido esplosivo potenza con controllo, freschezza e dolcezza giocano senza stancarsi, lo si mastica, ci si scordano i problemi, da bere con moderazione.

Il nostro viaggio continua con il contributo di **Walter Meccia**, romano di nascita, ormai da anni trapiantato a Firenze dove ricopre il ruolo di sommelier de **Il Palagio**, il ristorante stella Michelin del **Four Seasons di Firenze**. Il fascino del vino e la voglia di approcciarsi a questo mondo inizia quando come regalo per i suoi 18 anni chiede l'iscrizione a un corso di sommelier Ais.





Walter Meccia

Walter come stai vivendo questo periodo complesso? Come vedi il futuro della ristorazione? Il vino è parte non solo del tuo lavoro, ma una tua grande passione, rac come ti ha "supportato" in questi giorni di permanenza forzata in casa!

In questo periodo con lo staff di sala, cucina e bar cerchiamo di tenerci aggiornati, e affrontare ogni giorno argomenti diversi, invitando anche esperti di settore, produttori di v spirits o food.

Personalmente cerco di tenermi in aggiornamento e sto cercando di migliorare la mia conoscenza sul tè. Mi auguro si possa riprendere in sicurezza e al più presto, c'è tanta voglia di ricominciare, e solo una volta usciti definitivamente da questo lockdown vedremo se sarà cambiato realmente qualcosa. In compenso mi aspetto una sala ancor più attenta ai e pronta nell'anticipare le esigenze dell'ospite, che dalla ripresa potranno aumentare.

Durante la mia quarantena, che come per tanti altri ancora non è terminata, ho applicato le 2C, Coccole & Curiosità. Potrei dire che per quanto concerne le Coccole, mi sono grandi bottiglie.

Krug 168EME edition

Facendo parte delle Krug Ambassade ho avuto occasione di assaggiarla in anteprima e ogni volta che esce una nuova edizione mi riesce a stupire. Qui sono presenti in buone percentuali dei grandissimi millesimi dalla 2012 per chiudere con la 1996. Champagne da aspettare ma con potenziale incredibile d'invecchiamento.

Syrah Suisassi 2008 – Duemani

Questo Syrah di uno dei "Re Mida" del vino mondiale, Luca D'Attoma, è uno dei suoi due fiori all'occhiello della sua piccolissima produzione in quel di Riparbella. Un vino sinuo e sontuoso, accompagnato da elegante speziatur, che non ha nulla da invidiare ai grandi del Rodano.

Trebbiano d'Abruzzo 2017 – Valle Reale

Le curiosità mi permettono di divertirmi un po' di più, tra queste si inserisce un trebbiano che non assaggio da tempo, quello di Valle Reale, che ho trovato sempre più preciso e intrigante, con un attacco al naso tra la ricchezza dei fiori primaverili e le erbe aromatiche di bosco, il tutto accompagnato da accenni di sfusato amalfitano; chiude al palato con millimetrica eleganza, che strizza l'occhio ai grandi Chablis.

Montigiano 2016 – Borghetto

Oltre ad essere un omaggio alla regione che mi ospita, la Toscana, il Montigiano è un Sangiovese schietto e leggiadro. Un vino che si presenta con tappo a vite, e fa già presagire un vino da beva.

Non delude le aspettative, invade l'olfatto con le fresche fragoline del mattino oltre a scendere giù con acuta raffinatezza. Vino che non fa rimpiangere i Cote de Nuits-Village di Borgogna.

Taurasi Radici Riserva 1998 – Mastroberardino

Altra etichetta che mi ha fatto compagnia, è stato un grande millesimo di Mastroberardino, questo suo Taurasi regala sempre tantissime emozioni; si è concesso facendomi catapultare in una scatola di sigari, per poi scorrere in bocca con un tannino ben levigato, senza dubbio dovuto all'invecchiamento.

Chiude il cerchio, **Bonny Ferrara** – all'anagrafe Bonaventura – classe 1994, che ricopre il ruolo di direttore di sala e sommelier nel ristorante stellato di proprietà familiare "Il **F. Capo D'Orso**" di Maiori.





Bonny Ferrara

Bonny come stai vivendo questo periodo complesso? Come vedi il futuro della ristorazione? Il vino è parte non solo del tuo lavoro, ma una tua grande passione, rac come ti ha "supportato" in questi giorni di permanenza forzata in casa!

Mi manca il mio lavoro, il mondo del vino e della sala è entusiasmante, ti metti in discussione ogni giorno e hai la consapevolezza che c'è sempre qualcosa da imparare. In questo periodo di quarantena ho avuto modo di riflettere molto ma soprattutto studiare. Alla ripartenza noi uomini di Sala dovremmo essere sempre più degli psicologi, leggere il cliente conquistarsi la sua fiducia; solo così si potrà andare avanti. Sicuramente all'inizio ci saranno distanze e credo mascherine, ma la cosa più importante sarà il nostro atteggiamento: dobbiamo avere paura evitando di fare passi indietro, cercando di infondere serenità e sicurezza. Io sono fiducioso e sono convinto che "risorgeremo". Intanto il vino mi ha fatto compagnia e mi fa piacere poter condividere alcune delle etichette che mi hanno regalato una coccola e un'emozione.

Piero Coppo Riserva del Fondatore Spumante Brut Metodo Classico 2007 – Coppo

Amo lo Chardonnay e questo metodo classico riesce a regalarmi emozioni ad ogni sorso; con la sua fragranza ed eleganza mi fa dimenticare anche solo per qualche ora questo periodo.

Christian Bellei Spumante Brut Metodo Classico – Cantina della Volta

Un Lambrusco di Sorbara vinificato in bianco, un vino di una finezza unica; parliamo di un metodo classico fatto con tanto studio e passione, aspetti che proprio in questo momento fanno capire che non è tutto poi così scontato.

Colli di Salerno Bianco Ciarariis 2015 – Raffaele Palma

Ciarariis rappresenta Maiori, il mio paese; è un blend coraggioso con 80% di ginestra ed un saldo di biancolella; la ginestra è sempre stata usata come uva da taglio nei blend, e invece diventa protagonista e dà vita a un vino unico nel suo genere, fuori da ogni schema della costiera amalfitana.

Costa d'Amalfi Tramonti Bianco Per Eva 2017 – Tenuta San Francesco

Un altro bianco della mia terra, stavolta si tratta di un blend di falanghina, ginestra, pepella, un vino che esprime al 100% il territorio costiero. Il mio consiglio di sempre è di accogliere qualche bottiglia in più per conservarlo in cantina; il "Per Eva" infatti, dopo 3-4 anni, avrà le stesse caratteristiche di un Mersault!

Lazio Rosso Montiano 2016 – Famiglia Cotarella

Parliamo di un Merlot in purezza che riesce a scaldare tutti i cuori; la filosofia delle sorelle Cotarella ha fatto sì che negli anni il loro Montiano arrivasse nelle vette tra i migliori vini italiani. A mio avviso con questa 2016 si è raggiunto un livello elevatissimo, per cui consiglio vivamente di provarlo.

Grande senso di responsabilità e uno sguardo positivo da parte di questi quattro professionisti, che non vedono l'ora di tornare in campo, coscienti di dover essere sempre più ad accogliere il cliente, facendolo sentire a proprio agio, coccolato e dandogli sicurezza.

Un punto di vista importante il loro, che fa emergere la passione come elemento imprescindibile per chi lavora in questo campo e conferma come il vino sia, non solo una semplice bevanda – naturalmente bevuto con moderazione e attenzione per la salute – ma simbolo della nostra cultura e medicina per mente e anima.

Fosca T