

## Grandi calici al *Roma F&WF*

Sommelier d'eccezione, etichette di pregio, degustazioni speciali. Il Festival, giorno due

19-05-2013



Dopo una seconda giornata molto densa, le degustazioni del *Roma Food&Wine Festival* procedono oggi, terzo e ultimo giorno, con "Salviamo il Tazzelenghe" (ore 16) e "Autoctoni, famosi o del tutto sconosciuti" (ore 19). Ci sono anche i blind test di *Birra Moretti*, con i sommelier **Matteo Zappile** e **Marco Amato** (foto di **Federica Tafuro**)

Il lato wine ieri è sfilato all'ultimo piano di *Eataly* assieme ad alcuni dei migliori produttori vinicoli d'Italia, selezionati da **Helmuth Köcher** per il *Roma F&WF*. Territori racchiusi in bottiglia, raccontati dai vignaioli che sono veri stilisti del nettare. Come la prima, anche la seconda giornata ha abbinato grandi vini ai grandi piatti dei cuochi. Questo il dettaglio: Marianna Vitale e il baccalà con i vini Oro di Nè 2012 Ronci di Nepi, Palazzo della Torre 2009 Allegrini e Ammazzaconte 2008 Conti di Buscareto; **Heinz Beck** e il vitello tonnato con Manzoni Bianco Marca Trevigiana 2012 **Loredan Gasparini Venegazzù**, Callas 2010 **Monte delle Vigne**, Friulano Colli Orientali 2011 **Torre Rosazza**; **Emanuele Scarello** e il pollo con Ser Giovetto 2008 **Rocca delle Macie**, Caburnio Toscana 2009 **Tenuta Monteti**, Salariato Rosso 2007 **Ricci Luca**, Barolo La Rosa 2008 **Fontanafredda**.

La sera, **Francesco Apreda** e il cous cous delle spezie con gli spumanti Borgo del Boiardo 2012 **Casali Viticoltori**, Giulia Vinospumante 2012 **Se Vin**, Lambrusco del Fondatore 2011 **Cleto Chiarli**, Pas Rosè Lambrusco Grasperossa 2012 **La Battagliola**. **Marco Stabile** e il vitello tonnato con Sior Carlo Brut 2012 **Vineyards V8+**, Maso Toresella Cuvée **Cavit** 2010, La Faiola 2011 **Agricola Le Rose**, Verdicchio Superiore 2011 **Fulvia Tombolini**. **Davide Scabin** con gli gnocchi alla romanara e Black Magic 2011 **Ager Falernus**, Barolo 2009 **Trediberri**, Castagno Syrah 2009 **Fabrizio Dionisio**, Imeneus 2009 **Fattorie dei Dolci**, Barolo Fossati 2009 **Borgogno**.



Straordinarie le degustazioni guidate da **Ian d'Agata**. Alle 14 c'è stata un'interessante degustazione di **Falerno del Massico**, pregiato calice dell'Antica Roma. Sette vini degli anni 2004, 2006 e 2010 di tre aziende campane guidate dall'enologo **Nicola Trabucchi**: **Trabucco**, **Volpara** e **Ager Falernus**. Questi ultimi imbottigliano il Black Magic Falerno del Massiccio Doc 2011, 100% aglianico: meno di 1000 esemplari per millesimo. Un vino con la piacevolezza dell'Aglianico, ben diverso da Taurasi e Taburno. Il Monte Massico e i suoi versanti svelano vini diversi ma tutti intriganti: in 15 anni, i produttori sono passati da 2 a 24.

Alle 16 è stato il momento di *Sangiovese Study II*, una verticale di **Flaccianello** della **Cantina Fontodi** per scoprire l'evoluzione di un grande supertuscan 100%, nella declinazione di Panzano in Chianti, dal 2000 (l'anno del passaggio al regime biologico e biodinamico) a oggi. L'anteprima 2010, non ancora in commercio, esprime un'annata fantastica, ben raccontata da **Giovanni Manetti**, coadiuvato dallo stesso **D'Agata** e da **Fabio Turchetti** de *Il Messaggero*. Le 8 annate del ventesimo secolo hanno svelato un Sangiovese elegante, con toni gusto-olfattivi quasi misteriosi, specie nell'annata 2006. Emozionante il 2001.

Alle 19 è giunta l'ora dei vini naturali con un bel dibattito tra **Ian d'Agata** e **Alessandro Bulzoni**, titolare di una delle storiche enoteche di Roma: 8 vini - 5 italiani e 3 francesi -, rossi e bianchi, buoni interpreti di questa filosofia. Interessante il Langhe Nebbiolo **Coste Principiano** 2011 e il Gewürztraminer Reserve **Schueler** 2011. Due gli appuntamenti previsti per oggi. Ore 16: "Salviamo il Tazzelenghe", una degustazione di 12 vini derivanti da questo uve a bacca nera friulano, un vitigno in via di estinzione mentre alle. Ore 19: "Autoctoni", famosi o del tutto sconosciuti, come il Nerello Mascalese e Carricante oltre al Colorino, Grero, Nocero, Trebbiano Spoletino e non solo.



Oggi proseguono i blind test allo stand di **Birra Moretti**, alle ore 13.15-20.15, con il sommelier **Matteo Zappile** del ristorante **Il Pagiaccio** e **Marco Amato** dell'*Imàgo* dell'**hotel Hassler** a Roma. **Zappile** ha studiato gli abbinamenti per piatti creati da **Cristina Bowerman** (Birra Moretti La Rossa), i fratelli **Costardi** (Birra Moretti Grand Cru) e **Alice Delcourt** (Birra Moretti Baffo D'Oro). Alla sera, **Marco Amato** ha creato gli abbinamenti per i piatti di **Fabrizio Ferrari** (Birra Moretti Baffo D'Oro), **Luciano Monosilio** (Birra Moretti Grand Cru), **Alessandro Roscioli** e **Hadj Hassen Nabil** (Birra Moretti La Rossa), **Gennaro Esposito** (Birra Moretti Doppio Malto). Con vini e birra, poteva mancare l'acqua? Naturalmente no: **Acqua Panna** e **S. Pellegrino** hanno aggiunto valore con l'edizione limitata dedicata a **Luciano Pavarotti**, elegante etichetta argentata.



a cura di  
**Cinzia Benzi**

Laureata in psicologia, è stata rapita dalla galassia di *Identità Golose*. Se lo studio del vino è la sua vita, la vocazione di buongustaia è una scoperta in evoluzione