

VareseNews

A Varese un'ode al pinot nero per lo sciamano del vino

Pubblicato: Giovedì 9 Giugno 2022



Un'ode al **pinot nero** in cinque tappe: si può considerare così l'evento che si è consumato nella serata di mercoledì 8 giugno in una sede sorprendente solo per chi non conosce la passione autentica del patron **Antonello Cioffi** per le bollicine d'autore, la **pizzeria Piedigrotta** di Varese.

Protagonista è stata un'etichetta di **Franciacorta, Quadra**, che vede come direttore l'enologo **Mario Falcetti**, un **varesino** che ha ormai "preso il volo" verso le terre del vino da molti anni, prima come docente al prestigioso Istituto di san Michele All'Adige, in Trentino, poi nell'azienda agricola di Franciacorta di cui ha presentato alcuni "pezzi" rari e pregiati proprio durante la serata. Per lui la rete ha coniato l'aggettivo di **Sciamano del vino**, per la sua capacità istintiva di decidere quando il vino andrà in bottiglia.



Una degustazione di bollicine, come è ormai tradizione negli eventi della pizzeria Piedigrotta (*che è anche Ambassador Krug, caso più unico che raro per una pizzeria, ndr*) che aveva un tema forte, **il pinot nero**, componente esclusivo di ognuno dei vini assaggiati e una presenza di vini spumanti importanti per trattamento e per datazione: il più giovane era del 2017, annus horribilis per la Franciacorta, perchè una gelata ne dimezzò la produzione, mentre gli ultimi tre erano tutti del 2011, annata perfetta per declinare le bottiglie in molti interessanti modi, come hanno potuto notare i presenti.

L'ultima degustazione, come prova e provocazione in una serata di bollicine, è stata infatti di un vino rosso dalla corposità e dalla gradazione alcolica importante: 15,5 gradi, che l'hanno reso un ottimo assaggio "da meditazione" a conclusione di un pasto freak, che Piedigrotta ha dedicato al contrasto tra questi vini di complessa struttura e il cibo street food reinterpretato dal vulcanico chef, tra tacos di pizza e nuggets all'indiana.



Hamburger di salsiccia e patatine di pizza con ketchup handmade

Tra gli insegnamenti della serata, condotta con grande semplicità e straordinaria competenza da Falcetti, anche la **differenza enologica, e non solo estetica, tra un vino conservato in una bottiglia dalle dimensioni standard e una magnum**, che sviluppa un gusto profondamente diverso nei due supporti a causa del lavoro che gli lieviti fanno durante il loro riposo in orizzontale: per i presenti una differenza anche visiva, visto che di fronte allo stesso rosè del 2011 si sono ritrovati due vini dalla colorazione molto diversa.

Un'impressione confermata dall'assaggio: più importante e maturo nel primo caso, più scattante e giovane, malgrado l'età, nel secondo.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

