

Italia a Tavola

“f”, selezione di uve di Gualdo del Re conservate nel vetro soffiato di Murano

Pubblicato il 13 Marzo 2018 | 17:47

L'enologia toscana con il Merlot di Gualdo del Re sposa la millenaria

tradizione della soffiatura del vetro veneziana, che ha dato vita a una bottiglia realizzata dalla vetreria Carlo Moretti di Murano.

“f” è la sintesi di un'idea che nasce dal desiderio di creare qualcosa di unico. Qualcosa che parte dall'idea di recuperare una forma tradizionale come quella del fiasco (di cui non casualmente si porta dietro anche il volume di vino contenuto, 1 litro) facendone un oggetto d'arte della raffinata soffiatura del vetro, abbinata alla nobile enologia toscana. Una bottiglia particolare che contiene un vino speciale, un matrimonio di eccellenze.



Da una parte c'è **Gualdo del Re**, cantina nel cuore dell'area di Suvereto, nel centro della Maremma, un luogo che offre le condizioni ideali per far prosperare la vite. Qualità del terroir e condizioni climatiche consentono di ottenere ottimi risultati, quei risultati che sono

frutto della collaborazione tra Nico Rossi, titolare dell'azienda, insieme a Barbara Tamburini, enologa, da vent'anni impegnata in questa cantina e ritenuta la "regina del Merlot".

Della Tamburini è la firma sopra 7 vini che in 5 anni sono giunti sul podio del concorso enologico Mondo Merlot, un traguardo mai riuscito in precedenza. Ed è proprio lei ad aver firmato anche “f”, creato dalle uve di prima classe annata 2015, il cui contenuto ha trovato anche una forma più che congeniale.

Dall'altra parte c'è **Carlo Moretti**, storica vetreria di Murano, che per la new entry di Gualdo al Re ha creato una bottiglia che reinterpreta e nobilita il classico fiasco toscano e che è un oggetto artigianale fatto a mano con una cura speciale per assicurare che il contenuto e il collo (tappato con speciali sugheri di Amorin) siano perfetti, anche se le bottiglie non possono essere identiche.



Nico Rossi

Alla base della bottiglia creata ad hoc da vetreria Carlo Moretti ci sta uno dei segreti meglio custoditi dell'arte del vetro veneziana: la combinazione del vetro liquido in diversi colori e strutture in una sola soffiatura. Con la manualità di gesti che ripetono un'arte millenaria, si soffiano originali praticamente identici in tre colori.

A questo si aggiunga che la produzione di questo particolarissimo prodotto è di appena

2mila bottiglie, prenotabili esclusivamente sul sito www.progettof.it al prezzo di mille euro.

Si capisce che “f” più che una bottiglia di vino diventa oggetto di desiderio: il vino diventa un'opera d'arte, reso ancora più spettacolare dalla scelta dell'etichetta, che un'etichetta non è. Si è preferito infatti realizzare un'incisione, che trasmetta meglio la bellezza unica della bottiglia. La bottiglia è inoltre protetta da uno scrigno prezioso, un unico blocco di legno di frassino lavorato a mano, per reinterpretare lo stampo con cui i maestri di Murano l'hanno creata.

1/15

Sfoggia la gallery



1/15

Amouse Bouche (“f”, selezione di uve di Gualdo del Re conservate nel vetro soffiato di Murano)

La presentazione che Nico Rossi sta portando in giro per il mondo ha già dimostrato un grande interesse da parte dei collezionisti. Tra le tappe c'è stata anche Milano: per l'occasione è stato scelto il [Vun di Andrea Aprea](#), il quale in abbinamento proprio ad “f” di Gualdo del Re, ha realizzato un menu ad hoc. Amouse bouche per cominciare, poi Uova, patata, parmigiano e tartufo. Ha fatto seguito la Spalla d'agnello, rape, malto e orzo, per chiudere poi con un pre dessert, l'Intensità di limone, e un dessert, Gianduia e lamponi.