



“F” di Gualdo del Re, quando un grande vino alloggia in una meravigliosa bottiglia

I superlativi lasciano il tempo che trovano e spesso l'amaro in bocca, se poi non mantengono quello che promettono con enfasi. Ma nel caso di “f” la resa è all'altezza del superlativo: Super Merlot. “f” è l'ultimo nato della pluripremiata nidiata di Merlot della cantina **Gualdo del Re** di Suvereto, patron **Nico Rossi**, coadiuvato dall'enologa **Barbara Tamburini**, soprannominata “la signora del merlot”. Un grande vino in una grande bottiglia, “f” è un vino d'autore in tutti i sensi, perché anche il contenitore non scherza: la bottiglia è stata pensata e realizzata appositamente dalla celebre **vetreria Carlo Moretti di Murano**.

Suvereto, al centro della Maremma, davanti all'Isola d'Elba, è territorio vocato per la vite, a poco più di quattro miglia dal mare. Terroir (come dicono quelli bravi) e condizioni climatiche, caratterizzate dall'influenza dei venti marittimi, consentono di ottenere i risultati migliori. Qui, nel 1953, viene fondata l'azienda che prende il nome dal tedesco **wald** (bosco), termine utilizzato per definire un luogo di particolare bellezza. Dalla cura e dall'amore per il vigneto (25 ettari, 120 mila bottiglie), appresa da nonno e padre, Nico Rossi ha costruito un'esperienza quarantennale. Barbara Tamburini ha firmato 7 vini giunti sul podio nell'arco di 5 anni nel concorso Mondo Merlot. Così “f” nasce da uve di prima classe del 2015 e trova accoglienza nella preziosa bottiglia che vedete, reinterpretazione del fiasco toscano da parte degli artisti del vetro di Murano. Il tappo, invece, viene prodotto su misura in Portogallo ed è coperto da un'assicurazione che prevede il risarcimento di ogni singola bottiglia difettosa, dopo analisi del tappo in questione. Al posto dell'etichetta, infine, un'incisione su vetro che sarà visibile solo quando “f” avrà comunicato interamente il piacere che abbiamo provato noi nel degustarlo in un convivio al Vun del Parl Hyatt di Milano con la regia dello chef bi-stellato **Andrea Aprea**: amouse bouche, la sua famosa Caprese, (10); uovo, patata, parmigiano, tartufo (10); spalla d'agnello, rape, malto orzo (8,5); intensità di limone (9); gianduia e lamponi (8,5). “f” anche se raggiungerà la maturità a settembre 2018, è già un vino che io definirei emozionale, corposo e rotondo in bocca, capace di accompagnare un grande pasto.

Vino speciale, bottiglia speciale, confezione speciale: un unico blocco di legno di frassino lavorato a mano, per reinterpretare lo stampo con cui i maestri vetrai hanno creato la bottiglia.

Per intenditori, ovviamente. Bassa tiratura: solo **2.000** bottiglie prenotabili esclusivamente on line sul sito www.progettof.it al prezzo 1.000 euro l'una. La priorità della prenotazione darà la facoltà di scegliere il proprio numero preferito che verrà inciso a mano, operazione visibile in diretta streaming dal caveau che ospita e protegge le preziose bottiglie. Prosit a tutti quelli che l'assaggeranno.

