

# Corriere del Vino

Gualdo del Re Suvereto: vino accoglienza e ristorazione

di Paolo Valdastri – 2 aprile 2019



Gualdo de Re. Teresa e Nico Rossi

Gualdo del Re Suvereto. La parola d'ordine è identità del territorio.

Aria di novità all'azienda agricola Gualdo del Re di Suvereto condotta dai dinamici Teresa e Nico Rossi. Dopo il nuovo marchio, le nuove etichette, le recenti originali soluzioni di packaging legate al progetto "f", ora è il momento di presentare un nuovo chef al timone del ristorante aziendale.

Nico e Teresa hanno chiuso il cerchio della perfetta integrazione tra vino e territorio affiancando alla cantina di produzione, opportunamente arricchita da sale adibite alle visite e degustazioni, un resort e un ristorante. Si parla molto in questo periodo storico d'identità dell'enogastronomia e dell'accoglienza, del legame tra la storia e la cultura di un territorio e le sue produzioni, veri e propri volani del turismo.

Gualdo del Re rientra perfettamente in quest'ottica di accoglienza e integrazione interamente funzionale allo sviluppo del prodotto agricolo del territorio e il ristorante è il vero cuore pulsante dove si esprimono tutti gli aspetti virtuosi: il vino, il cibo, l'accoglienza, la cultura storica e artistica, la memoria della popolazione.

## Il tocco dello Chef Andrea Nocciolini



Nico Rossi e Andrea Nocciolini

Al timone del Ristorante Gualdo del Re fa il suo esordio il giovane Andrea Nocciolini, originario di Suvereto, studi all'alberghiero Martini, poi operativo in alcuni ristoranti del circondario, figlio d'arte, la madre ha lavorato in un famosissimo ristorante della zona, e con uno zio, Giorgio, grande e conosciuto professionista del catering.

In un'accogliente e luminosa veranda, in mezzo ai fiori e al verde dei vigneti, Andrea realizza una cucina strettamente legata alla tradizione, giustamente attualizzata da un'interpretazione moderna e personale atta a renderla attraente anche ai palati più esigenti e con scelte legate alla volontà di abbinare ogni piatto con un diverso vino dell'azienda e, ovviamente, con il suo olio extravergine.





Ristorante Gualdo del Re

In questo panorama tutto territorio, propone una serie di antipasti che spazia dalla tartare di vitellone alla terrina di lepre, per passare poi ai primi, i tradizionali tortelli maremmani o la pasta fresca con cacciagione e colombaccio, quindi ai secondi, con vari tagli di carne alla brace o il classico cinghiale in bianco.



Fagottino di crepes con verdure

I dessert, come la pasta e il pane, sono rigorosamente fatti in casa. Per chi non può fare a meno del pesce, e qui siamo a pochi chilometri dal mare di Piombino, c'è una scelta esauriente anche di pescato fresco che va a nozze con i bianchi di casa, ma, in alcuni casi, anche con i rossi più giovani.

#### La cantina

La cantina, va da sé, è impostata sui vini dell'azienda e per ogni piatto viene consigliato un abbinamento, possibile anche con servizio a bicchiere, con uno o due vini.

Ecco qui una panoramica sintetica dei vini proposti per questa stagione, alcuni dei quali verranno presentati al prossimo Vinitaly. Vini che derivano da vendemmie sontuose come la 2015 e 2016, ma anche dalle ottime 2011 e 2013 e da vendemmie difficili come la piovosa 2014 o la calda 2017 e la arida 2018, dove però si dimostra che con molto lavoro in vigna si riesce a non rinunciare alla qualità.

Eliseo Bianco 2018, pinot bianco e chardonnay. Nonostante l'annata arida conserva freschezza e slancio e una buona gamma di profumi.

Valentina 2018, vermentino in purezza. Grandi profumi di fiori, frutta bianca, mandorle e erbe di macchia, fresco e vibrante al palato.

Shiny 2018, rosato da uva aleatico. Profumi di rosa e di ciliegia marasca, avvolgente e succoso. Un vino a suo agio con molti piatti della cucina di Andrea, dagli antipasti, ai primi, ai secondi di pesce in salsa.



Senzansia new packaging

Senzansia 2016, pinot nero. L'uva prediletta, con il merlot, da Nico Rossi, da lui piantata per la prima volta in zona più di venti anni fa. Ha profumi intensi di piccolo frutto, struttura da pinot mediterraneo ma fresco e molto suadente.

Eliseo Rosso 2016. Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon. Frutto fresco ben delineato al naso, fragrante e accattivante. Attacco fresco e frutto pieno, scattante nel finale succoso. Un vino che chiede di essere bevuto e ribevuto, adatto a molte preparazioni di terra ma anche di mare.

Il Gualdo 2013. Sangiovese. Complesso al naso, con note fruttate di ciliegia morella matura, prugna e spezie nobili. Palato vigoroso con frutto e bacche selvatiche, finale lungo. Uno dei "must" dell'azienda.



Cabraia

Cabraia 2016. Cabernet Franc in prevalenza e Cabernet Sauvignon. Profumo intenso di ribes nero, more, pepe, frutto che si ripete in bocca con buona componente acida nel finale.

l'Rennero 2011. Merlot. Gamma di frutti di bosco con componente mentolata. Potente e complesso al palato, ha uno sviluppo disteso con finale fresco e deciso.

Il "Progetto f"

Detto del ristorante e dei vini, non si può non parlare del nuovo progetto che sta per compiere il primo anno di vita, il "Progetto f".



Gualdo de Re. Progetto f



Progetto f

Il progetto riguarda due eccellenze italiane, una del vino, con il Merlot di Gualdo del Re, e una della soffiatura del vetro di Murano, con la vetreria Carlo Moretti.

Il Merlot per la prima uscita, è frutto dell'annata 2015, una delle migliori degli ultimi venti anni, di una rigorosissima selezione delle uve e della vinificazione, il tutto accuratamente seguito dalla giovane enologa Barbara Tamburini, definita "the Queen of Merlot".

Il prezioso vino viene racchiuso da un altrettanto preziosa bottiglia, vera e propria opera d'arte in cui i soffiatori hanno reinterpretato il tradizionale fiasco toscano, impreziosendolo. Lunghi studi e numerose prove sono stati compiuti per verificare la resistenza del vetro alla tappatura. Le chiusure stesse sono state sottoposte a vari stress per verificarne la tenuta. L'etichetta è poi sostituita da un'incisione sul vetro.



Caveau Progetto f

Una bottiglia da collezione, prodotta in soli 2000 esemplari, ordinabili online, con possibilità di scegliere il proprio numero preferito che verrà inciso sulla bottiglia. Le bottiglie sono ospitate in un caveau blindato all'interno delle cantine di invecchiamento dell'azienda.

Su tutto questo progetto aleggia la supervisione e la consulenza di Remy Fabrikant del Team Cosmo, personaggio eclettico e creativo, anzi esplosivamente creativo, molto presente nella zona di Bolgheri e Suvereto. Sostiene Remy: «"f" is the perfect object of desire which will last eternally after the wine has left it. Not only as a beautiful exhibit, but also as a reminiscence of the grand fleeting of the moment when the valuable wine was tasted». Per approfondire guardate il link: <https://www.teamcosmo.ch/project-f-the-creation-of-something-beautiful/>

Lo stesso personaggio ha progettato anche l'"etichetta" o camicia del Senzansia, un packaging originale e raffinato che mette in crisi, alla prima stappatura, il povero sommelier che vorrebbe strapparla via.



## Grappa Gualdo del Re

In definitiva, una giornata trascorsa a Gualdo del Re è un'esperienza da non perdere per arricchire conoscenze, godere della natura, dei prodotti della terra e della accoglienza di gente schietta e sincera.

Paolo Valdastri