

PROGETTO "F": LA CREAZIONE DEL BELLO



Creazione Bottiglie Vetro Limited Edition Merlot Barbara Tamburini Progetto Vetro Di Murano Gualdo Del Re Progetto F Bello

A cura di **Erika Mantovan** – <http://e-wineandmore.blogspot.it/>

© Riproduzione riservata

Al Ristorante **Vun dell'Hotel Park Hyatt** la cantina **Gualdo del Re** presenta un nuovo Merlot in purezza racchiuso in una bottiglia speciale realizzata dal mastro vetraio **Carlo Moretti**.

Già ai tempi di Platone il bello e l'arte non avevano la stessa valenza. Nello studiare l'evoluzione di queste definizioni accade di cambiare le proprie convinzioni ed incontrare nuove prospettive. Letture che rimettono in discussione certezze e portano al cambio di idee e gusti. Lo stesso succede anche quando si affronta la magia della "simmetria" e del "bello". Una parola semplice, questa, che serve a definire in maniera chiara e universalmente familiare un valore. Ma che nella sua semplicità diventa asimmetrica perché è la singola soggettività a far comunque da padrona. Con l'ordine e la misura, oggettive, ci meravigliamo davanti ai risultati di intelligenze artigiane, felici intuizioni di chi crea. Premessa che introduce che il "semplicemente" bello e nuovo si apprezzano maggiormente non quando sono una replica di un esistente ma una fusione di più componenti che materializzano un desiderio.

Il **progetto "f"** è un'opera che interrompe il pensiero. **"f"** come **"five"** è il titolo del sogno realizzato dal rappresentante della quinta generazione alla guida della cantina **Gualdo del Re, Nico Rossi**. È un qualcosa di irripetibile ed innovativo. Un **Merlot** in purezza racchiuso in **2000 bottiglie uniche** che richiamano e nobilitano l'antico fiasco toscano, creazione del **mastro vetraio Carlo Moretti** di Murano.



Due arti italiane che intrecciano armoniosamente estetica e gusto, sensazioni e apprezzamento. Forma e piacere. E dopo anni di attesa è finalmente arrivato il giorno di rivelare l'iter produttivo. Cerchi e linee abbracciano e definiscono le curve. L'attitudine veneziana, celebrata nei secoli, per la lavorazione del vetro è una combinazione alchemica della materia liquida in diverse strutture elaborata in una sola soffiatura con stampi intagliati a mano a creare un gioco incantevole di forme a tre colori. Ma "f" è anche un'occasione per assaggiare un vino frutto di uve provenienti dall'area di Suvereto, nel centro della Maremma, lavorate da un talento femminile dell'enologia italiana, **Barbara Tamburini**, nota come la "**regina del Merlot**". E a tutelarla arriva dal Portogallo un tappo speciale in sughero coperto da Polizza Assicurativa che certifica l'autenticità e copre eventuali danni di ogni singolo "oggetto" che una volta svuotato diventa un prezioso arredo di design.



Barbara Tamburini

L'imbottigliamento all'avanguardia è effettuato con accorgimenti tecnici e macchinari atti a sostenere una pressione di circa 80 kg e garantire la qualità totale che resista alle spedizioni. Eccellenza più eccellenza perché "f" non è una riproduzione protocollare ma una singolare e viva esperienza. E non è finita qui perché a proteggere questo fiasco d'autore c'è una scatola lavorata a mano in legno di frassino che reinterpreta lo stampo con cui i maestri vetrai di Murano hanno concepito il suo contenuto. Un insieme di azioni per alimentare la sicurezza e raggiungere l'idea di essere un "must" da collezione con l'etichetta incisa nel vetro che lascia e regala al tatto la conferma della finezza e del meticoloso lavoro che ci sono in questo progetto. La valorizzazione delle uve Merlot deriva dalla selezione

della migliore parcella di due vigne da sempre dedicate alla cultivar internazionale presenti nelle medie colline a 100 metri circa s.l.m. su suoli ciottolosi che già in passato si erano contraddistinte per la loro assoluta qualità. In bottiglia c'è la vendemmia 2015. Un'annata scelta dell'enologa Barbara Tamburini, da vent'anni consulente della cantina, dopo gli anni di lavoro da "ago e filo" e di studio delle vigne per raccogliere uve con una maturazione fenolica perfetta. L'obiettivo ultimo, dopo il passaggio in legno di 18 mesi, è quello di disegnare al meglio il timbro e i contorni aromatici del Merlot. E l'assaggio svela un'euritmia fascinosa a cui manca solo un ulteriore periodo di affinamento in vetro per mostrare al massimo livello tutte le sue componenti. Oggi il palato si colora di blu notte con la brezza del mare a smuovere nuvole balsamiche e speziate. Un dolce frutto scuro si fa confettura nel centro bocca, circondato da acidità è rinforzato ancora da tannini di grana finissima prima pungenti poi via via morbidi quasi a sciogliersi nel succo regalando nel finale accenni di legno. Monosemico.

Dal 20 aprile chi vorrà potrà prenotare il proprio esemplare di "f" sul sito www.progettof.it al prezzo di €1.000 euro.



Oltre ad "f" Gualdo del Re propone altre nove etichette biologiche figlie dello stesso territorio per una produzione annua pari a circa 120.000 bottiglie. Si spazia dal Sangiovese al Cabernet Sauvignon, dal Cabernet Franc all'Aleatico mentre tra i vitigni bianchi trionfano il Pinot Bianco ed il Vermentino. Quest'ultimo porta il nome di **Valentina** ed è stato servito all'aperitivo nella stupenda cornice del **Vun** di Milano. Vino impattante, sapido e di intensa e succosa densità. Il **due stelle Michelin Andrea Aprea** per duettare con i protagonisti in bottiglia e completare l'esperienza gustativa che "merita la deviazione" ha presentato un piatto ricco e cremoso con uovo, patata, parmigiano e tartufo nero seguito da una morbida e gustosa spalla d'agnello con rape, malto e orzo.