

## Gualdo del Re: “Progetto f”, un artistico e prezioso connubio vino-arte

Postato da: [Luciano Pavesio](#) il: marzo 15, 2018 In: [Eventi e manifestazioni](#), [Notizie e attualità](#)



Originale, prezioso, italiano: questa può essere la sintesi del "**Progetto f**", un grande vino, il Merlot dell'azienda agricola toscana **Gualdo del Re** di Suvereto, racchiuso in una bottiglia creata e soffiata in maniera completamente artigianale dai maestri vetrai della celebre vetreria **Carlo Moretti** di Murano.

Alla presentazione ufficiale avvenuta all'interno del prestigioso **Vun** di **Andrea Aprea**, ristorante due stelle Michelin dell'**Hotel Park Hyatt** di Milano, erano presenti tutti gli artefici di questo lavoro, da **Nico** e **Teresa Rossi**, titolari dell'azienda vitivinicola, a Barbara Tamburini, enologa di fiducia di Gualdo del Re, ai rappresentanti della vetreria veneziana.



**Nico Rossi**

*"Un progetto nato nella primavera del 2015" – afferma Nico – "dalla passione per la campagna e per il mio territorio che mi anima fin da bambino di realizzare qualcosa di nuovo o di migliore. F soprattutto*



come famiglia, come "five", ovvero la quinta generazione a cui è giunta la nostra azienda, fondata nel 1953 da mio nonno. Il nostro Merlot era già stato premiato in diverse occasioni, quindi mi sembrava il vino giusto da cui partire per realizzare un oggetto unico e irripetibile, vestendolo con una bottiglia di vetro da un litro soffiata che richiamasse la forma dei fiaschi della tradizione Toscana, rinchiusa in un cofanetto ricavato da un unico blocco di legno di faggio. Un vino speciale contenuto in una bottiglia speciale: un perfetto esempio di eccellenza italiana!".

Un progetto certamente molto ambizioso che ha richiesto molteplici ore di studio e di lavoro, tra l'ideare la forma della bottiglia ideale e realizzarla con tutti i crismi che deve avere per poter resistere l'imbottigliamento con le moderne tecniche e macchinari, in pratica sostenere una pressione di circa 80 kg; sostenere la tenuta del tappo di dimensioni insolite, appositamente creato in Portogallo e coperto da polizza assicurativa che prevede il risarcimento di ogni singola bottiglia difettosa; resistere a spedizioni, viaggi e sbalzi di temperatura o pressione.

Un lavoro certosino che solo la passione di veri maestri artigiani potevano portare a compimento!

Ne è convinta anche **Barbara Tamburini**, la "regina del Merlot" come è stata recentemente ribattezzata dopo aver portato sul podio ben 7 vini nell'arco di 5 anni al prestigioso concorso enologico Mondo Merlot, da un ventennio consulente di Gualdo del Re. "Sono molto legata a questa azienda poiché qui ho iniziato la mia attività di enologa, sposando fin da subito la loro passione per il Merlot. Questo vino nasce dalle tre migliori vigne dell'azienda, seguite quasi quotidianamente in fase di maturazione da metà agosto per riuscire a cogliere la perfetta maturazione fenolica e individuare i 2-3 giorni in cui l'uva è all'apice della sua maturazione per cogliere tutti gli aspetti migliori di questo vitigno ed evitare di creare dei vini banali. Il Merlot, come il Cabernet e il Sangiovese, si esprimono al meglio in questi terreni di natura ciottolosa, argillosa di bassa fertilità, con un microclima particolare grazie anche all'estrema vicinanza con il mare, a patto però di riuscire a vendemmiare e a pressare l'uva nei pochi giorni in cui è al culmine".





**Barbara Tamburini**

All'assaggio il vino rispecchia il territorio, con una gradevole freschezza, con leggere note vegetali intercalate a profumi e aromi di frutti rossi e di mora, con un affinamento di 18 mesi in legno appositamente studiati per custodire integralmente le sue qualità originarie. Un'annata, il 2015, quasi tradizionale, con un inverno freddo, seguito da una primavera piovosa e un'estate senza eccessi di caldo che hanno valorizzato e preservato aromi e profumi dell'uva.

A impreziosirne ed esaltare le qualità e potenzialità di questo Merlot ci ha pensato lo chef stellato Andrea Aprea abbinandolo ad alcuni piatti creati per l'evento, come il sublime l'"*Uovo, Patata, Parmigiano, Tartufo*" o la fragrante "*Spalla d'Agnello, Rape, Malto, Orzo*".



**Uovo, patata, parmigiano, tartufo abbinato al Merlot di Progetto f**

"Progetto f" è disponibile in 2000 esemplari, tutte le bottiglie sono uniche e numerate, prenotabili esclusivamente on line sul sito [www.progettof.it](http://www.progettof.it) al prezzo di 1.000 euro ognuna e ritirabili a partire da settembre. La priorità della prenotazione darà la facoltà di scegliere il proprio numero preferito che verrà inciso a mano sulla bottiglia.