

## **Un Merlot sorprendente debutta a Roma: Quintorè 2016**



Articolo a cura di Saula Giusto

Nel corso di un ottimo press lunch presso Retrobottega di Roma, un ristorante dalle atmosfere contemporanee e molto ricercate (<https://www.retrobottega.com/>), ho avuto occasione di assaggiare un Merlot in purezza raffinato, che mi ha piacevolmente sorpresa e stupita.



Lo ammetto da 'reo confessa': per gusto assolutamente personale non sono una grande amante dei vini prodotti con questo vitigno, fatta eccezione per i grandissimi e paradigmatici esemplari bordolesi creati, in particolare, della zona di Margaux (non certo alla portata di tutte le tasche) e per pochi altri.

La presentazione di questo Quintorè 2016 di Gualdo del Re (<https://www.gualdodelre.com/>) mi ha presa, dunque, in contropiede e mi ha fatto apprezzare un 100% Merlot, oltretutto italiano, sconfessando il mio pregiudizio e assicurandomi un 'effetto sorpresa' che, si sa, vince sempre!



Nico Rossi, il titolare dell'azienda, con il contributo e la consulenza fondamentale dell'enologa Barbara Tamburini (in azienda dal '99, considerata, specie in Toscana, un po' la 'signora' del Merlot), ha creato di proposito un vino top di gamma, prodotto con uve accuratamente selezionate di una parcella della tenuta dalle particolari caratteristiche qualitative, realizzando una sorte di omaggio alla quinta generazione della famiglia.

Gualdo del Re (dal tedesco wald, bosco), viene fondata nel 1953 a Suvereto, un piccolo comune medievale, incorniciato alle spalle dalle suggestive colline della parte centrale della Toscana e quasi affacciato sul mare (che dista poco più di 6 km), di fronte all'Isola d'Elba.



La zona di Suvereto risulta particolarmente vocata non solo per la vite: gode del clima mite del mare, è caratterizzata da una costante ventilazione, proveniente in prevalenza da sud ovest di giorno, ma da nord e da est al calar del sole, condizione che garantisce anche in estate una buona escursione termica. I terreni di medio impasto, inoltre, sono particolarmente sassosi, minerali e calcarei e si presentano dalla doppia natura: in parte tipici della formazione geologica detta "alberese", una roccia sedimentaria, calcareo marnosa, formatasi sul fondo di un antico oceano che, sollevandosi nei millenni dal fondo del mare, si è fratturata e frammentata in rocce grandi e piccole, che dona vini strutturati e longevi. Nei medesimi terreni sono inoltre ben visibili vene di calcare bianco, calcio, magnesio e anche galestro: un'argilla scistosa trasformata in pietra friabile, a taglio vitreo che, con l'esposizione agli agenti atmosferici e, soprattutto, delle escursioni termiche, si sfalda e sbriciola gradualmente, rilasciando nel terreno elementi minerali preziosi per la pianta, ma anche caratteristici per lo sviluppo, la tipicità e i profumi eleganti dei vini.

L'azienda si estende su una superficie totale di circa 45 ettari, 25 dei quali vitati, con una densità di circa 6.500 piante/ettaro. Si producono circa 100.000 bottiglie l'anno, che ricadono nelle denominazioni di origine del territorio: DOCG Suvereto, IGT Rosso Toscano, IGT Costa Toscana. I vitigni a bacca rossa coltivati sono Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ed Aleatico. I vitigni a bacca bianca Pinot Bianco e Vermentino, che qui trova un territorio d'elezione. L'azienda è iscritta nell'elenco regionale degli operatori biologici.

Nico e la moglie Teresa iniziano a condurre l'azienda dagli anni '80 con passione, raccogliendo un'eredità di famiglia, che oggi è stata trasmessa anche ai figli Federico e Valentina, che sono diventati parte fondamentale di essa.

Presso Retrobottega siamo stati accolti da Nico in persona e da Federica Shir (ufficio stampa di Gualdo del Re), che ci hanno fatto sentire subito molto a nostro agio per la loro simpatia e calore, con un aperitivo a base di Vermentino Costa Toscana IGT Valentina 2018, davvero fine e piacevole, ottimo preludio per il pranzo a venire.



Sarà per la buona compagnia, sarà per l'omonimia dell'etichetta con il nome la mia bimba più piccola, sarà per la leggiadria di un'espressione di Vermentino aromatico, floreale, particolarmente fresco e sapido, ma questo vino mi ha messa subito di buon umore!







Curioso l'aneddoto dell'arrivo di questo vitigno in azienda: Nico mi ha raccontato che era stato introdotto dal suo babbo, che aveva personalmente portato, negli anni '60 in Toscana, barbatelle di questo vitigno dalla Sardegna, mentre la maggior parte del Vermentino coltivato in regione proviene dalla sua diffusione dalla Liguria.

Dopo l'aperitivo, a tavola ha fatto finalmente il suo ingresso sua maestà Quintorè 2016, che lo chef e la brigata di Retrobottega hanno abbinato con un menù tutto studiato per esaltare il vino, ma con soluzioni inaspettate e ardite.



Creme caramel ai porcini



Pancotto croccante e burro morbido

Abbiamo cominciato, in un ideale fischio d'inizio di partita, con due amuse-bouche molto particolari e gustosi: un 'Pancotto croccante con burro morbido' e un 'Creme caramel di porcini'. Ci è stato poi servito un curioso 'Cavolo in galantina', perfetto assist per un primo a metà strada tra tradizione ed innovazione: 'Tortellino, mela cotogna e ventricina'. E' poi entrato in campo, per il gol della vittoria, visto il perfetto abbinamento con il Quintorè, il 'Piccione, cime e pastinaca', precedente una degna chiusura di partita a base di un'ottima 'selezione di formaggi'.



Tortellino, mela cotogna e ventricina

Cavolo in Galantina



Piccione, cime e pastinaca'





Ma veniamo finalmente alla degustazione di questo elegante Merlot:

***Igt Costa Toscana Merlot Quintorè 2016 – Gualdo del Re***

*Uve: 100% Merlot. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Il vino prosegue la fermentazione malolattica in barriques nuove, dove permane per 18 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.*

*Al naso si presenta subito molto fine, delicato e complesso al tempo stesso. Esclude a priori quelle note 'classiche', ma sgraziate, di ciliegiona dolce immersa nel cioccolato al latte, di caramella alla frutta e vaniglia, tipiche di quei Merlot grassi e piacioni che proprio non riesco ad apprezzare. Offre piuttosto una netta violetta e roselline ancora fresche, l'acqua di rosa, il ribes rosso e la ciliegia croccante, su un lieve sbuffo balsamico e di grafite che chiudono, con estrema eleganza, su una netta nota smaltata, distintiva dei grandi e noti Merlot di Bordeaux.*

*Al palato è agile, fresco, perfettamente sapido, minerale, dalla struttura e dai tannini setosi ben presenti ma mai invadenti. Colpisce la coerenza del frutto e la lunghezza notevole, che lascia una bocca pulitissima e buona. Davvero ottimo.*



Saula Giusto e Nico Rossi

