

[A tavola con il produttore News](#)

[Gualdo del Re presenta a Roma l'ultima creatura Quintoré 2016 in abbinamento alla raffinata cucina di Retrobottega](#)



Gualdo del Re presenta a Roma l'ultima creatura Quintoré 2016 in abbinamento alla raffinata cucina di Retrobottega

Di Donato Antonio Notarachille

Quintoré è l'ultimo nato in casa **Gualdo del Re**. Un Costa Toscana Igt da uve Merlot, realizzato sotto la guida di Barbara Tamburini, e frutto del vigneto che nel 2015 ha prodotto l'elegante **"progetto f"**.

Per presentare la loro ultima creatura, figlia della vendemmia 2016, Nico e Teresa Rossi, i dinamici coniugi proprietari dell'azienda di Suvereto, hanno scelto la raffinata cucina di **Retrobottega**, senz'altro una delle realtà più interessanti tra quelle che animano il centro di Roma.

Dopo il conviviale e delizioso aperitivo di benvenuto inaffiato dal Valentina 2018, gradevole Vermentino fresco e sapido, tutto mare, fiori e macchia mediterranea, prodotto dall'azienda livornese, ospitato nel retro di Retrobottega, vale a dire RetroVino, la nuova enoteca realizzata dove prima sorgeva il laboratorio di cucina del ristorante, ci è stata offerta l'opportunità di scoprire come il nuovo gioiello di Gualdo del Re affrontasse l'alta cucina di **Giuseppe Lo Iudice** e **Alessandro Mocchi**.

Ogni singolo piatto del menu elaborato per l'occasione dalla brigata di Retrobottega ha assecondato il Quintoré, lasciando che fosse sempre il vino a emergere senza prevalere eccessivamente.



Cavolo in galantina, uno dei piatti proposti da Retrobottega in abbinamento al Quintoré

Non sono mai stato un grande sostenitore del Merlot. Le seduzioni burrose e barocche cui il signore di Pomerol mi ha abituato, spesso a causa di discutibili interpretazioni (italiane e non solo), hanno scavato tra me e lui un solco riempito di diffidenza che raramente riesco a superare di slancio se la bottiglia che lo contiene proviene da luoghi che non siano nelle immediate vicinanze della Gironda.

Il Quintoré non è un Merlot didattico. O quanto meno questa prima annata, è lontana anni luce dalla didattica deviata che si è costruita su questo vitigno, in Italia soprattutto.

Quintoré è prodotto da uve Merlot in purezza, allevate a guyot e cordone speronato a 100 metri sul livello del mare, su terreni prevalentemente argillosi, sabbiosi e ciottolosi, con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro e una resa di 40 quintali per ettaro.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mentre la malolattica è svolta successivamente in barrique nuove, dove il vino matura



La freschezza e la grande sapidità di cui è dotato non appartengono al vitigno, ma al territorio: Notri, la frazione di Suvereto in cui sorge l'azienda, si trova a 4 miglia dal punto in cui la costa tirrenica guarda all'Isola d'Elba e le viti risentono notevolmente del benefico influsso marino.

Rosso rubino intenso. Al naso seduce senza esagerare, mantenendo il punto su un elegante equilibrio: la sinergica azione di succulente more di rovo e di un'avvolgente marasca in confettura, restituiscono insieme dolcezza e freschezza. Lontani echi vanigliati aprono la strada a una leggera e indefinita trama speziata, accompagnata da sbuffi di menta e cioccolato e da ricordi balsamici di lentisco.

L'ingresso in bocca è morbido ma via via diventa dinamico e nient'affatto barocco. La dolcezza della marasca in confettura domina il centro del cavo orale, il frutto diventa più croccante e succoso ai lati della lingua che viene accarezzata e ripulita da un tannino dalla trama fitta e vellutatissima. Freschezza e sapidità sorreggono il sorso fino al lungo finale caratterizzato da piacevoli ritorni speziati e mentolati.

Vino di grande finezza e che si colloca in una fascia di mercato alta (la bottiglia dovrebbe costare sugli 80 euro in cantina) Quintoré vedrà la luce, o per meglio dire la bottiglia con l'elegante etichetta grigia, solo nelle migliori annate, quelle che Nico Rossi e Barbara Tamburini giudicheranno all'altezza di uno standard qualitativo adeguato a rappresentare l'eccellenza cui questo vino punta e che ha raggiunto in questa prima annata. Distribuito sul territorio nazionale da Proposta Vini, sarà in commercio a partire da gennaio 2020.