

Quintorè debutta con stile: ecco il nuovo merlot di Gualdo del Re

[Valentina Franci](#)



Lo scorso 18 novembre la casa vinicola toscana Gualdo del Re, ha presentato con un raffinato press lunch la sua ultima creatura: l'eccellente merlot in purezza Quintorè 2016

Per il debutto del prezioso nuovo nato, la scelta del patron **Nico Rossi** è ricaduta sul ristorante [Retrobottega](#), da alcuni anni uno fra gli indirizzi più interessanti della ristorazione romana.

Questo perché Retrobottega un è locale veramente diverso dal solito: contemporaneo ed elegante, ma con un'anima informale, che ti accoglie in un ambiente minimal, dalle tinte dark e dalle luci drammatiche, offrendo una cucina raffinata e di ricerca, basata sull'attenzione maniacale per le materie prime, la terra e le stagioni (qui ad esempio per il reperimento delle materie prime ci si affida ogni settimana al "foraging" in Abruzzo). Una raffinatezza e una ricerca che, come scopriremo poi, caratterizza anche i vini di [Gualdo del Re](#).

Entriamo un paio di vetrine più in là rispetto al ristorante, là dove ora sorge **RetroVino**, enoteca con salumeria e cucina, una delle più recenti "estensioni" del progetto Retrobottega. In questo luogo pensato per il dialogo tra cibo e vino, iniziamo il nostro incontro con **Gualdo del Re**, sorseggiando il piacevole **Vermentino Costa Toscana IGT Valentina 2018**, così chiamato in onore della figlia del titolare della cantina di Suvereto. Si tratta di un bianco fresco e sapido, caratterizzato da intense note di fiori e frutta bianca. Un gradevolissimo aperitivo, che ci proietta già verso le delizie che degusteremo durante il pranzo.

E proprio in questo momento conosciamo **Nico Rossi**, che ci parla con passione della sua azienda di famiglia e di come sin da bambino coltivava il sogno di farne una grande Cantina. Ora grazie a tanti anni di duro lavoro, questa è cresciuta fino a diventare una realtà chiamata Gualdo del Re, che oggi esporta globalmente vini di pregio apprezzati a livello internazionale, e accoglie turisti ed appassionati da tutto il mondo in una struttura agrituristica con ristorante di ottimo livello. Nico si professa sin da subito grande sostenitore dei vini in purezza, solo così secondo lui si possono apprezzare a fondo tutte le caratteristiche di un determinato vitigno e del suo territorio.



Quintorè 2016

È così che nasce anche un merlot importante come **Quintorè 2016, che s'inserisce nel solco della tradizione familiare ed enologica di Gualdo del Re**. Questo vino infatti si propone come Merlot in purezza di alta gamma, **frutto di una selezione di uve provenienti da una specifica parcella della tenuta dalle particolari caratteristiche**. Omaggio alla quinta generazione della famiglia, Quintorè si propone come evoluzione del progetto "f". Realizzato con l'annata 2015, progetto "f" è nato come sintesi di due eccellenze: il pluripremiato Merlot di Gualdo del Re e una bottiglia dal particolare fascino, pensata e realizzata appositamente dalla celebre vetreria Carlo Moretti di Murano.

Le viti da cui si vinifica il Quintorè si trovano a 100 metri sul livello del mare, e crescono con un sistema di allevamento a guyot e cordone speronato, su terricci prevalentemente argillosi, sabbiosi e ciottolosi, con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro e una resa di 40 quintali per ettaro. L'azienda sorge non lontano dalla costa, in una zona dove alle viti giunge ancora l'influsso benefico dell'aria del mare, che reca freschezza e sapidità ai vini di queste zone.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, successivamente la malolattica prosegue in barrique nuove, dove il vino matura per 18 mesi, con un successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Il Quintorè si caratterizza per il bel colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, al naso non si rivela subito ma è un vino di una certa complessità, che lentamente dispiega sentori di frutta a bacca nera matura come more, ribes, amarena cui seguono intriganti note balsamiche speziate e vanigliate. Al palato è pieno e morbido, e ritroviamo anche in bocca le more e la confettura di amarena, e una certa freschezza balsamica nel sorso, mentre i tannini sono fitti, dolci e vellutati. Finale lunghissimo, persistente, elegante.

Gualdo Del Re: una storia di famiglia

La storia di Gualdo del Re è la storia di Nico e Teresa Rossi e della loro passione per la terra e il vino. Un'eredità tramandata di generazione in generazione, e trasmessa anche oggi ai figli Federico e Valentina, che sono parte integrante dell'azienda.

Fondata in Maremma nel 1953 a Suvereto, un piccolo comune medievale chiuso ad anfiteatro dai colli che dominano la parte centrale della Toscana, a poco più di 4 miglia dal mare di fronte all'Isola d'Elba, l'azienda prende il nome dal tedesco wald (bosco), termine che definisce un luogo di particolare bellezza.

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. A Gualdo del Re tutto segue i ritmi della natura, nel rispetto totale dei suoi cicli, e l'azienda è iscritta nell'elenco regionale degli operatori biologici.

Gualdo del Re gode di un microclima unico, che rende il territorio di Suvereto una nicchia ecologica a forte vocazione per i grandi vini rossi toscani di eccezionale struttura.

Nico e Teresa conducono la tenuta dagli anni Ottanta e dal 1999 è iniziata la collaborazione con l'enologa Barbara Tamburini.

I risultati, quantificabili in una produzione annua di circa 100.000 bottiglie, distribuita in Italia da Proposta Vini, annoverano dieci etichette, tutte legate alle denominazioni di origine del territorio. I vitigni a bacca rossa spaziano infatti dal Sangiovese al Merlot, dal Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc all'Aleatico; i vitigni a bacca bianca invece sono il Pinot Bianco e il Vermentino.

La nostra esperienza

Dopo l'aperitivo siamo stati finalmente invitati ad accomodarci ai grandi tavoli sociali di Retrobottega, per fare la conoscenza con **Quintorè** in abbinamento coi piatti del menù studiato ad hoc dagli chef **Alessandro Mocchi** e **Giuseppe Lo Iudice** ([qui](#) la nostra intervista in occasione di Identità Golose).



Il nostro viaggio nel gusto parte con un paio d'amuse-bouche che mi hanno piacevolmente sorpreso: un'interessante rivisitazione del **Pancotto** qui presentato in versione croccante e accompagnato con una appetitosa mayo veg, e un goloso Creme caramel di porcini.

Segue un piatto visivamente molto accattivante, il **Cavolo in galantina** a base di cavolo viola, zabaione al formaggio aromatizzato al marsala, e scaglie di tartufo.

Al momento dei primi gustiamo una delle celebri creazioni di pasta fatta in casa dello chef (che si possono acquistare anche nel laboratorio Retropasta) un innovativo **Tortellino, mela cotogna e ventricina**: qui la dolcezza e l'aromaticità della mela si sposano egregiamente con la grassa piccantezza della ventricina, in un contrasto di sapori perfettamente equilibrato, che esplose nel palato non appena si addenta la sfoglia all'uovo ben tirata, che costituisce l'involucro del tortellino.



Giunti al momento del secondo ci viene servito il **Piccione, cime e pastinaca**: qui le carni succulente del piccione, accompagnate dalla dolcezza della pastinaca appena riequilibrata dalla punta leggermente amara e vegetale delle cime di rapa si sposano in maniera egregia con il nostro protagonista. **Il Quintorè 2016 trova così il suo partner perfetto in questo prelibato piccione, che costituisce a nostro giudizio l'abbinamento più riuscito dell'intero menù proposto.** Chiude degnamente il nostro viaggio culinario, una selezione di formaggi tra cui erano inclusi: caciocavallo, pecorino, gregoriano e parmigiano reggiano 36 mesi. Quest'ultimo insieme al pecorino si attesta come il formaggio cui il nostro vino meglio si accompagna.

Tuttavia è un piacere notare che il Quintorè si è dimostrato un vino di grande eleganza che ha ben dialogato con ogni singola portata del pranzo. Mangiare da **Retrobottega** infatti è stata come sempre un'esperienza culinaria stimolante, ma questa volta i piatti sono stati soprattutto i perfetti comprimari sulla scena di un vero spettacolo cucito tutto intorno al **Quintorè 2016**, che da grande protagonista ha "tenuto sempre la scena" conquistandoci davvero tutti.