

Artù

Gusto • Tendenze • Mercati

In caso di mancato recapito inviare al CNIP di Milano Roserio, per la restituzione al mittente previo pagamento resi

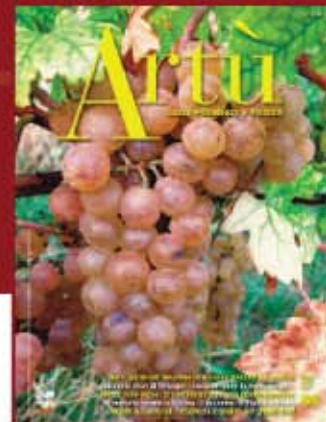


Mufii: parte dal Novarese la riscossa italiana dei muffati
Annuncio shock di Vinexpo: i consumi sono in netta crescita
Monte delle Vigne, la cantina nata da una grande passione
Creatività laziale in cucina: il successo di Pipero a Roma
Longino & Cardenal: freschezza e qualità per grandi chef

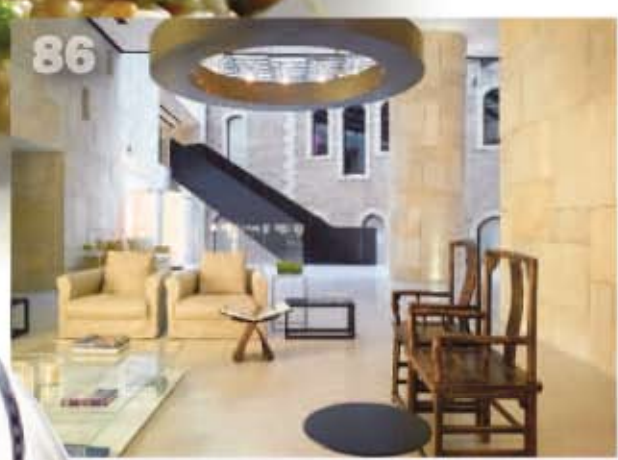
Marzo
Aprile
2013

55

In copertina, uve di Erbaluce a Barenco, sui colli novaresi. Grazie all'intraprendenza e al coraggio di una coppia di professionisti milanesi, Ernesto ed Elisabetta Gilardi, nasce MUFii, un vino da uve appassite, "attaccato" dalla Botrytis cinerea, proprio come il Sauternes.



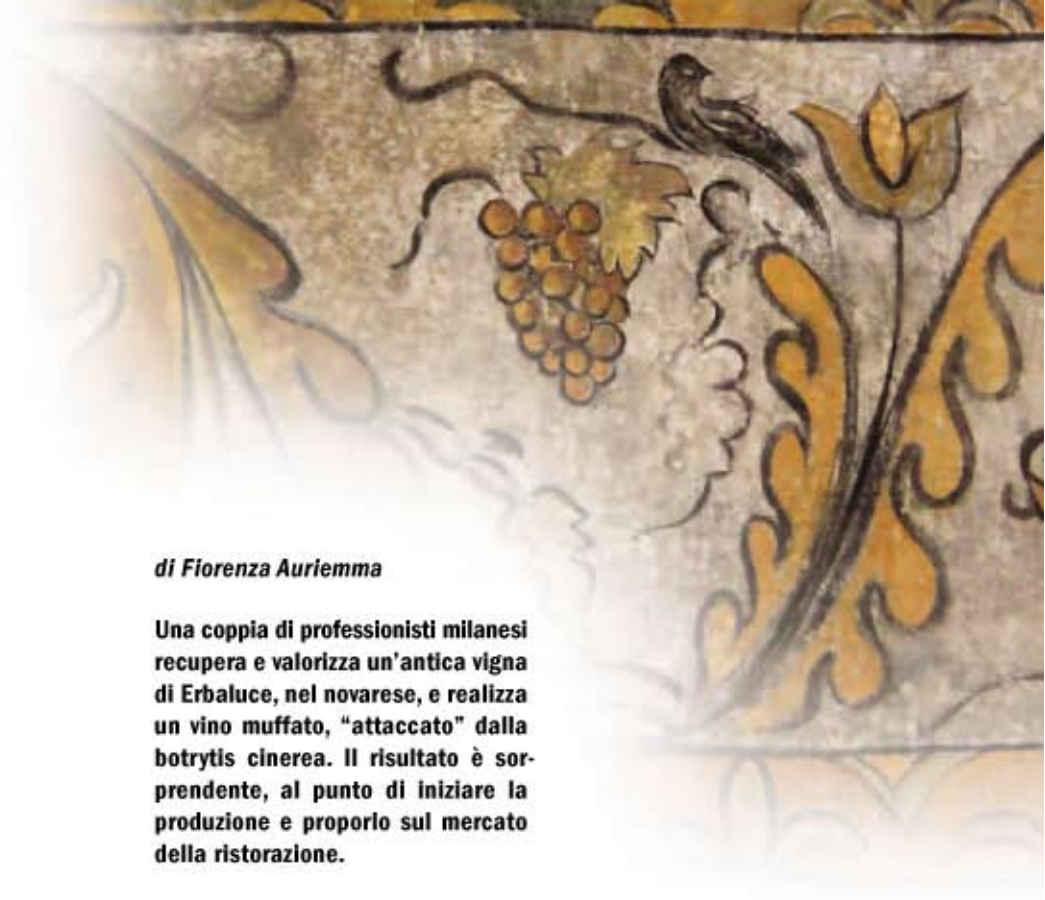
SOMMARIO n°55



- Pag. 04 **Info people**
TuttoFood 2013, sempre più "international"
di Elisa Facchetti
- Pag. 06 Una conferma per Taste, e Rhex punta sugli chef
Info brand
- Pag. 08 Le aziende sono attente ai mercati in movimento
Pag. 14 Krug Lovers a Milano con Bartolini
Focus wine
- Pag. 16 Vinexpo annuncia: consumi in crescita
di Luisa Contri
- Pag. 20 Fratelli Chiarli: i signori del Lambrusco
di Giovanna Moldenhauer
Focus food
- Pag. 26 Locanda Le Muse, la carne abita qui
di Alessandra Piubello
- Pag. 28 Eblex, bontà sicura sotto ogni aspetto
Protagonisti wine
- Pag. 30 Monte delle Vigne: passione e unicità
di Alberto P. Schieppati
- Pag. 40 Si chiama MUFii il Sauternes italiano
di Fiorenza Auriemma
- Pag. 48 Pallavicini, il Frascati della Principessa
di Roger Sesto
Protagonisti food
- Pag. 54 Longino & Cardenal: la selezione del meglio
di Luisa Contri
- Pag. 60 Effusioni di gusto al Desco di Verona
di Alessandra Piubello
- Pag. 64 Piperò al Rex, la forza dell'uomo
di Alberto Lupetti
- Pag. 68 Dalla Val d'Ossola a Rimini, il successo arriva dalle Alpi
di Stefano Bonini
- Pag. 72 Famiglia Cortesi, format inossidabili
di Theo Smith
Format food
- Pag. 76 Verace Pizza Veronese: il caso del Du de Cope
di Alessandra Piubello
- Pag. 80 Tano Simonato, lontano da ogni schema
di Anna Pesenti
Accueil
- Pag. 86 Mamilla di Gerusalemme. L'innovazione abita qui
di Gualtiero Spotti
Equipment
- Pag. 92 Tacco e spacco contro cappa e spada
di Giovanna Moldenhauer



Si chiama **MUFii** **Il Sauternes italiano**



di Fiorenza Auriemma

Una coppia di professionisti milanesi recupera e valorizza un'antica vigna di Erbaluce, nel novarese, e realizza un vino muffato, "attaccato" dalla botrytis cinerea. Il risultato è sorprendente, al punto di iniziare la produzione e proporlo sul mercato della ristorazione.



la casa di Barengo

Un uccello si riposa vicino a un grappolo d'uva, il capo volto verso la meta del prossimo volo, o il luogo dal quale è appena arrivato. Quest'icona classica e antica dà un senso di stabilità e al tempo stesso di movimento e cambiamento. E lascia intuire la potenza vitale che può generare questo cambiamento. L'immagine è un particolare di un affresco del tardo '400 custodito in un antico convento nel novarese trasformato poi in dimora. E da poche settimane è anche il simbolo e il logo che Elisabetta Golzio ed Ernesto Gilardi hanno scelto per l'etichetta del loro MUFii. Che, come il nome suggerisce, è un muffato ottenuto da uve Erbaluce impiantate, cresciute, colte, appassite e imbottigliate in un angolo d'Italia dove tutto ci si aspetterebbe tranne trovare la culla di un vino speciale, elegante, intenso e dalle notevoli potenzialità. Le prime bottiglie di MUFii che hanno da poco visto la luce lasciano infatti presagire un grande fu-



Barengo

Novara

Milano



muffa nobile



turo per questo vino che potrebbe persino diventare – perché no – la versione italiana del ben più noto Sauternes d'Oltralpe. Per comprendere meglio le peculiarità della nuova e promettente etichetta del panorama enologico italiano ci spostiamo a Barenco, in provincia di Novara. Qui, seduti nel giardino della casa di campagna rifugio di Elisabetta ed Ernesto – psicoterapeuta lei, ginecologo lui, dividono il loro tempo tra Milano e questo angolo del Piemonte – li ascoltiamo raccontare la storia che ha portato alla nascita del loro vino. “Dove c'è uno svantaggio, c'è sempre anche un vantaggio. E MUFii è la testimonianza dell'esistenza del vantaggio dell'imperfezione. Ovvero, come una muffa può essere utile per produrre un grande vino”, esordisce Ernesto Gilardi. Il quale sa per istinto ed esperienza come tutto sia collegato, e come la vera forza stia nel mettere a frutto le proprie conoscenze per dare spazio e vita a ciò che già esiste. Perché in natura il vantaggio dell'imperfezione è già lì: bisogna solo saperlo cercare

e trovarlo. È proprio questo che hanno fatto Elisabetta ed Ernesto. Lo dimostrano gli avvenimenti che, nel giro di pochi anni, hanno portato alla nascita di MUFii. “Abbiamo comperato questa casa nel 1990, e poco dopo, da una signora del paese, anche una piccola vigna sulla collina di poco più di mezzo ettaro, dietro il castello di Barenco”, racconta Elisabetta. Perché, spiega la padrona di casa, nell'ordine delle cose è giusto che una casa di campagna antica e vissuta abbia sì l'orto e il giardino, ma anche la sua vigna. Che però né Elisabetta né Ernesto sanno come coltivare, pur intuendo quanto quell'angolo di terra vitato abbia da dire e dare. “Ci siamo affidati a un agronomo, il quale ha proceduto a estirpazione, scasso e arricchimento della terra con letame”, prosegue il racconto della coppia. “Poi, insieme all'università di Torino abbiamo impiantato 900 barbatelle di Erbaluce autoctono”. Passano cinque anni, ma ancora la vigna non dà grappoli d'uva. In quel periodo Elisabetta ed Ernesto sono molto impegnati



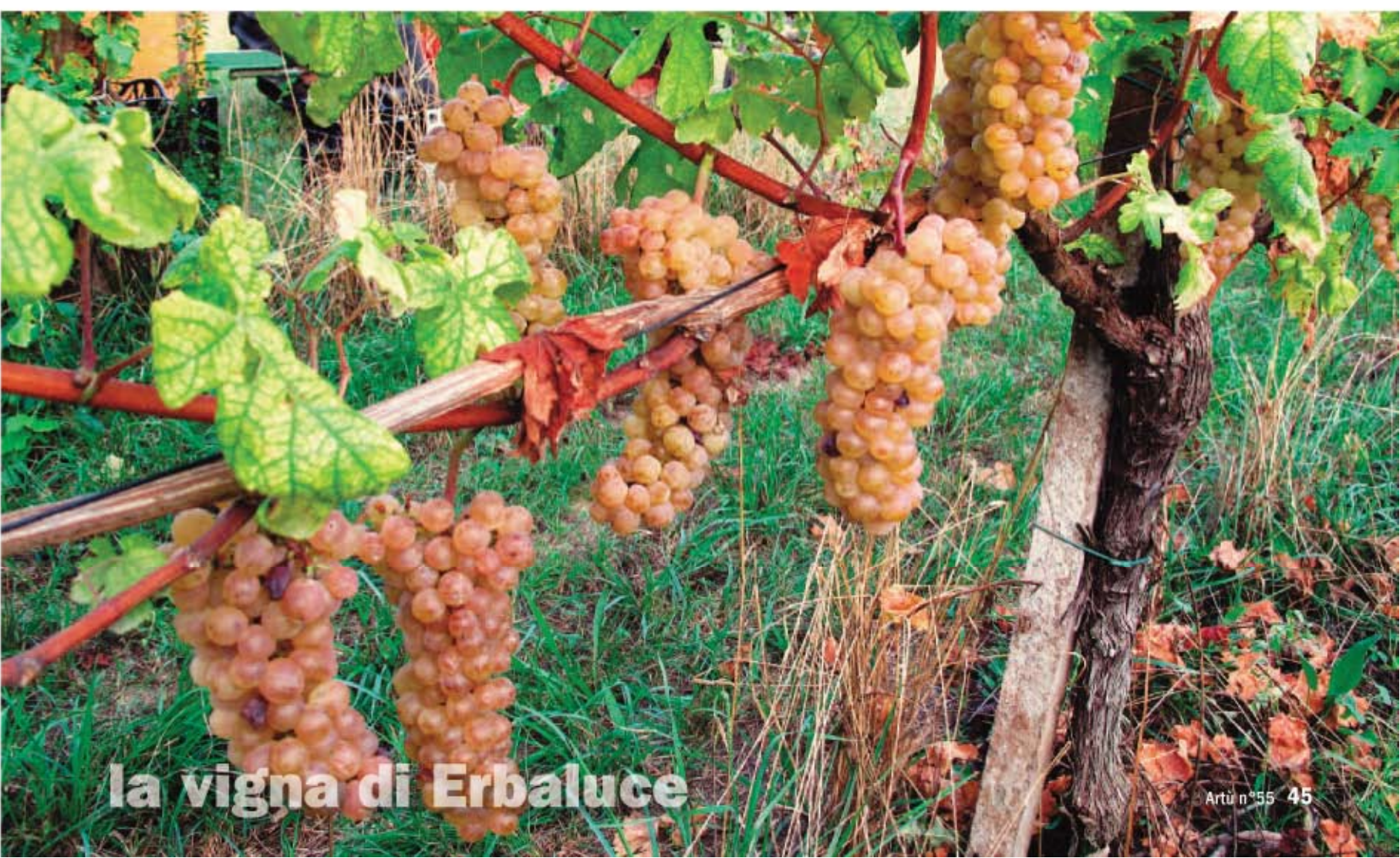
Ernesto Gilardi nella passitaia



scorcio della casa di Barengo

con le rispettive professioni: da lunedì a venerdì lavorano a Milano, e durante il week end girano l'Italia per congressi, lui da una parte, lei dall'altra. Di tempo per la cura del vigneto non ne resta, quindi. Per questo nel 1998 decidono di darlo in gestione a un contadino del luogo. Quando nel 2004 finalmente riescono ad assaggiare una bottiglia del nettare prodotto dalle loro uve, si accorgono con delusione che quel vino è acido e imbevibile. Indecisi se vendere la vigna o lasciarla al suo destino, nel mese di agosto del 2009 ecco che si fa strada l'intuizione. Alla quale Ernesto ed Elisabetta sono in grado di aprire le porte della mente razionale. È Ernesto a dare voce a una comprensione profonda comunicandola ad Elisabetta davanti a un tramonto marino e a un aperitivo: "Se a Barengo matura il gorgonzola, allora si può fare anche il muffato, perché è segno che clima e territorio lo permettono. Ci proviamo?". Detto fatto, cercano un altro agronomo in grado di ridare energia a quel vigneto ormai allo stremo delle forze. "Abbiamo fatto analizzare il terreno e scelto di non diserbare. E via di nuovo con i lavori", ricorda Elisabetta. Ed è così che nel 2011 le creature vegetali di quel fazzoletto di terra risorto a nuova vita producono i primi 20 chili di uva Erbaluce. Che dopo la raccolta sono appesi nella passitaia della casa di campagna, all'aria, in attesa di vedere che cosa sarebbe successo. Nel frattempo, Ernesto nutre la sua intuizione con il cibo della conoscenza e si mette a studiare con impegno tutto ciò che riguarda la muffa nobile *botrytis cinerea*. La stessa del Sauternes, e la stessa che può dar vita a un vino muffato. La quale lo ricambia della fiducia e dell'impegno presentandosi puntuale all'appuntamento e dando il via a quello straordinario processo di trasformazione virtuosa delle uve che ha fatto la fortuna di tanti *Domaines* francesi. "Quando il nostro vinificatore di zona ci ha visto arrivare con quei grappoli pieni di muffa, non ne voleva sapere

di lavorarli: temeva di rovinare i suoi macchinari", racconta sorridendo Elisabetta. "Ma noi lo abbiamo rassicurato: eravamo disposti a farci carico di tutti i costi aggiuntivi, perché a quel punto volevamo andare fino in fondo e vedere che cosa avremmo potuto ricavare dalle nostre uve muffite". Pigliata l'uva e messa in damigiana, già al primo assaggio il vino mostra tutto il suo carattere speciale e promettente: "L'abbiamo fatto provare a un amico, il quale ha esclamato: "Ma questo è il Sauternes di Barengo!". È stato lì che abbiamo deciso di andare avanti". E così ora sono nate le bottiglie pioniere, l'etichetta, le prime degustazioni in abbinamento con gorgonzola, foie gras e pasticceria secca. In attesa però di nuovi e ulteriori stimoli enogastronomici: "I passiti in antichità erano considerati medicamentosi, poi sono diventati vini da dessert. La nostra



la vigna di Erbaluce



**grappoli attaccati
dalla muffa**

sfida oggi è riportare il muffato – meno dolce del passito – a tutto pasto”, spiegano Elisabetta ed Ernesto. Quest’anno, MUFii è stato imbottigliato in 1000 bottiglie da 500 ml. L’intento per le prossime stagioni è arrivare a una produzione ottimale di 2200-2400 bottiglie, partendo da 25-26 quintali di uva, che dopo la raccolta riposa sei mesi all’appassimento prima di essere vinificata per poi, dopo l’inoculazione dei lieviti, riposare ancora un paio di settimane a una temperatura compresa tra i 14 e i 18 gradi. “Per questa prima produzione, metà del vino lo abbiamo messo in acciaio per mantenere integri i profumi ottenuti dalla fermentazione e dall’affinamento sulle fecce fini, l’altra invece in botticelle di acacia a tostatura lieve, per cercare un’evoluzione più complessa”, spiega Ernesto. Dopo circa dieci mesi le due masse sono state nuovamente unite in un blend pronto per essere imbottigliato, senza alcuna stabilizzazione a freddo per non “smagrire” un vino per sua natura delicato e caratteristico. Ed è così che nato il primo MUFii, di un bel colore tra il paglierino intenso e l’oro antico, con sensazioni olfattive molto ampie che vanno dal muschio alla confettura al miele di acacia. È morbido, caldo al palato, senza essere stucchevole. Un vino senz’altro di nicchia, ma destinato a far parlare molto di sé.

il vantaggio dell'imperfezione

