

Tre vini profondi e di grande personalità. Mauro Meneghetti, sommelier, è il direttore del ristorante stellato La Montecchia (famiglia Alajmo) di Selvazzano Dentro, Padova, dove lavora da 20 anni. Grande appassionato ed esperto di vini, ne ha scelti tre per i piatti di novembre: «Parto dal vignaiolo che ha saputo rivalutare il Carso. Con il sentore di albicocca, questo è un vino che si abbina a una proposta di funghi o di zucca. Per le

bollicine guardo a un'azienda vicentina, che ha prodotto una bolla elegante, sottile e profonda con Durello e Pinot Bianco. Per i dolci la mia scelta va a un Fior d'Arancio Moscato giallo passito, un vino che ha la forza nata dall'unione di dieci annate. E per chi cercasse un rosso, suggerisco la cantina Montevera, un'azienda giovane che lavora molto bene sui Colli Euganei».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il locale
Taglieri di affettati e un calice di vino (o birra) ad Asolo



Il Gala, ad Asolo, è l'ottima conclusione di una passeggiata pomeridiana in uno dei borghi più belli d'Italia. Il locale in centro è un accogliente bar per l'aperitivo con sfiziosi stuzzichini e buona musica dal vivo. Taglieri di affettati misti sono accompagnati con vini rossi e bianchi, soprattutto del nord Italia, o una vasta selezione di birre. Nel weekend e nelle festività c'è sempre un concerto. (S. B.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le sei Regine

Sotto, Michela Berto (San Martino), Paola Bogotto (Spinechile) e Fabrizia Meroi (Laitè). Alla sinistra di Meroi, Silvia Moro (Aldo Moro), poi Simonetta Semenzato (Antica Osteria Cera, foto Tobia Berti) e Sonya Trafoier (Kuppelrain). A sinistra nella foto grande, il piatto stellato di Raffaele Ros (San Martino): Carpaccio di crostacei, crema di mandarino e caviale affumicato



D'Attimis-Maniago
vini da 400 anni

A Buttrio dal 1585. Friulano, Ribolla e Picolit
«La storia contro l'omologazione del gusto»

«Quello con la vite e la vigna è un matrimonio che per la mia famiglia dura da oltre quattrocento anni». Il conte Alberto d'Attimis-Maniago Marchiò apre le porte della tenuta di famiglia che si estende su 110 ettari quasi interamente coltivati a vigneto. Era il 15 febbraio 1585 quando alla famiglia dei conti d'Attimis-Maniago giunse in dote l'azienda di Buttrio nel comprensorio «Friuli Colli orientali». L'origine degli Attimis risale al Patriarcato di Aquileia e, come testimoniato dall'imponente archivio di famiglia, una significativa produzione di vino si ha già a partire dal 1700, sebbene non poche testimonianze riferiscono di importanti spedizioni di vino in Italia e all'estero in epoche antecedenti. «Siamo fieri del nostro passato, è un patrimonio di tradizione ed esperienza dal quale trarre forza ed insegnamento. La storia della mia famiglia e la tradizione della mia terra sono un fondamentale tassello dell'attuale filosofia aziendale perché mi impegna-



In cantina

Il conte Alberto d'Attimis-Maniago Marchiò guida la storica azienda vitivinicola di famiglia a Buttrio sui colli friulani

no al rispetto di ciò che ho ricevuto e di ciò che lascerò a chi verrà dopo di me». Vitigni tradizionali, nel senso pieno del termine, quelli che il conte ci fa toccare con mano. Il Friulano, che raccoglie l'eredità del Tocai, poi Ribolla, Malvasia, Picolit (la pianta più antica presente), Refosco e il recuperato Tazzelenghe. Il vino prodotto da uve «Tazelenghe» — ossia taglia-lingua nome che sembra derivare dall'asprezza del vino da giovane — è un grande vitigno autoctono di antica origine friulana. «Questi vitigni rappresentano un valore aggiunto per l'originalità e la biodiversità che rappresentano, unico baluardo all'omologazione del gusto». Non segue la moda questa azienda vincola disegnata sui colli, ma un concetto di fare vino semplice. «Io non faccio nulla, lui esiste già, è nelle mie piante e nei miei vigneti. Io mi preoccupo solo di trattarlo con delicatezza, perché nasca forte e cresca solido».

Valentina Dal Zilio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'azienda

• «Viticoltori in Buttrio dal 15 febbraio 1585» così recita, con orgoglio la brochure aziendale

• Posta all'estremo sud dei Colli orientali del Friuli la tenuta appartiene alla famiglia da oltre 400 anni e si estende su 110 ettari contigui e quasi tutti vitati



Bar Ristorante Nuovo Mercato

DISPONIAMO DI UN AMPIO LOCALE
SOLO SU PRENOTAZIONE LA SERA CENE DI GRUPPO

Corso Stati Uniti, 50- 35127 Padova (IT)

Tel. 049 8703054

www.nuovomercato.net

info@nuovomercato.net

PER LA TUA PAUSA PRANZO

Dal 1993 Il Nuovo Mercato
vuole offrirti il meglio sotto
ogni aspetto: dall'accoglienza
al servizio al tavolo, dall'atten-
ta scelta di ogni ingrediente
alla preparazione di un ricco
menù che cambia ogni giorno.
La passione per il nostro lavo-
ro, velocità, cortesia e com-
petenza ci rendono il posto
migliore dove trascorrere un
momento di relax o pranzare.





