

Sergio Olivetti, 53 anni, da 24 anni è una presenza rassicurante e professionale nella sala della Locanda di Piero a Montecchio Precalcino (Vicenza), locale che gestisce assieme al socio Renato Rizzardi in cucina. Sommelier Ais dal 1999, propone per i lettori di «Vivi Nordest» una selezione di vini da abbinare ai piatti nel mese di giugno. «Ho pensato a come apertura a un antipasto come quello con le alici marinate che si

sposa bene con un Durello metodo classico austero. Per un risotto con culaccia trovo eccezionale questo bianco friulano che cela in una apparente semplicità una grandissima complessità. Con le costole di agnello abbinò questo Syrah con una piccola aggiunta di Merlot. Ha il carattere per accompagnare un piatto dalla succulenza intrinseca e dalle lunghe sensazioni aromatiche»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Montegrotto Terme «A tavola con le stelle del Nordest» Serata per Chiades



Ventisei chef, molti Michelin come il bistellato Lionello Cera (foto), artigiani del gusto e produttori di vini e distillati. Sono i protagonisti lunedì 26 giugno al Grand Hotel Terme di Montegrotto Terme (Pd) della settima edizione di «A tavola con le stelle del Nordest», da un'idea di Giovanni Chiades, portata avanti da Franco Favaretto ed Enrico Panzarasa (prenotazioni a info@ballotta.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra, il gelato di Montereale (Pordenone), sotto un assortimento di dolci de «La Mela Verde» di Venezia e la mattonella di Savoia a Verona. Nelle quattro foto sotto, da sinistra Jacopo e Nicolò Braggion con i collaboratori della gelateria Da Bepi di Padova, Marco Savoia (Verona), i tre fratelli Martin di Montereale (Pordenone), Giancarlo Timballo (Fiordilatte, Udine)



Le 40 vendemmie di Fausto Maculan

«XL» è il rosso prodotto dalle figlie per festeggiare l'imprenditore del vino

Quaranta vendemmie e la forza di rinnovarsi ancora. Fausto Maculan è dagli anni Settanta che lavora sui vigneti della sua Breganze, in provincia di Vicenza, per tirare fuori il meglio dalle uve e dai terreni di origine vulcanica. Nel corso dei decenni ha comprato gli appezzamenti meglio esposti al sole, ha ridato nuova vita al Torcolato, il «vin dolce de Breganze» di cui parlano i documenti più antichi. E ha fatto del Fratta (Cabernet Sauvignon e Merlot) il suo vino portabandiera.

Per le quattro decadi di impegno in azienda ha fatto un passo indietro e ha dato spazio alle figlie Angela e Maria Vittoria, da tempo impegnate attivamente in cantina. Le due donne hanno creato un'etichetta che è stata presentata in anteprima al Vinitaly ed è poi stata proposta a una novantina di ospiti nei locali dello stabilimento di Breganze. Il vino si chiama «XL», due lettere che rappresentano le cifre romane che indicano il «40». «XL. Quarantesima Vendemmia» è



Fausto Maculan

L'imprenditore del vino di Breganze con «XL. Quarantesima vendemmia», la bottiglia pensata dalle figlie Angela e Maria Vittoria

un Cabernet Sauvignon Breganze Doc, le cui uve sono state raccolte nel 2013 nella collina Branza, che Maculan ha «modellato» trasformando i pendii in una cinquantina di terrazzamenti. Il vino è stato affinato in barrique nuove di rovere francese per 18 mesi e 12 in bottiglia.

Questo rosso che promette bene è stato presentato dallo stesso Maculan in una verticale in cui sono stati proposti anche il Fratta 2015 *en primeur* e, sempre del Fratta, sono state degustate le annate 2005, il 1998 e uno straordinario 1985. La degustazione si è poi conclusa con una seconda verticale, quella del Torcolato, il vino ottenuto con l'appassimento in fruttai per quattro mesi dell'uva Vespaiola e poi con l'affinamento in barrique di rovere francesi per un terzo nuove e per due terzi di secondo passaggio. La degustazione è cominciata con il 2000 ed è proseguita con il 1995, con il 1983 e con un esemplare 1978.

A. Pad.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Fausto Maculan è il più importante produttore di Breganze (Vicenza)

● Ha festeggiato con le figlie le 40 vendemmie con la produzione di 300 magnum di Cabernet Sauvignon Breganze Doc, che saranno vendute a 400 euro

BANCI BANCI

JEWELS

BANCI GIOIELLI VIA A. VESPUCCI 7
35031 ABANO TERME PADOVA ITALIA
T. / F. + 39 049 794922

info@bancibanci.com
www.bancibanci.com

