

MANUELE MENGHINI

«Stappo bottiglie francesi da 4.000 Euro, ma adoro far conoscere i vini dei piccoli produttori italiani»

Il sommelier sermidese è stato premiato a Milano Wine Week per aver preparato una delle migliori wine card in Italia al ristorante Senso Lake Garda



MANUELE MENGHINI

Selezionare 626 etichette di eccellenza per inserirle della carta dei vini di un ristorante *luxury* che intende farsi notare e attrarre clientela, è operazione niente affatto semplice. E se si riflette sul fatto che ciascuna bottiglia indicata dev'essere disponibile per le richieste dell'avventore e rimpiazzata con celerità laddove ne siano state esaurite le scorte, la faccenda si complica ancor più. Il sommelier Manuele Menghini, classe 1985, sermidese, «anche se sono nato in ospedale, come succede nei tempi moderni, a Bondeno (provincia di Ferrara, ndr.) – precisa – per poi essere portato a Sermide, dove ho vissuto con la mia famiglia», si è messo in luce per essere stato chiamato a organizzare di sana pianta la raffinata cantina del ristorante Senso Lake Garda, cui si affianca un bistrot, annessi all'hotel Eala, cinque stelle lusso a Limone sul Garda, che ha aperto i battenti nell'aprile 2021, costruito ex-novo in virtù di un investimento della famiglia Risatti, in luogo di una preesistente struttura alberghiera demolita. Il risultato è stato

ragguardevole. La carta dei vini da egli confezionata è non a caso balzata agli occhi della giuria della terza edizione della rassegna "Milano wine week", che si è recentemente svolta a Milano, presieduta dal curatore della "Guida dei vini" dell'*Espresso* Andrea Grignaffini. Sveltando tra numerose altre candidature, è stata pertanto premiata come una delle migliori d'Italia nella categoria wine bar e gourmet.

D'altra parte, l'appagamento legato all'aggiudicazione del podio, è frutto di 17 anni di esperienza e dedizione. Lunga è la lista dei ristoranti di qualità nei quali Menghini – diplomato all'Istituto alberghiero "Greggiati" di Poggio Rusco (Mantova) e riconosciuto sommelier professionista dall'Ais (Associazione italiana sommelier) nel 2009 – ha prestato servizio. L'esordio, come *commis de rang*, ossia cameriere di supporto, è avvenuto al ristorante Dogana di Bondeno (2004-2005), per poi proseguire, nel medesimo ruolo, allo Sport Hotel di Ellmau, un quattro stelle nel distretto di Kufstein, in Austria (2005-2006). In seguito,

è approdato al celebre ristorante Dal Pescatore, di Canneto sull'Oglio (Mantova), come secondo sommelier (2007-2011). Nel 2012 è sommelier al La clau del tornavento a Treiso (Cuneo), ruolo riproposto nel 2013 al ristorante Villa Maiella a Guardiagrele (Chieti) e alla locanda 4 Ciacole di Roverchiara (Verona) dal 2014 al 2015. Prima dell'ingaggio al Senso Lake Garda, è stato primo sommelier al Relais & Chateaux Villa Fiordaliso, a Gardone Riviera (Brescia), Comune nel quale oggi risiede, a 28 chilometri da Limone, al Casa Perbellini a Verona (dal 2015 al 2016) e al Lido 84 a Gardone Riviera (dal 2016 al 2020).

Che ha fatto oggi?

Sono stato ad assaggiare l'annata 2021 della cantina Furletti Gabriele a Riva del Garda (Trento, ndr.). I mosti hanno appena finito la fermentazione e, come da tradizione, si provano, prima che prosegua la loro evoluzione. È una giovane azienda, nata nel 2019. Valorizza vitigni come Pinot grigio, Chardonnay, Incrocio Manzoni per i bianchi, Cabernet, Pinot nero e Merlot



IL FURLET BIANCO
DI GABRIELE FURLETTI



UNA BOTTIGLIA DI
DOM PÉRIGNON



LO CHÂTEAU PÉTRUS,
PREZZO 4.350 EURO

per i rossi. La cosa cui più tengo, è valorizzare i piccoli produttori di qualità in giro per l'Italia».

Più che giusto. Infatti notiamo anche che i prezzi dell'Incrocio Manzoni 2019 e del Furllet bianco 2019 presenti nella carta dell'Eala sono abbordabili, rispettivamente 40 e 38 euro a bottiglia. Tuttavia non ci si può esimere dal chiederle suggestioni su bottiglie, inserite tra le oltre 600 tra cui scegliere, che richiedono ben diverse disponibilità di portafoglio. Il celeberrimo Masseto, Merlot in purezza, prodotto dal marchese Ferdinando Frescobaldi, a Castagneto Carducci (Livorno), costa 1.000 euro. «Ho avuto la fortuna di assaggiarlo. È la massima espressione del Merlot in Italia. Vino d'indiscussa eleganza e grande longevità. I sentori sono di foglia di pomodoro, ribes, lampone. Quella del 2017 è stata una grandissima annata. È prodotto in pochissimi ettari in Toscana e idolatrato in tutto il mondo. Provarlo è come fare un giro in Ferrari».

Abbinare una pietanza a un vino di tale livello forse è sconsigliato e il primo pensiero è quello di destinarlo alla meditazione.
«È difficile da abbinare e così facendo

si corre il rischio di rovinarlo. Lo consiglio come vino da meditazione, per un'occasione speciale, magari in buona compagnia».

Se poi ci spingessimo sull'ultra-snob Château Pétrus di Pomerol, località vicina a Bordeaux, un altro Merlot, il più costoso della carta, 4.350 euro, anch'esso inserito nella carta vini, annata 2016...

«Beh, come accade quando siamo di fronte a rarità e difficile reperibilità, il prezzo lo decide il mercato. Ne sono prodotte pochissime bottiglie e vanno a finire in tutto il mondo».

Già che ci siamo, tra gli champagne disponibili, c'è l'imbarazzo della scelta, tra Bollinger, Krug (un Close du Mesnil, chardonnay, del 2006, viene 1.400 euro), Luois Roederer, Perrier-Jouët, Dom Pérignon. Già, il Dom Pérignon, che ha beneficiato della fortuna di essere uno dei preferiti di James Bond, agente 007, annate '53 e '55. Una bottiglia del 2002, in carta, costa 510 euro, il 2010, invece 250, e per una magnum del 2008 andiamo sui 650. Come ne invoglierebbe la degustazione?

«Rimane sui lieviti per almeno 15 anni. I sentori sono di crosta di pane e croissant e poi dattero, mela cotogna,

confettura. La bollicina è molto profonda».

Nella carta premiata sono presenti eccellenze vinicole di tutte le regioni italiane, ad eccezione della Puglia, la quale vanta numerose distintività di *terroir*, del Molise, che pur con limitate produzioni, detiene due Doc storiche, come il Biferno e il Pentro di Isernia, e la Calabria, dove è noto soprattutto il Cirò. Pensa che in futuro potrà valutare l'inserimento anche di etichette di queste due regioni?
«Assolutamente sì, poiché ci sono parecchie aziende vitivinicole da scoprire».

Per quel che riguarda, invece i vini esteri, si nota una vasta presenza di quelli francesi, tedeschi e austriaci.
«Abbiamo scelto di approfondire l'Italia e i Paesi d'oltralpe. I grandi Riesling, gli chardonnay della Borgogna si abbinano molto bene con la cucina italiana, cosa che non sempre accade, ad esempio, per i vini californiani. Conosco tuttavia ottimi produttori ad esempio in Slovenia, Spagna, California. Abbiamo inoltre arricchito la carta, che a breve sarà disponibile anche on line sul sito dell'hotel Eala, con nuovi inserimenti».

A proposito di abbinamenti, il menu dello chef Alfio Ghezzi spazia tra tipicità, ma predilige, come ci si attende, i prodotti locali, come il pesce di lago.

«Alle sarde di lago con i fagiolini stortini del Trentino oppure al brodo di sarde di lago con liquirizia si addice il riesling tradizionale, magari quello della Mosella. Si gioca sull'eleganza e sulla freschezza. Un altro esempio è il fungo giapponese *shiitake*, che un produttore coltiva in Trentino, cotto alla griglia e combinato con tartare di coregone ed emulsione di funghi e birra rossa. I sentori di sottobosco si combinano a meraviglia col pesce crudo e qui è perfetto un Grillo siciliano, macerato sulle bucce, che ha note sulfuree. Si deve cercare la concordanza con la materia prima, non la contrapposizione».

Di fronte al vasto numero di etichette proposte, come si pone nei confronti dei clienti? Sono confusi? Chiedono consigli? Manifestano idee precise?
«Si tratta di un lavoro innanzitutto

psicologico. Ci si può trovare di fronte a un intenditore così come a qualcuno che non è esperto di vini. Ciascun tavolo emana la sua emotività. È necessario comprendere cosa vuole il cliente e mettersi al suo livello. Non si deve creare ansia o intimidire, ma comunicare in modo semplice e, in un certo senso, sdrammatizzare».

In una cena a due, come risolvere il dilemma tra la degustazione di alcuni calici di vini differenti e la scelta di una bottiglia da approfondire, tenuto conto che poi magari ci si deve mettere alla guida qualora non si pernotti in hotel?

«Sono due diverse scelte. E c'è sempre da tener presente la questione dell'abbinamento. Per chi intende optare per la prima soluzione, propongo due percorsi degustativi di vini diversi, che prevedono circa 5 calici per 7 portate. Il primo, prezzo 50 euro, si chiama "Remus", termine celtico che significa "primitivo, riscoperta delle origini", ed è incentrato prevalentemente su etichette di produttori italiani. Il secondo, 70 euro, "Ambios", termine anch'esso celtico che significa "viaggio", è un'escursione, con varie sfumature, nei grandi *terroir*, partendo ad esempio con il Riesling, poi andando in Borgogna e Alsazia, e proseguire magari esplorando la Sicilia con i vini macerati bio, oppure il Friuli, con il grande tema dei bianchi».

Perché nomi celtici?

«Perché, a differenza di quanto sembra, Limone non rimanda all'agrume, pur coltivato storicamente, ma a *limen*, ossia confine. Nell'alto lago stanziarono i Celti. Il nome dell'hotel, Eala, anch'esso celtico, significa "cigno"».

Appare complesso organizzare una cantina di tale consistenza come quella dell'Eala.

«Oltre alle visite soprattutto ai piccoli produttori nazionali, ricorriamo a 35 fornitori, anche per i vini stranieri. Tutte le etichette indicate nella carta devono essere disponibili e dunque rimpiazzate, laddove consumate. Pressoché ogni giorno viene fatto un resoconto. Può accadere che alcuni vini di minuscole aziende vitivinicole siano esauriti e non disponibili fino alla prossima annata, come sta accadendo ad esempio per il Lunatica 2019, di Torchio, un vermentino ligure. Ma anche questo è il fascino».

Rischioso inserire annate meno giovani di vini prestigiosi, come il Sassicaia?

«No, anzi, c'è parecchia richiesta. Difficile, piuttosto, è reperirle. Stiamo lavorando per inserire verticali, ad esempio di Tignanello e Sassicaia, andando a ritroso fino al 1997».

Perché i rosati non sono mai decollati?

«Ne abbiamo anche sul Garda, come il Bardolino Chiaretto della Valtènesi.

Amo quelli dell'Etna e della Provenza. Ma non hanno mai saputo trovare una loro precisa identità di mercato. Di spumanti rosé se ne vedono sempre meno, al di là di mode passeggere».

Lei è propenso al superamento dell'ortodossia pesce-vino bianco, carne-vino rosso?

«Certamente. Soltanto per fare degli esempi, con l'anguilla e altri pesci grassi si abbina il Pinot nero dell'Alto Adige e con il Nerello Mascalese vanno bene pesci in guazzetto, certune grigliate. Per il pesce in carpione, che contiene aceto, consiglio un vino fortificato, un Madeira (*vino liquoroso portoghese*, ndr.) ad esempio. Per quel che riguarda i bianchi, quelli del Carso oppure i trebbiani d'Abruzzo, dotati di grande struttura, sono adatti per preparazioni a base di carne, mettiamo animelle di vitello fritte o carni bianche».

Ma che ne pensa di quel Lambrusco mantovano che soffre sempre l'ombra di quelli emiliani?

«Ottimo quando c'è nebbia per accompagnare gli agnolini in brodo».

Ci dica un ricordo di Sermide cui è particolarmente affezionato.

«A Sermide torno sempre. Mi piace ricordare quando i miei nonni, nel loro vigneto, vendemmiavano. Era un momento di grande condivisione. Al ristorante, in fondo, avviene la stessa cosa».



WhatsApp
327 1168043



Farmacia Fajoni
tel 0386 61013-www.farmaciefajoni.it
Sermide (MN)info@farmaciefajoni.it
seguici su  Farmacia Fajoni Sermide

**PESCHERIA FRIGGITORIA
STELLA MARINA**

di Leandro e Consuelo
telefono 333.4248105 / 320.7874606

**Fornitura pesce crudo
per fiere, sagre e banchetti**

Presente a:
Ostiglia **il martedì**
Sermide **il venerdì**
Villa Bartolomea
il giovedì

