

€ 4  
FEBBRAIO  
2023

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

CUOCHE E CUOCHI UNDER 30

## IDEE NUOVE

MAI PROVATO LO STRUDEL  
DI LENTICCHIE?

**PIZZOCCHERI!**  
DAI CLASSICI  
ALLE VARIAZIONI

**BUONO?  
NO,  
BUONISSIMO**  
IL TORTINO  
ALLA BANANA,  
IL BRODO  
ALLE SPEZIE  
CON I GAMBERI

**PESARO**  
ASSAGGI  
E APERITIVI  
NELLA CITTÀ  
DEI GIOVANI

ISSN 1121-1504 30002



9 771121 150004

IN EDICOLA DAL 24.01.23

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

# RAGAZZI, CHE VINO!

Secondo Eros Teboni, migliore sommelier del mondo nel 2018, le nuove generazioni sono curiose e informate. Non hanno pregiudizi ma tanta voglia di esplorare la sensibilità e i gusti del loro giovane palato

DI VALENTINA VERCELLI



L' enoteca di famiglia al Brennero come trampolino di lancio verso i riconoscimenti importanti e le attività di consulenza in molti Paesi europei, un amore per il vino trasmesso dal padre e l'incontro con le etichette più iconiche, degustate insieme con i grandi critici, amici dei genitori. Poco più che trentenne, Eros Teboni ha una visione aggiornata del mondo del vino ed è la persona giusta per rispondere alle nostre domande.

Qual è attualmente l'interesse dei giovani nei confronti del vino in Italia? Ci sono differenze con altri Paesi del mondo?

«Ritengo che nel nostro Paese l'interesse che i ragazzi dimostrano per il vino sia molto alto. Collaboro con una trentina di importatori e conosco bene anche il mercato europeo; mi sono accorto che i giovani amano informarsi, leggono molto e sono spesso privi di pregiudizi, vogliono sperimentare in prima persona e sono curiosi di conoscere gusti e tendenze nuove.

Credo che per loro sia importante essere molto concreti; per questo trovo stimolante coinvolgerli e farli appassionare al vino, aiutandoli soprattutto a scoprire e a capire qual è il loro gusto personale. Chi mi segue o ha partecipato a una mia degustazione sa quanto per me sia fondamentale, una volta che si individua un elemento che ci piace di un vino, andarlo ad approfondire, studiando e assaggiando molto, in modo da aprire la propria visione, senza chiudersi in una dimensione stereotipata. Curiosità e apertura mentale sono due parole chiave per chi vuole entrare in questo mondo».

E quale aspetto li affascina di più?

«Tutto ciò che è legato alla convivialità e all'incontro. Degustare insieme un calice di vino è un momento di condivisione e non c'è occasione migliore per capire che cosa c'è nel calice di quando si apre una bottiglia in compagnia. Credo fermamente che bere anche il miglior vino da soli non restituisca nemmeno la metà di quello che si può invece cogliere degustandolo insieme ad altre persone, parlando,

confrontandosi, capendo e apprezzando la diversità di gusti e preferenze, ma anche scoprendo le caratteristiche che accomunano un vino a un altro».

Quali sono i loro vini preferiti?

«Dalla mia esperienza penso che oggi i giovani prediligano vini leggermente aromatici in cui acidità e tannini non sono troppo spiccati; vini in cui emerge con chiarezza e con una certa immediatezza la varietà. Poi, nel momento in cui il palato si affina, puntano su vini via via più complessi, imparando a individuare e ad apprezzare le molteplici sfaccettature che compongono un assaggio».

Nato in Alto Adige nel 1990, si appassiona al vino grazie all'attività dei genitori. Nel 2011 si diploma sommelier e comincia a lavorare in hotel e ristoranti di alto livello all'estero. Nel 2018 conquista il titolo di Sommelier Campione del Mondo e nel 2021 quello di Miglior Sommelier d'Italia. Oggi è impegnato in consulenze in tutta Europa e nell'organizzazione di eventi ed educational.

## 10 bottiglie consigliate agli under 30

**1. Franciacorta Brut Cabochon Fuorisserie N°024 Monte Rossa**  
Rappresenta molto bene il territorio e fa comprendere come un Metodo Classico possa combinare intensità, potenza ed eleganza.

Facile da reperire (anche sul sito aziendale), è da provare con le capesante gratinate.  
**60 euro, monterossa.com**

**2. Alto Adige Müller-Thurgau Feldmarschall von Fenner Tiefenbrunner**

Perfetto per fare capire a giovani e non che nel Nord Italia si possono produrre dei Müller-Thurgau davvero di grande qualità. Il Feldmarschall è sicuramente un portabandiera di questa varietà: è un bianco iconico, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. Quest'ultimo è un aspetto fondamentale, perché permette anche ai giovani di degustare vini importanti a un prezzo accessibile. Con risotto al radicchio trevigiano e salsiccia.  
**42 euro, tiefenbrunner.com**

**3. Soave Classico Foscario Inama**

Racconta in modo eloquente quanto alcune zone d'Italia siano ingiustamente sottovalutate. La sosta prolungata sulle fecce e l'affinamento in legno regalano al vitigno garganega potenza ed eleganza. Il risultato è un Soave forse non molto tipico, ma estremamente piacevole per finezza, intensità dei profumi e freschezza. Con gnocco fritto e mortadella al pistacchio.  
**23 euro, inama.wine**

**4. Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne Umani Ronchi**

Tra i vini bianchi italiani, il Verdicchio dei Castelli di Jesi è assolutamente da conoscere. L'etichetta proposta è un esempio di Verdicchio subito pronto, ma capace anche di regalare bellissime sorprese con l'invecchiamento. È perfetto per insegnare ai più giovani l'importante messaggio che i vini bianchi non sono per forza da bere subito, ma che anzi, con il tempo, possono acquistare tutto un altro fascino. Con il sashimi di tonno.  
**20 euro, umanironchi.com**

**5. Alto Adige Chardonnay Kreuzweg Family Reserve Castelfeder**

Ecco un Chardonnay molto moderno: insieme a pochi altri in Italia sta davvero facendo la differenza nel rilanciare questa varietà che nella prima decade del 2000 si era stilisticamente un po' «seduta», appesantita e declinata spesso in una proposta stereotipata. Questa etichetta, invece, gioca molto bene con una mineralità e una sapidità che donano al vino slancio e freschezza. La sua struttura gli consente di accompagnare un carpaccio di wagyu, il manzo giapponese, dolce e aromatico.  
**120 euro, castelfeder.it**

**6. Nizza Riserva La Court Michele Chiarlo**

Michele Chiarlo è considerato, a ragione, uno dei padri fondatori della denominazione piemontese Nizza. La Court, la sua riserva, è una Barbera che si comporta

in maniera un po' diversa da quello che ci si potrebbe aspettare: è un vino molto intenso, con una buona acidità e un colore abbastanza scuro. Qui la parola d'ordine è piacevolezza, che facilita l'apprezzamento della Barbera da parte delle nuove generazioni. Abbinatelo con patate, uova, tartufo e olio extravergine di oliva.  
**43 euro, michelechiarlo.it**

**7. Alto Adige Pinot Nero Matan Riserva Pfitscher**

Se vogliamo far innamorare i giovani del vino, non possiamo non parlargli di Pinot Nero. E se parliamo di Pinot Nero in Italia, non possiamo non citare l'Alto Adige. La cantina Pfitscher sta lavorando in maniera encomiabile su questa varietà e la loro riserva Matan è un esempio di Pinot Nero contemporaneo estremamente piacevole. È un rosso elegante con uno stile nordico, perfetto per capire quanta precisione e grazia può essere contenuta in un calice. Da stappare con una battuta di fassona piemontese.  
**35 euro, pfitscher.it**

**8. Barolo Caviòt Ca' Viola**

Considero Beppe Caviola come uno dei migliori enologi e consulenti vinicoli che abbiamo in Italia. I suoi vini puntano su un'acidità che dona freschezza e un estremo rigore produttivo. Questo Barolo fa innamorare della tipologia, ma anche del vino in generale, giocato com'è sull'immediatezza, con suadenti profumi di rosa, di viola e di piccoli frutti, facilmente

riconoscibili. Sdrammatizzate l'abbinamento e proponetelo con hamburger e patatine.  
**40 euro, caviola.com**

**9. Volpolo Podere Sapaio**

Nel nostro viaggio immaginario alla scoperta dell'Italia del vino non si può tralasciare Bolgheri, la zona divenuta famosa per la coltivazione dei vitigni internazionali a bacca rossa. Qui nasce questo mix di cabernet sauvignon, merlot e petit verdot, caratterizzato da un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo e perfetto per scoprire i vini della denominazione che in questi ultimi anni sta alleggerendo la potenza e privilegiando l'acidità e i tannini non troppo invadenti. È scorrevole, ha un buon potenziale di invecchiamento e una grande piacevolezza, che viene valorizzata nell'abbinamento con la carne. Da provare con le lasagne al ragù.  
**25 euro, sapaio.it**

**10. Amarone della Valpolicella Terre di Leone**

Chiediamo la carrellata con un altro grande rosso italiano, l'Amarone della Valpolicella. Anche questa etichetta si può considerare sui generis, perché privilegia eleganza e piacevolezza, piuttosto che concentrazione e potenza. Morbido, rotondo, gradevole al primo sorso, ha un colore meno concentrato e una punta di acidità in più. Molto interessante è l'abbinamento con la trippa al pomodoro.  
**60 euro, terredileone.it**



FOTO GUIDO BARBAGELATA