



IL CALANDRINO

Al Calandrino di Sarmede di Rubano mercoledì 18 alle 20,30 cena a tema su "Il trionfo dell'autunno"



LO SPIEDO DI PRIMON

"El speo e el mas'cio" è il titolo della serata da Mario Primon a Noventa giovedì 19

IL VINO. Dopo due annate a metà degli anni Novanta (che hanno lasciato in eredità vini eccellenti) l'azienda di Montecchio torna a impegnarsi in una propria produzione

Il castello di Giulietta diventa un brut

La Cantina Bellaguardia, rinata da poco, ha le viti sulla celebre collina. Produce bollicine sorprendenti: oggi la presentazione

Antonio Di Lorenzo

Che il castello sul colle di Bellaguardia, a Montecchio Maggiore, non sia in realtà quello della scespiriana Giulietta lo sanno gli storici. Ma non importa. Il mito è più forte della verità, come insegnava Cesare Pavese, e rivela la nostra storia multiforme. Che su quei terreni esista oggi un'azienda con 12 ettari di vigneto su tre posizioni diverse (coltivati a pinot bianco, durella, cabernet e pinot nero) è invece una realtà. Indiscutibile, anche se pochi conoscono la qualità della sua produzione, finora seminascolta.

Ma da un secolo quei vigneti, come documenta Remo Schiavo, custode delle memorie (non solo) montecchiane, erano di proprietà delle sorelle Strobele, le quali ai primi del Novecento già producevano lo "champagnetto dei Castelli".

Dopo l'ultima guerra la proprietà si sminuzzò, finché Mario Caltran, co-fondatore e dirigente della Fis riuscì a riunirla almeno per metà. Nasceva così l'azienda agricola "Bellaguardia". Grande appassionato di vino, Caltran nel 1995 e 1996 produsse due annate di bollicine, da ventimila bottiglie ciascuna. La sua improvvisa scomparsa nel 1997 lasciò l'azienda nelle mani del figlio



Isidoro Maccagnan e Marco Caltran sono i titolari della Cantina Bellaguardia. FOTO ALESSANDRO PIANALTO

Marco, appena laureatosi in economia.

Preso in mano l'impresa, sei anni fa Marco Caltran si cimentò con un nuovo millesimato di bollicine: produsse oltre 13mila bottiglie, con una composizione fatta dal 25-30% di durella e circa il 70% di pinot bianco. Ma anche quella rimase un'esperienza isolata.

Risale a due anni fa l'incontro con Franco Ceranto, appassionato di bollicine, e l'anno scorso si materializza la svolta per l'azienda, con la nascita di una vera e propria società, costituita tra Caltran e l'amico Isidoro Maccagnan, pubblicitario (un passato a Rca Antenna 1 Radiocity di Trissino, un presente a Radio24) appassionato di enogastronomia.

L'obiettivo è produrre in modo continuativo delle bollicine di alta qualità attraverso la rifermentazione in bottiglia, ossia il "metodo classico" seguito nella Champagne: il tetto è fissato in 20-25 mila bottiglie l'anno. Ogni fase del procedimento è seguita personalmente - con grande cura e passione - da Caltran, che esegue a mano anche la sboccatura.

Il risultato, a giudicare dagli assaggi dell'annata 2003, è sorprendente per struttura del vino e profondità di gusto. Sicuramente è uno dei due o tre "metodo classico" più interessanti del Vicentino. E finora è rimasto nascosto, fuori dai circuiti commerciali. Adesso riemerge con una strategia precisa.

Tre sono le tipologie prodot-



La bottiglia del brut vicentino

Sull'etichetta si nota il profilo del castello e del colle di Bellaguardia

te finora: l'Extra brut 2004 (3 anni di maturazione sui lieviti, cuveè di 60% pinot bianco e 40% pinot nero; ma il pinot nero non sarà riproposto in futuro); Capuleti rosè 2005 (un pinot nero in purezza con 3 anni di maturazione).

Inoltre, negli anni eccezionali, sarà messa in Cantina anche la "Riserva di Mario" (un omaggio al fondatore). Quella

che esiste oggi è ciò che resta dalle produzioni 1996: settemila bottiglie, con 13 anni di maturazione.

Va ricordato che le bottiglie sono conservate in una cantina naturale, ossia una grotta della collina. Oggi dalle 11 alle 13 le bollicine "Bellaguardia" sono presentate dai produttori alla Cucina Tomasi a Creazzo. ♦

LA GUIDA. Il riconoscimento appare per la prima volta nell'edizione 2010: mette in risalto la trasformazione del locale

Il "gastronauta" Paolini premia i fratelli Damini «Dietro al banco sono i migliori in tutta Italia»

È a Napoli la migliore ristorazione
Filippetto è lo "chef" emergente

MILANO

Non contento di aver innovato perfino il dizionario della lingua italiana (che ora annovera i suoi *must* come "gastronauta" e "cibovagando"), Davide Paolini ha portato un'altra novità nella sua "Guida ai ristoranti de Il Sole 24 ore". L'edizione 2010, fresca di presentazione al "Principe di Savoia", prevede il riconoscimento intitolato "Dietro al banco": sono premiati i locali che hanno cambiato volto, con una trasformazione di alto livello qualitativo e vincente sul mercato. «Da botteghe di qualità (panetterie, macellerie, drogherie...) si sono trasformate in cucine con bottega, sfruttando così la conoscenza del prodotto - spiega Paolini - e offrendo al cliente la possibilità di mangiare e acquistare»

La prima edizione del nuovo riconoscimento è andata a due locali: Paolini ha premiato "Roscioli antico forno" di



La copertina della guida

Roma, che da panificio è diventata una delle boutique di gastronomia più importanti d'Italia.

Il "gastronauta" ha poi benedetto i fratelli Giampietro e Giorgio Damini di Arzignano, trasformati da macellai (secondo la tradizione di famiglia) in un negozio-enoteca-ristorante di alta qualità, associata, come spiegano loro, a prezzi giusti.



Davide Paolini, il "gastronauta" assieme a Giampietro e Giorgio Damini, premiati nella sua guida

È il secondo prestigioso riconoscimento per i due fratelli di Arzignano: Paolo Massobrio l'anno scorso aveva premiato i Damini di Arzignano come "la miglior Bottega del Gusto in Italia".

Com'è noto, Paolini nella sua guida non dà giudizi né voti. Il Vicentino è ben rappresentato con sette locali (dal Casin del Gamba di Altissimo sino alla trattoria da Doro a Solgna).



Davide Filippetto, emergente

Tra i premi assegnati, da ricordare il riconoscimento di "chef emergente" al giovane Davide Filippetto, contitolare del ristorante "Storie d'amore" a Borgoricco, nel Padovano, che da venti giorni ha festeggiato il primo compleanno.

Un premio speciale è andato a Napoli, come provincia con la migliore ristorazione d'Italia. ♦ A.D.L.

IMIGLIORI. Scelti dai lettori su ottanta locali Ristoranti che passione I risultati delle votazioni

Il 76% dei 1.500 soci ha meno di 40 anni e accede a questo servizio da un lato per ampliare la propria conoscenza in fatto di ristoranti e, dall'altro, per approfittare degli sconti che questi ultimi effettuano agli iscritti al network. "Ristoranti Che Passione", nato da un'idea di Riccardo Penzo, ha premiato i locali più votati dalla community. In un ventaglio di circa 80 ristoranti di tutta la provincia, il premio per il miglior cibo è andato al Caffè Ristorante Garibaldi di Vicenza (sessanta i voti ottenuti), mentre quello per il miglior servizio è andato al ristorante "Al Pioppeto" di Romano d'Ezzelino e per il miglior ambiente al "Novecento" di Brendola.

Il "Faresin" di Maragnole di Breganze è il ristorante distintosi per il miglior rapporto prezzo qualità, e con "Alla Torre" da Zemin di Sarcedo premiato come miglior locale mentre "Da Riccardo" di Carrè ha ricevuto il premio "Samara's Prize" per l'attenzione alle intolleranze alimentari.

Il locale più votato in assoluto è risultato l'Antica trattoria "Da Romano" di Zovencedo.

Il 19 novembre sarà presentata la nuova edizione della Guida: gli organizzatori stanno

pensando anche a una versione dedicata solo al Padovano, che dovrebbe essere pronta per la primavera del 2010. Particolarità di questa edizione, invece, l'acquisizione di locali situati in altre province limitrofe, come Treviso, Verona o Padova. ♦ DE.BAT.

Montebello

Recioto, rito dei "picaì" il 10 gennaio

Tutti i produttori del Recioto di Gambellara si danno appuntamento il 10 gennaio per la prima spremitura pubblica del celebre vino vicentino, unica DOCG del vicentino. A Montebello curiosi e appassionati potranno vedere scendere da un antico torchio di legno le prime gocce della nuova annata di questo vino passito. I viticoltori porteranno in piazza i loro migliori grappoli di uva Garganega, lasciati fino a quel momento appassire e appesi al soffitto, sotto forma di picaì.