

NEL BICCHIERE

COSA METTO IN CANTINA?

Risponde Marco Matta, tra i più talentuosi sommelier nell'abbinamento cibo-vino, e ci consiglia nove etichette perfette per altrettante ricette tradizionali

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Livornese di Cecina, classe 1989, Marco Matta è il direttore del ristorante milanese Verso dei fratelli Capiteo che, unico caso in Italia, dopo solo dieci mesi dall'apertura ha conquistato le due stelle Michelin. Attratto dal mondo della ristorazione fin da bambino, Marco ha frequentato l'istituto alberghiero, cominciando a fare esperienze con stage al ristorante stellato Piccolo Principe di Viareggio. Finiti gli studi, si trasferisce a Milano e lavora al Luogo di Aimè e Nadia, ma desidera imparare inglese e francese, così vola all'estero e colleziona altre importanti esperienze, tra cui al Le Gavroche di Londra, conosciuto come il ristorante con la migliore carta dei vini della Gran Bretagna. La nostalgia per l'Italia lo porta prima a Verona da Giancarlo Perbellini e poi di nuovo a Milano al Mudec di Enrico Bartolini.

- 1. Ogni vigna una storia** Ingegnere e sommelier, responsabile della carta dei vini di molti ristoranti stellati, Davide Canina ha avviato un progetto per valorizzare alcune vigne piemontesi particolarmente vocate. Ne è un esempio il Sauvignon Parcella 602 2022 di I Parcellari, che arriva dalla zona di Asti ed è agrumato ed elegante, ideale con il vitello tonnato. 27 euro, iparcellari.com
- 2. Carattere alpino-mediterraneo** Con intensi profumi di frutti tropicali, il Gewürztraminer Am Sand 2021 di Alois



- Lageder è prodotto con agricoltura biodinamica. Marco consiglia soprattutto l'annata 2016, insieme con una *sogliola alla mugnaia*. 25 euro, aloislageder.eu
- 3. Terroir da scoprire** Nasce in una azienda della Valfreddana, in Lucchesia, il Sauvignon 2013 Terre del Sillabo, dal gusto ricco e avvolgente. Combinazione perfetta? Con l'*animella di vitello fritto*. 33 euro, terredelsillabo.net
 - 4. Passione Pinot Nero** Arriva da una delle aziende che hanno fatto la storia dell'Oltrepò Pavese il Pinot Nero Giorgio Odero 2019 di Frecciarossa: Marco lo definisce «di stravolgente bontà e piacevolezza» e consiglia di stapparlo con un *nodino di vitello arrosto* con un contorno di verdure saltate in padella. 30 euro, frecciarossa.com
 - 5. Re Sangiovese** Dopo un lunghissimo affinamento in botti di legno e in

- bottiglia, il Sangiovese Poggio ai Chiari 2013 di Colle Mustiola si colloca tra i grandi rossi italiani, da abbinare a portate importanti, come il *filetto di manzo alla brace*. 67 euro, poggioaichiari.it
- 6. Grandi del Sud** «La più bella espressione pugliese che abbia mai provato»: così Marco descrive il Nero di Troia Donna Clelia di Cantine Pallotta, in vendita in tutte le annate dalla 2012 alla 2016, compresa una riserva del 2017. Da abbinare a un *petto d'anatra arrosto* con patate al cartoccio. 55 euro, cantinepallotta.com
 - 7. Rosso con il pesce** Avvolgente, con note speziate e di spiccata bevibilità, lo Schioppettino 2019 di Zorzettig in tavola è così versatile che Marco dice: «Si esprime al meglio con un piatto della mia terra, il *cacciucco* alla livornese». Con il pesce, servitelo sui 15°C. 32 euro, zorzettigvini.it
 - 8. Il valore del tempo** Prodotto solo una volta e affinato in fusti di acciaio per dieci anni, il Roero Arneis Tempus 2012 di Cantina Cornarea è un bianco secco che dimostra come anche i vini bianchi possano evolvere a lungo con risultati sorprendenti. Consigliato da Marco con il *roastbeef*. 27 euro, cornarea.com
 - 9. Bianco su bianco** Un Vermentino, tra i vini più in voga del momento, che nasce a Bolgheri e restituisce nel bicchiere un profilo sapido e fruttato. Il Solosole 2023 di Poggio al Tesoro è tutto da scoprire in abbinamento con il *coniglio alla cacciatora*. Anche al super. 20 euro, poggioaltesoro.it ■

