GAZZETTA DI PARMA 32 GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE 2017

Pagina a cura di **Sandro Piovani** - gusto@gazzettadiparma.net

## GUSTO MARINE

Domenica grande festa a <mark>Monte</mark> <mark>delle Vigne,</mark> tra degustazioni e abbinamenti

## Sandro Piovani

na festa di compleanno più che meritata. E dovuta. Monte delle Vigne, la cantina di Ozzano Taro, domenica, festeggerà i 25 anni di Nabucco. Venticinque vendemmia di questo vino, il primo rosso «fermo» parmigiano, che lentamente ma inesorabilmente ha cambiato la storia del movimento enoico parmigiano. Chi mai l'avrebbe detto che, nella terra del «frizzante» (rosso o bianco che sia), tutte (o quasi) le cantine parmigiane (prima o poi) abbiano iniziato a produrre versioni «ferme» dei loro vini. Di certo Nabucco ha dato una visione più ampia del movimento enoico parmigiano, sdoganando l'idea del semplice «frizzantino» (che comunque sta ritrovando una sua collocazione importante, vista che è cresciuta la qualità generale). Del resto, grazie a «Nabucco», il nome della Parma enoica è entrata in nazioni come la Germani e la Svizzera ma anche nel mercato asiatico. Così domenica sarà festa a Monte delle Vigne, sempre all'insegna del gusto. Si partirà a metà pomeriggio, dalle 15 in poi, con Nabucco che sarà abbinato ai salumi di maiale nero dello chef stellato Massimo Spigaroli; alla carne di Simone Fracassi; ai formaggi di Silvano Romani; ai porcini (e polentina) di Fabio Giulianotti. Ma non è ancora tutto: alle 18 (all'aperto) e alle 20 (in barricaia) si esibirà la Corale Verdi mentre alle 17 il wine-maker di casa Monte delle Vigne Andrea Ferrari guiderà una degustazione di Nabucco, con la «verticale» di cinque annate. Un modo per capire l'evoluzione di questo vino. E Andrea Ferrari non sta più nella pelle per questo compleanno speciale. «Nabucco dimostra i suoi 25 anni perché c'è dietro una grande esperienza sul nostro modo di fare vino; ma allo stesso tempo non li dimostra perché Nabucco è un vino giovane, fresco, un vino che è sempre diverso, a seconda delle annate». Ferrari ripensa alla nascita di Nabucco. «L'idea di Nacco è nata quando ho capito cos'era per me il vino. Avevo l'esigenza di fare qualcosa di importante dopo che mi ero reso conto che nel mondo il vino era soprattutto fermo. Volevo fare qualcosa di importante con un vino che parlasse di Parma, della mia terra». Quando, dalle nostre parti, c'erano di fatto solo bollicine. «Sì, allora Parma era vino frizzante». E dopo 25 anni si può tranquillamente affermare che Nabucco abbia tracciato una strada aletrnativa, anche per il vino di Parma. Con molte cantine che hanno iniziato parallelamente a produrre vini fermi. «In un certo modo abbiamo innovato. Ma per me è importante che Nabucco sia diventato un'icona di Monte delle Vigne: è stata un'intuizione corretta. Ed è stato l'esempio tangibile che Parma poteva esprimere cose importanti. Ora ci sentiamo un'azienda che cresce e continua ad approfondire i suoi prodotti». Il successo è composto dal 70% di barbera e 30% di merlot. E si chiama Nabucco. Buon compleanno allora. •





# vendemme







RISTORANTE INDIANO A PARMA! SPECIALITA' TIPICHE DELLA TRADIZIONE INDIANA!

## SAPORI DEL MONDO

Bar Ristorante Pizzeria



Italian & Indian



**MENU' COLAZIONE:** 

Acqua, brioche e caffè=1,60€

Spremuta di arancia, brioche e caffè=2,50€ **MENU' PRANZO:** 



**Primo, secondo, dolce e caffè=8,50€** 

seguici su

MENU

MENU' CENA: Antipasto, primo, secondo, dolce e caffè **Vegetariano = 15,00€ - Carne = 20,00€ - Pesce = 25,00€** 

PREZZI INCREDIBILI A COLAZIONE E PRANZO!

'ia Emilia Ovest, 17/A 43126 Parma Tel. 0521 291519 🔎 Cell. 3341145427