

In evidenza

# Fondo Antico e Quattroventi Palermo. Tra menù e vini

di: Salvatore Spatafora

10 dicembre 2018



Ricerca e sperimentazione sono il must di ogni ristorante, tanto nella realizzazione dei piatti quanto nella scelta dei migliori vini da abbinare. **Gabriele Amato** e **Filippo Ventimiglia** di **Quattroventi Comfort Food**, il ristorante palermitano che si accinge a festeggiare i 4 anni di vita, lavorano intensamente sulla wine list.

L'attenzione, recentemente rivolta alla cantina **Fondo Antico** di Trapani, è occasione per calibrare le nuove proposte ai vini. La presentazione del menu invernale si è svolta il 5 dicembre scorso in forma di *menù degustazione*, con l'assistenza dell'enologa **Lorenza Scianna**.



Tre le portate principali: **Polpo fritto pescato a lenza con cialda croccante al suo nero, panella morbida alla curcuma e aria di prezzemolo, Ravioli ripieni di baccalà e patate con zuppetta di frutti di mare e alghe croccanti, Sgombro in crosta di pane cunzato**. Questi piatti sono stati abbinati alle etichette più rappresentative dell'azienda vinicola trapanese con l'obiettivo di esaltare e mai sovrastare la sapidità e l'equilibrio delle tre creazioni inedite dello chef. Si parte con **Grillo Parlante**, forse il vino più conosciuto della cantina, e **Polpo**; a seguire **Ravioli** e **Memorie**, un rosato di Nero d'Avola ispirato all'antica tradizione di fare vino, e poi **Il Coro** in abbinamento allo Sgombro. Quest'ultima referenza merita sicuramente qualche parola in più. L'annata 2016 è stata recentemente premiata come **Miglior Bianco d'Italia** dalla Guida il Golosario 2019 curata dal giornalista Paolo Massobrio, che definisce il vino "sorprendente e straordinario".

Il Coro è un Grillo macerato che fermenta e affina con tutte le bucce. L'idea nasce dopo l'esperienza di un viaggio in Georgia compiuto da Lorenza Scianna insieme al Prof. Attilio Scienza: *"ho potuto assaggiare – afferma Lorenza – i vini direttamente prelevati dai Qvevri, che sono delle anfore poste sottoterra, dove l'uva viene lasciata fermentare con tutte le bucce. Alla fine della fermentazione alcolica, il coevo viene chiuso e dopo qualche mese viene tirata la parte chiara, mentre le bucce si depositano nel fondo. Il risultato sono dei vini straordinari sia nel colore, che vira dal giallo oro all'aranciato, che al naso, con un bouquet estremamente ampio di spezie, frutta candita, miele e fiori di camomilla"*.

Il Coro nasce pertanto dalla volontà di riproporre quella tecnica di vino macerato, oggi tanto attuale, però in acciaio. La coltivazione delle uve di Grillo è seguita nel vigneto con lieviti selezionati e, dopo la fermentazione alcolica, il vino rimane sulle bucce per diversi mesi prima di essere imbottigliato.

Il nome, invece, si deve alla tradizione di intonare un canto durante i momenti di lavoro: dalla mietitura alla pigiatura, alla raccolta delle olive. La pigiatura delle uve avveniva con i piedi a temperature calde, per mosti molto concentrati. E Il Coro rievoca questo tipo di vino più carico in tutto (colore e gusto) affinato solo in acciaio.

**Fondo Antico**

Trapani

[www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)

**Quattroventi Comfort Food, Ristorante**

Palermo

[www.quattroventipalermo.it](http://www.quattroventipalermo.it)

---