

In evidenza

Il tocco di Fioretti è Argo, il wineclub olistico di Milazzo

di: Marco Miuccio

2 giugno 2021



Nella pellicola "The Untouchables" l'agente speciale Elliot Ness (Kevin Costner) viene intervistato su cosa avrebbe fatto alla fine del proibizionismo. Ness rispose: "Andrò a bere un bicchiere".

Emanuele Fioretti

In un clima analogo, da fine del proibizionismo, Argo è la sala degustazione che rappresenta il punto di partenza di un progetto che nasce e vuole crescere sull'onda dei wine-club internazionali: concetto ancora ostico ai più, ma ben chiaro a Emanuele Fioretti, fiorentino Doc di essenza toscana, pragmatica e raffinata nella sua ruvidità. Un istrionico amante del vino che ha sviluppato la sua sensibilità capitalizzando esperienze nazionali e internazionali, come quelle derivanti dai trascorsi transoceanici, con una parentesi newyorkese che ne ha ampliato conoscenze e orizzonti imprenditoriali. La vita e l'amore lo spingono a individuare la Sicilia come terra di conquista e sviluppo delle sue idee: da qui l'inizio di collaborazioni con alcune cantine del territorio etneo e delle isole Eolie, come quella con l'azienda Barone di Villagrande.

Da queste premesse nasce il moderno concept di Argo, il primo wine club associato alle discipline olistiche, quest'ultime scientemente condotte dalla moglie di Emanuele, Erika Iannello.

È una formula del tutto nuova di parallelismo che si destreggia con disinvolta padronanza tra il benessere del corpo e quello dell'anima; tra una lezione di yoga o pilates e un evento/corso sul vino. Gli arredi sono quelli di chi sognava di poter mettere in pratica ciò che aveva imparato negli anni da globetrotter. Un design industriale, minimale e immediato, in cui si evidenziano soluzioni di recupero e pezzi vintage accostati con ingegnosa pertinenza e il valore aggiunto di un'esposizione dell'artista Giampaolo Atzeni.

Al piano inferiore una saletta privata pensata per la realizzazione di eventi e corsi di degustazione che si svolgeranno con cadenza programmata; un luogo in cui educare i neofiti alla conoscenza e al consumo consapevole attraverso le nozioni base, le stesse raccolte nel compendio "Bignavino" scritto da Emanuele.

Gli ospiti del salotto olistico potranno partecipare a corsi e degustazioni che spazieranno da una valida selezione di bollicine, bianchi e rossi, sia nazionali che transalpini (acquistabili a prezzi lodevoli), ai prodotti locali come il *Salina rosato 2019* di *Colosi*, un vino che esprime il proprio equilibrio dopo un anno di affinamento in bottiglia.

Di questo si notano le note affievolite di caramella alla frutta, in favore di una equilibrata e godibile dolcezza.

Nella serata inaugurale della sala degustazione, dedicata ai corsi e alle presentazioni, all'interno dei quali sarà possibile godere dell'abbinamento di delikatessen accostate ai vini proposti da Emanuele, la sorpresa è stata rappresentata dal Carricante *Sive Natura 2018* della giovane azienda etnea di Giuseppe Paoli. Asciutto, tagliente, lineare, si esprime con una esuberante sapidità anticipata da chiari sentori iodati, un vino di grande soddisfazione e a tutto pasto. Indubbiamente tra le novità più interessanti della serata, è stato presentato personalmente da Massimiliano Caputa della distribuzione Sfere di Gusto. In chiusura, lo spagnolo Roger Goulart Brut Cava 2018, un metodo classico, rimasto *sur lie* per 18 mesi. Ottimo il rapporto qualità-prezzo.

di Marco Miuccio

Argo, salotto olistico – Yoga, Pilates, Vini

via Colonnello F. Bertè, 36

Tel. 3493985414

<https://www.facebook.com/Argo-Salotto-Olistico-108690680602141>
