

VENEZIA (VALORI TRICOLORI)

Italian lifestyle

di Enzo Rizzo

Chiara Soldati di La Scolca a bordo di un Riva a Venezia per la tre giorni dell'evento che ha celebrato i 50 anni di Ferretti Yachts, marchio di Ferretti Group insieme a Riva, Pershing, Itama, Mochi Craft, Crn e Custom Line. Con lei sull'iconico motoscafo, le bottiglie di Gavi e Gavi dei Gavi Etichetta Nera nella versione celebrativa del cinquantenario del cantiere nautico italiano.

SPIRITO di VINO

36

Ferretti Group con i suoi yacht. La città della Serenissima. I vini La Scolca. Tre espressioni di made in Italy. Per un evento unico. Nel nome dell'eccellenza

SPIRITO di VINO

37



L'evento perfetto. L'assoluta pertinenza dei protagonisti e la coerenza dei valori. Il tutto all'insegna dell'italianità. Venezia, Ferretti Yachts, La Scolca, tre declinazioni di orgoglio nazionale in tre diverse scale e in tre diversi contesti con la concretezza di saperle trasformare in una fattiva capacità made in Italy di interpretare la bellezza unita alla tecnica. Il motore della tre giorni che ha coinvolto come se fossero le riprese di un grande film dal sicuro successo i luoghi più belli e più significativi di Venezia, dall'Arsenale al bacino di San Marco, fino a Palazzo Ducale (dove ha avuto luogo la serata di gala) sono stati i 50 anni di Ferretti Yachts, che poi riconduce a Ferretti Group, leader mondiale nella progettazione, costruzione e commercializzazione di motor yacht e navi da diporto con un portafoglio di sette marchi: Ferretti Yachts, Riva, Pershing, Itama, Mochi Craft, Cm e Custom Line. Guidato dall'amministratore delegato Avvocato Alberto Galassi, Ferretti Group ha tutti i centri di produzione in Italia. E dove festeggiare il mezzo secolo del cantiere nautico se non a Venezia? «Quando abbiamo pensato a questa celebrazione, volevamo qualcosa di unico e mai visto prima», spiega Galassi alla vigilia dell'evento. E così è stato per un sublime trionfo di estetica pura, dalle linee delle imbarcazioni ai capolavori artistici e architettonici che fanno di Venezia un museo a cielo aperto. Certo, le storie della Serenissima e di Ferretti hanno ponderazioni differenti ma le assonanze tra i due protagonisti di questo evento sono tante, e sono state il filo conduttore di questa celebrazione che ha saputo coinvolgere e far vivere una città tanto affascinante quanto difficile praticamente al ritmo di un evento che ha fatto dell'unicità e della esclusività il suo leitmotiv. Una sorta di grande dichiarazione d'amore rivolta al mare, e una dichiarazione d'amore alla capacità creativa e pro-

gettuale di Ferretti, come è stato evidente arrivando nel bacino dell'Arsenale di Venezia, concesso in via straordinaria per l'occasione, e vedere schierata l'intera flotta di 11 yacht dai 45 ai 96 piedi, compreso il nuovo Ferretti Yachts 670 al suo debutto mondiale, ormeggiato all'interno della Darsena Nuovissima. O vederla schierata dinanzi a Palazzo Ducale durante la «parata» delle Freccie Tricolori, con il campanile di San Marco a sovrastare la scena. A resoconto di questo tripudio di italianità manca il terzo protagonista che richiama al nettare di Bacco: La Scolca, un concetto di made in Italy in scala nuovamente diversa rispetto alla città e al cantiere nautico ma perfettamente coerente in quei valori di sensibilità, attenzione al dettaglio e lifestyle che li connota.

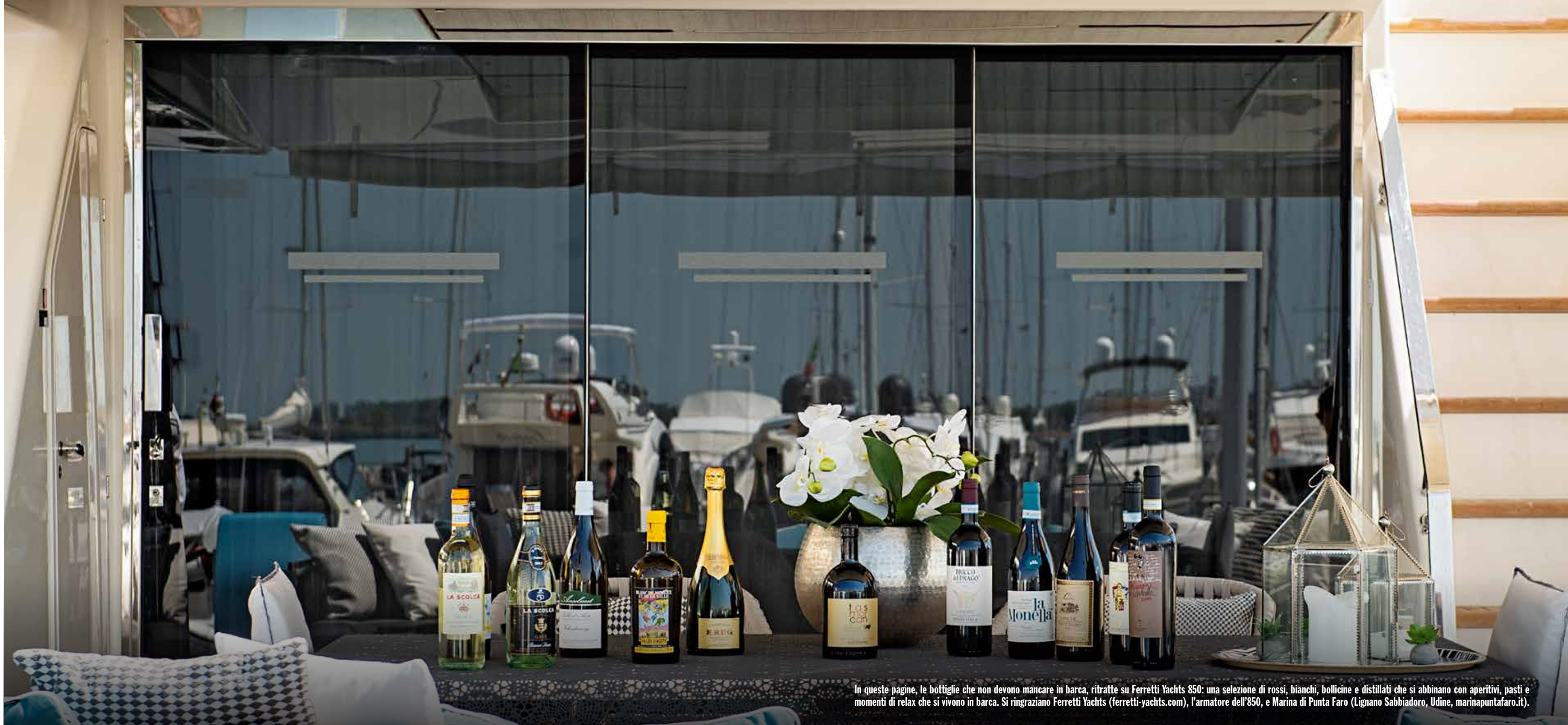
«La collaborazione con Ferretti è iniziata solo lo scorso anno ma ha già portato bellissimi risultati», spiega Chiara Soldati, deus ex machina di La Scolca, cantina centenaria in Gavi. «Condividiamo il concetto di made in Italy che passa dalla sapiente scelta dei materiali o al saper emozionare attraverso un prodotto, così come scenari internazionali che ci vedono presenti parimenti: penso ai Living Hotel, al Gritti Hotel, allo Splendido di Portofino, alla presenza a boat show internazionali come quelli di Miami e Fort Lauderdale che ci vedono coinvolti per motivi diversi». Quello di Chiara Soldati è ovviamente il suo vino in Gavi, zona balzata alla ribalta internazionale di un mercato che cerca sempre di più l'Italia in bottiglie di qualità. E che in virtù della partnership con Ferretti ha realizzato per i 50 anni un'etichetta celebrativa del Gavi di Gavi Etichetta Nera, sublime espressione in bianco di un vino secco e fresco da vigneti selezionati che raggiungono i 60 anni di età, vinificato in cantina con tecniche maturate in un secolo di esperienza. 🍷

A fianco, Chiara Soldati (in alto, a sinistra, le sue bottiglie di Gavi) e l'Avvocato Alberto Galassi, ceo di Ferretti Group: «Quando abbiamo pensato a questa celebrazione, volevamo qualcosa di unico e mai visto prima», spiega l'Avvocato alla vigilia. Le freccie tricolori (sopra) e l'interazione con Venezia facendola vivere nella sua dimensione architettonica e artistica hanno confermato la sua volontà.

Spirito diVino ha selezionato 15 etichette che non possono mancare in barca. Perché navigare vuol dire anche degustare, nel relax del blu

Piaceri di terra andando per mare

di Emanuele Alessandro Gobbi foto di Stefano Triulzi



In queste pagine, le bottiglie che non devono mancare in barca, ritratte su Ferretti Yachts 850: una selezione di rossi, bianchi, bollicine e distillati che si abbinano con aperitivi, pasti e momenti di relax che si vivono in barca. Si ringraziano Ferretti Yachts (ferretti-yachts.com), l'armatore dell'850, e Marina di Punta Faro (Lignano Sabbiadoro, Udine, marinapuntafaro.it).

Lo Champagne e le bollicine sono un piacevole tutto pasto



Di fronte al mare la felicità è un'idea semplice. Così lo scrittore francese Jean-Claude Izzo nel romanzo *Chourmo. Il cuore di Marsiglia*. Se poi immaginiamo di essere su una barca ancorata in baia in compagnia di un calice di vino oppure di trovarsi a fine giornata con un distillato abbinato a un sigaro e un libro, ecco che l'idea di felicità si fa piacevolmente concreta. Per chi ama andare per mare, sia a vela sia a motore, la cambusa di vino e distillati è una delle priorità a bordo e fanno parte di quei generi di prima necessità che si stivano in barca quando si è ancora in porto, dunque prima di mollare gli ormeggi.

A proposito di stivaggio, ecco che le bottiglie trovano normalmente rifugio sotto il pavimento della barca (luogo fresco) oppure ricorrendo a gavoni o ad armadi climatizzati: in quest'ultimo caso ce ne sono di tutte le misure e di tutte le capacità in ordine al numero di bottiglie da contenere, con la possibilità di variare due o tre volte la temperatura in altrettanti ripiani, a basso consumo energetico e con un design che ben si integra al resto dell'ambiente, diventando addirittura un complemento d'arredo. Per

chi poi non vuole rinunciare ad avere le sue bottiglie, magari da invecchiamento, ci sono sul mercato anche modelli monotemperatura che ricreano le medesime condizioni di una cantina naturale e garantiscono una temperatura costante compresa tra 10 e 14 °C.

Insomma, anche i vini si possono sentire a casa loro in barca. Bene, ma quali? *Spirito diVino* ha effettuato una selezione tra rossi, bianchi, rosé, bollicine e distillati, definendo una sorta di «primo equipaggiamento diVino» a bordo: etichette che incontrano gli abbinamenti con i piatti o gli aperizer consueti che si gustano in barca nelle diverse ore della giornata, sul fly piuttosto che in pozzetto o a prua, fino ai «calici della sera» da meditazione. In ordine al cibo, il primo pensiero va ovviamente al pesce che, se mangiato crudo, preferisce in prima istanza i bianchi fermi freschi, giovani, fruttati, non invecchiati, altrimenti le bollicine che diventano invece prima scelta con i frutti di mare i quali ben si coniugano con bianchi fermi. Le paste fredde, invece, incontrano bene o male tutti i vini, mettendo come prima opzione dei rossi leggeri. A proposito di leg-

gerezza, in quella conviviale dell'aperitivo al tramonto, dopo aver buttato l'ancora in rada o aver guadagnato il posto in marina, seguendo il consiglio prima di prepararsi per scendere a terra e raggiungere il ristorante prenotato, la bollicina è sempre vincente e protagonista, ma anche bianchi fermi giovani con la loro freschezza e leggiadria si prestano bene nei calici. Come si può ben capire, la bollicina è un tutto pasto formidabile, tant'è che anche al momento del dessert si impongono sotto forma di Champagne oppure di Spumanti, Franciacorta, Trentodoc o Cartizze che dir si voglia. D'altra parte, l'abbinamento Champagne-barca-mare è un classico non foss'altro se pensiamo a Ernest Hemingway, ai suoi tormenti e amori guardando i paesaggi marini, alla bottiglia di Champagne per l'appunto con cui battezzò la sua barca Pilar.

Alternativa senza bolla per i dessert sono i vini dolci che aprono al discorso del dopocena e dei distillati: in questo caso l'abbinamento si può estendere a piaceri fumosi come per esempio il sigaro, con un Cognac o un Porto. Guardando le stelle, ascoltando il mare. 🌹

In alto, da sinistra, il Ferretti Yachts 850 che ha ospitato a bordo i vini, flybridge elegante e potente di 85,4 piedi (26 metri); Krug Grande Cuvée 166ème Édition. Nella pagina a fianco, un poker di italiani nella cambusa di vini da avere a bordo: da sinistra, Maison Anselmet Chardonnay Valle d'Aosta, Braida La Monella, Secondo Marco Amarone della Valpolicella e Poderi Colla Bricco del Drago.

Liquori e distillati, lisci, in cocktail o con un sigaro



DAI ROSSI FINO AI DISTILLATI PASSANDO PER BIANCHI FERMI E GLI IMMANCABILI CHAMPAGNE E BOLLICINE: ECCO L'EQUIPAGGIAMENTO «DIVINO» A BORDO

Antica Torino Vermouth Rosso Ambra cristallina con raffinati riflessi ramati. Dolci note di vaniglia quindi agrumi, artemisia, rosmarino e timo. Ampio, setoso, piccante al punto giusto e giocato magistralmente sulla freschezza (anticatorino.com).

Braida La Monella Barbera sgarbiante, di schiuma briosa, leggermente frizzante. Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore molto vivace, molto fresco, «allegro e incontenibile», buon corpo e morbida stoffa (braida.com).

Castello di Gabiano Grignolino Rosso rubino tenue con riflessi aranciati, seguito da cenni floreali (rosa e viola in primis) per poi virare sulla cannella e sulla liquirizia. Un vino asciutto, bilanciato e di notevole persistenza (castellodigabiano.com).

Castello di Neive Pinot Nero Sentori di piccoli frutti ben amalgamati con spezie e profumi di erbe aromatiche di montagna. Elegante, persistente e morbido, con tannini che lo sorreggono senza essere invadenti (castellodineive.it).

Delamain Dry X.O Cognac proveniente dalla zona più nobile della Charente, esibisce con disinvoltura un invecchiamento superiore ai 20 anni. Elegante e sofisticato, con aromi di marmellata di agrumi e di note floreali, si rivela di grande ampiezza, con note di vaniglia e liquirizia. Unisce pienezza a leggerezza e armoniosità (delamain-cognac.fr, sagna.it).

Ermes Pavese Blanc de Morgex et de la Salle Dal delizioso colore giallo paglierino con riflessi dorati, si accompagna a note di erbe aromatiche, floreali (biancospino), frutta bianca (pera williams) e tono speziato di pepe bianco. Mineralità e sapidità da vendere (ermespavese.it).

Graham's Porto 10 Years Old: invecchiato in botti di quercia nelle cantine di Vila Nova de Gaia, ha colore ambrato intenso e complessi profumi che richiamano arancia rossa e noce. Ricco, profondo, con un finale morbido e speziato (grahams-port.com; sagna.it).

Krug Grande Cuvée 166ème Édition Perlage fine, elegante e persistente. All'olfatto profumi di pane tostato, nocciola, torrone, quindi mele, frutta secca e mandorle, marzapane, e miele. Sorso ricco e fresco, piccante e agrumato (krug.com, moethennessy.it).

La Scolca Gavi dei Gavi Etichetta Nera Vivo e intenso, di sorprendente freschezza. I sentori di pietra focaia, mandorla e noce sanno evolversi nel tempo: un vino con l'anima del fanciullo, ma con il cuore da adulto. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, qui in un'edizione celebrativa dei 50 anni dei cantieri navali Ferretti Yachts (lascolca.net).

La Scolca Gavi dei Gavi Fresco e secco, caratterizzato da una vena acidula piuttosto accentuata, è ottimo su antipasti, pesci e frutti di mare, risulta imbattibile con le ostriche (lascolca.net).

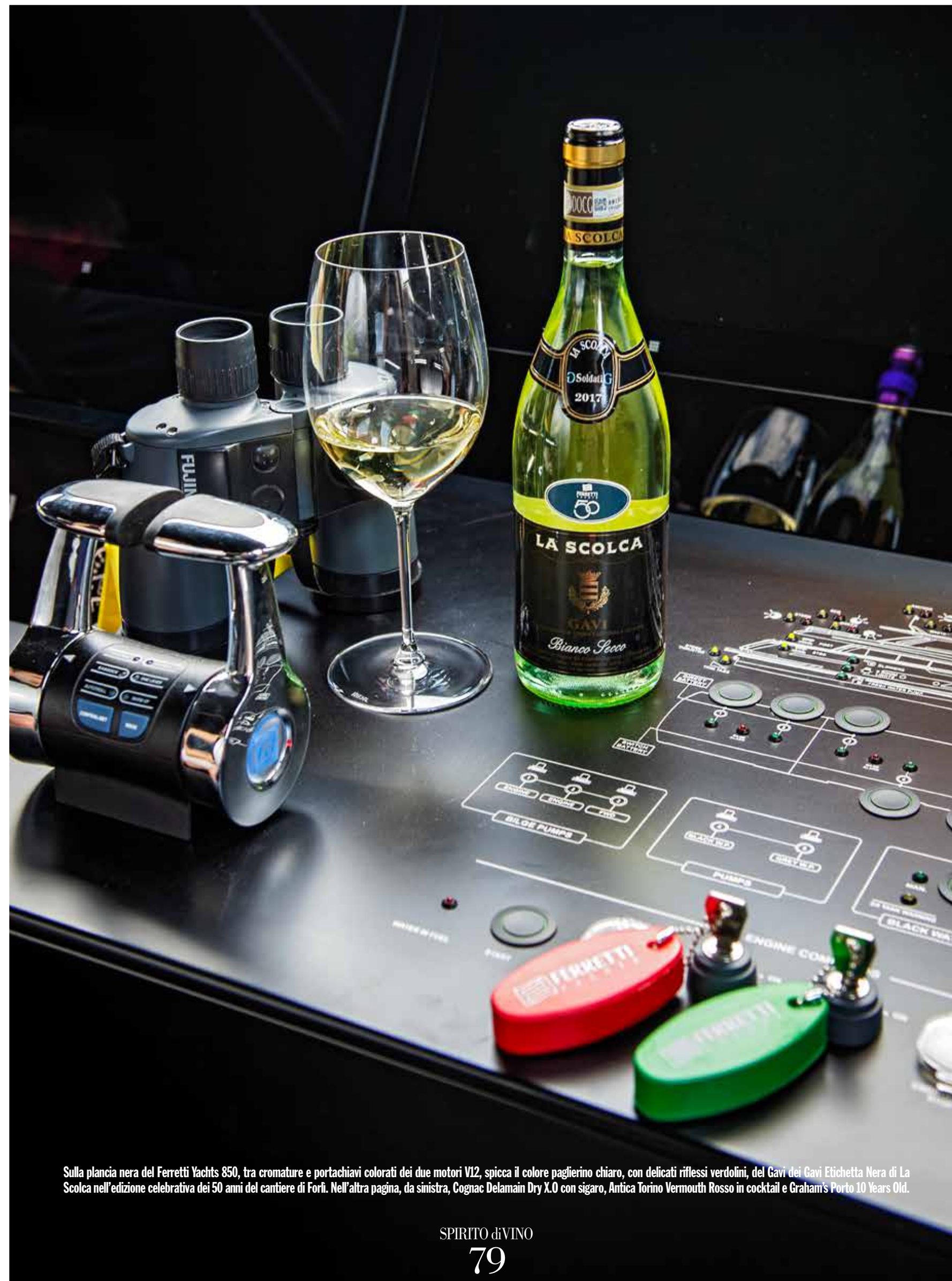
Maison Anselmet Chardonnay Valle d'Aosta Colore giallo dorato, si manifesta avvolgente e nitido all'olfatto, tra sensazioni di melone bianco, fiori bianchi e camomilla. Succoso, tonico e cristallino, con una chiusura davvero continua e tenace (maisonanselmet.it).

Poderi Colla Bricco del Drago Profumo elegante per la perfetta fusione della finezza del Nebbiolo con il volume del Dolcetto. Un repertorio dalle note speziate e vinose, tipiche delle due uve fuse nella maturità. Possente e di rara lunghezza, un blend che sorprende per versatilità e capacità di invecchiamento (www.podericolla.it).

Scagliola Moscato d'Asti Volo di Farfalle Un vino che fa risalire alla mente il ricordo di un volo delicato in un mondo di colori, di profumi eterei attraverso i quali la farfalla volteggia e si destreggia. Bouquet di fiori di montagna, salvia, e rosmarino, personalità forte e originale con un finale di pregevole frutto maturo (castellodineive.it).

Secondo Marco Amarone della Valpolicella Un vino oltremodo fruttato, con note speziate e sentori di vaniglia. Questo rosso si mostra denso e integro, accompagnato da retrogusti di confettura di frutti rossi e tostatura (secondomarco.it).

Elio Perrone Tasmorcan Barbera d'Asti 2017 Rosso porpora, fresco e sapido, con note di ciliegia, prugna, mirtillo nero. Ottimo con i salumi (elioperrone.it).



Sulla plancia nera del Ferretti Yachts 850, tra cromature e portachiavi colorati dei due motori V12, spicca il colore paglierino chiaro, con delicati riflessi verdolini, del Gavi dei Gavi Etichetta Nera di La Scolca nell'edizione celebrativa dei 50 anni del cantiere di Forlì. Nell'altra pagina, da sinistra, Cognac Delamain Dry X.O con sigaro, Antica Torino Vermouth Rosso in cocktail e Graham's Porto 10 Years Old.