

FAMIGLIACECCHI



FIRENZESPETTACOLO.IT – 2 OTTOBRE 2019



God Save The Wine torna a Scuola!

God Save The Wine diventa " The Student" per una notte... La condivisione della nostra passione e voglia di conoscere sono sempre stati i nostri mantra e stavolta siamo in un tempio della condivisione fiorentina perché a The Student Hotel, il lavoro, il divertimento, il design e il comfort si fondono e creano un'atmosfera stimolante per tutti. Ma per entrarci non si specifica di cosa si debba studiare...quindi per una sera Vino & Grande Cibo! Ingresso 35 euro tutto compreso - INFO E PRENOTAZIONI: info@firenzespettacolo.it - riceverete conferma scritta - info 055 212911

MasterClass con Andrea Gori "The Student a Tavola: abbinamento cibo vino": ingresso anticipato ore 18.30 per iscritti alla Masterclass condotta da Andrea Gori (specificare nella prenotazione la partecipazione alla masterclass) - INFO E PRENOTAZIONI: info@firenzespettacolo.it - riceverete conferma scritta – 055 212911

Vini protagonisti

BOLE' Faenza

Bolé Nove Bolle Romagna DOC Spumante

FAMIGLIACECCHI

BORTOLOMIOL Valdobbiadene

Grande Cuvèe del Fondatore Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Brut Nature Rive S. Pietro di Barbozza millesimato 2017

Ius Naturae Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Brut millesimato 2018 Vino Biologico

Audax Zero.3 Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Brut millesimato 2017

Il Segreto di Giuliano Sangiovese – Toscana IGT 2016

CASTELLI DEL GREVEPESA Mercatale VP

Vernaccia di San Gimignano DOCG 2018

Chianti Classico Clemente VII 2016

CASTELLO DI ALBOLA Radda in CHIANTI

Poggio alle Fate 2018 (Chardonnay Toscana IGT)

Chianti Classico DOCG 2016

Chianti Classico DOCG Riserva 2016

Santa Caterina Chianti Classico Gran Selezione 2016

CASTELLO TRICERCHI Montalcino

IuLi'o Sangiovese 2018

Rosso di Montalcino 2017

Brunello 2013

Brunello 2015

FAMIGLIA CECCHI Castellina in Chianti

Val delle Rose, Litorale, Vermentino, Maremma Toscana DOC 2018

Val delle Rose, Aurelio, Maremma Toscana DOC 2016

Villa Rosa, Ribaldoni, Chianti Classico DOCG 2016

LA SALA San Casciano VP

Chianti classico "La Sala" 2015

Chianti Classico Riserva "La Sala" 2016

Chianti Classico Gran Selezione "Il Torriano" 2015

Campo all'Albero IGT Colli dell'Etruria centrale 2016

MARZOCCO DI POPPIANO Montepertoli

Chianti DOGG 2017

Chianti DOGG riserva 2016

Chianti DOGG riserva 2015

Pretale Toscana rosso IGT 2015

Vigna del leone Toscana rosso IGT 2015

PARTESA distribuzione

San Cristoforo (Erbusco, Bs)

Franciacorta San Cristoforo Brut

Torre a Cona (Rignano sull'Arno, Fi)

Torre a Cona Colli Fiorentini 2018

Torre a Cona Il Merlot 2016

VIGNAMAGGIO Greve in Chianti

Terre di Prenzano 2016 - Chianti Classico

FAMIGLIACECCHI

Gherardino 2015 - Chianti Classico Riserva
Monna Lisa 2015 - Chianti Classico Gran Selezione
Sangiovese di Vitigliano 2015 - Igt Toscana
Merlot di Santa Maria 2015 - Igt Toscana
Cabernet Franc di Vignamaggio 2015 - Igt Toscana

VILLA SALETTA Palia (Pisa)
Chianti 2015, DOCG
Chiave di Saletta 2015, IGT Rosso Toscana
Rosè 2018, Rosato Italiano
Spumante Millesimato 2013, Metodo Classico

Special Food Guest

Panificio Pasquale La Rossa, Certaldo
Il Panettone e I biscotti di Certaldo

Menu dello chef Fabio Barbaglini

DAL MAIALE

Spalla Cotta al Naturale, cipolla rossa e capperi

DALLA CHIANINA

Coscia Battuta e condita all'orientale, emulsione all'olivello spinoso e fichi

IL GORGONZOLA

al cucchiaino con sedano e pistacchi

IL RISO

alla zucca, porri e robiola

IL BACCALA'

cotto in olio, il suo brodetto e ortaggi d'autunno

IL POMODORO IN CONSERVA

condito con olive, pane ed erbe

UOVO

con crema di capra fresca, passatina di zucca, olio, semi e riduzione di zucca

LEGUMI E RADICI

In brodetto di funghi e cren

PANNA COTTA

al limone con composta di olio e pompelmo e scorze candite

ACQUA E CIOCCOLATO

con cacomela infuso alla melissa e zenzero candito

INTRODUZIONE DI ANDREA GORI

Il concept ibrido di The Student vede insieme una casa per studenti, un hotel, un'area eventi e uno spazio di co-working, un luogo dove spiriti creativi da tutto il mondo ed esperienze eterogenee si incontrano. Stavolta accade per il vino: The Student Hotel è come God Save the Wine, luogo fisico o virtuale per chi è curioso, avventuroso e alla ricerca di nuove scoperte nella galassia del vino. La ciliegina sulla torta è **Fabio Barbaglini**, uno dei più talentuosi e ricercati chef d'Italia con la sua sarabanda di ingredienti e tocchi da artista dei fornelli che anima il menù della serata che si preannuncia scoppiettante e in grado di esaltare i vostri vini. Il tema è l'abbinamento dei vini toscani alla cucina fantasiosa e sperimentale che spesso va sotto il nome di "stellata" o di ricerca. Dal canto nostro saremo "student" per il cibo, mentre il vino porteremo la nostra esperienza in merito di abbinamenti. Non sempre è necessario un grande piatto per esaltare un vino, che spesso dice

FAMIGLIACECCHI

tantissimo anche da solo, ma il detto di Veronelli è sempre la chimera di ogni appassionato, ovvero ““Il sapore di un cibo, quasi sempre, scopre le qualità di un vino e le esalta; a loro volta le qualità di un vino completano il piacere di un cibo e lo spiritualizzano... Un cibo, un vino; uno, qui, ben determinato, con uno altrettanto bene determinato. Come succede nei matrimoni, tra vini e cibi esistono incompatibilità di carattere; vanno quindi sposati con giudizio”. Per chi ci segue da anni la nobile arte dell’abbinamento crediamo che sia molto diffusa e ben padroneggiata, semmai la difficoltà vera ogni volta è trovare anche un vino che non sia banale e scontato (come un Nobile di Montepulciano su una bistecca al sangue o un Barolo su un brasato piemontese) e che sappia dare emozione particolare a chi cerca non solo di mangiare bene e bere meglio ma anche se possibile di sperimentare qualcosa di nuovo da raccontare.

Esistono molte scuole di sommelierie e di abbinamento ma noi di God Save The Wine abbiamo sempre preferito un approccio pratico e quindi rammenteremo qui solo alcune regole, sempre valide:

- Un piatto di poca struttura o consistenza come una minestra, un brodo o del crudo di pesce non potrà essere valorizzato da un rosso corposo e tannico che riduce la salivazione e ci impedisce di apprezzarne le note delicate.
- Al contrario proporre su un pezzo di carne magari di lunga cottura dalla grande succulenza un vino leggero bianco o una bollicina è intuitivamente controproducente. Nel mezzo a questi estremi esistono tante modalità di abbinamento che seguono l’estro e la disponibilità del momento, la ricetta che possiamo preparare con quanto abbiamo in frigo e la voglia che abbiamo di aprire una bottiglia. Se stasera abbiamo voglia di bollicine, un grande Franciacorta, uno Champagne o un Lambrusco, dobbiamo forse rinunciarci perchè non abbiamo un gamberone a disposizione? O se è il momento di un grande Brunello o un Chianti Classico, dovremmo forse rimetterlo in cantina perchè non abbiamo un cinghiale da cucinare? Se si vogliono raggiungere sfumature e note particolari che creano suggestioni e sapori nuovi, spesso inaspettati, dobbiamo ricordare che spesso i migliori abbinamenti nascono proprio da queste situazioni o dalle disponibilità del momento e soprattutto su intuizioni legate alle note aromatiche principali di un piatto o di un vino.

Quindi ecco altre due regolette sempre valide:

- Cercate sempre la nota dominante di un piatto e assecondarla senza accentuarla: vini e piatti profumati si sposano benissimo e giocano nel nostro naso e in bocca in maniera sorprendente, mentre dobbiamo porre attenzione a non servire vini molto profumati su piatti più deboli che ne risulterebbero snaturati nei loro sapori fondamentali.
- Le carni provocano succulenza in bocca, soprattutto quelle rosse, quindi ben vengano vini con struttura e che in parte attenuino la succulenza con i loro tannini.
- Se c’è grassezza nel piatto che sporca il palato, ben vengano freschezza, acidità ed effervescenza nel vino per pulirlo e ravvivare la nostra degustazione.
- Mai, mai e poi mai vini secchi e con bollicine su piatti dolci! Qui il vino ha da essere principalmente dolce o amabile o al limite dotato di corpo e alcol piuttosto elevati. Come vedete non sono poi molte le regole, spesso empiriche e verificabili da chiunque, che dobbiamo tenere a mente per iniziare il nostro viaggio negli abbinamenti tenendo sempre a mente che l’abbinamento perfetto non esiste in maniera assoluta e a priori, conta sempre quello che succede in bocca al momento dell’assaggio. Più che gli abbinamenti in sé vi consigliamo di leggere le argomentazioni che le nostre aziende (stavolta in gran parte toscane) hanno utilizzato per spiegare le loro scelte. Non solo regole empiriche e pratiche, ma anche di storia e di contorno, anche l’abbinamento non sfugge alla regola che vince lo storytelling soprattutto!