



METERI E IL NUOVO NOTTURNO

Finalmente quest'anno Meteri si sgancia dal periodo clou del Vinitaly e delle altre fiere di settore (bravi, non hanno seguito la scia, a rimorchio degli altri eventi, ma hanno scelto altre date). E quindi riesco a partecipare e a farmi un'idea del lavoro di Raffaele Bonivento e Luca Fullin, i due soci fondatori di un'azienda che si occupa di distribuzione di vini naturali primariamente attraverso l'e-commerce. Sono alla terza edizione del loro salone "Notturmo – Ambasciatori del Terroir", che quest'anno si è svolto nella impressionante Villa Foscari di Strà (le altre due edizioni si sono tenute a Villa Sorio, a Gambellara). Andiamo a conoscere più da vicino Raffaele e Luca. "Inizio ad occuparmi di vino negli anni '90 - scrive Raffaele Bonivento - ma è dopo l'incontro con Angiolino Maule e Sandro Sangiorgi che sviluppo la curiosità e l'interesse verso il suggestivo mondo dei "vini naturali" che mi ha affascinato e sedotto sin dal principio. Partecipo all'organizzazione delle prime edizioni di Villa Favorita, lavoro per Porthos come fotografo e giornalista, visitando territori, produttori e aziende; viaggio tra Francia, Italia, Slovenia ed Austria a conoscere i produttori, a vedere le vigne, ad assaggiarne i vini. Dopo più di dieci anni di questa attività, realizzo che è necessario rinforzare il ponte tra gli appassionati di questo modo di bere ed i produttori di tutta Europa. Con l'aiuto di Luca nasce Meteri". Per Luca, che è la terza generazione a capo del ristorante di famiglia Wildner a Venezia, il percorso inizia lavorando in prestigiosi ristoranti, italiani e stranieri. "Comincio a vedere il mondo del vino in maniera diversa - afferma Luca - inizio ad organizzare incontri, degustazioni, corsi di formazione. Entro in contatto con numerose persone e produttori, ed ho così la possibilità di visitare vigne, cantine e famiglie. Capisco che dietro un grande vino c'è sempre una grande persona che vive in armonia con il suo territorio. Creo così una carta vini che dia ampio spazio a piccoli produttori che lavorano in maniera artigianale, con vitigni autoctoni che rappresentano la storicità dei luoghi dove vengono prodotti. L'incontro con Raffaele dà vita a Meteri". Quest'anno il duo ha pensato bene di far precedere alla degustazione con i 50 vigneron, italiani e stranieri, nelle sale affrescate di struggente bellezza, un interessante seminario sui vini mitteleuropei. Niko Dukan, giornalista croato e Dario Spezzamonte, gestore dell'osteria "Estro-Vino & Cucina" a Venezia, hanno introdotto l'assaggio di sette vini, con il contributo di Paolo Vizzari, critico gastronomico e degli chef Christian e Manuel Costardi. Dei vini presentati siamo rimasti particolarmente colpiti da Meinklang di Graupert, un vigneron austriaco biodinamico. Un pinot grigio di grande sapidità, dai tratti peculiari e un bouquet ampio e intenso. Altro vino che ci ha impressionato è stato il Deviner 2015 dell'azienda slovacca Slobodne, con veltliner e traminer, dall'intensa aromaticità e dai profumi avvolgenti, di buona struttura e lunghissima persistenza. Nel nostro peregrinare fra i banchi dei vignaioli del vino naturale, abbiamo trovato delle realtà molto interessanti, come Valentina Passalacqua, Marina Palusci, Mann, Viteadovest, e alcune conferme come Garganuda, Novaia, Cornelissen, Paraschos, Tavcar. Ai prodotti Meteri che sono messi in vendita, viene applicato un apposito bollino che attesta la selezione da parte dell'azienda. Meteri è molto attento alle esigenze del consumatore, per questo tutti i vini che vengono messi in vendita nell'e-commerce sono prodotti già fisicamente presenti nel magazzino dell'azienda: questo garantisce una maggiore rapidità nell'evasione degli ordini e la sicurezza di un prodotto di qualità. Un aspetto estremamente importante. Il vulcanico duo non si ferma al vino, nel 2017 hanno concepito SALE, una linea di prodotti dedicata alle eccellenze gastronomiche d'Italia, realizzati con le migliori materie prime della penisola. Teniamoli d'occhio, sapranno ancora stupirci.