

Bere bene

QUI SI BADA ALLA SOSTANZA:
ECCO I LUOGHI DEL VINO DOVE
PROTAGONISTA È IL CALICE

Oste della malora!

di Alessandra Piubello, Leila Salimbeni e Marco Tonelli

Dal cibo spesso parte tutto, almeno nell'abbinamento. Ci sono tuttavia realtà come osterie o trattorie, quelle vere, che preferiscono cominciare dal vino con il cibo ad accompagnare. Il centro della scena in locali del genere è il bicchiere, uno in cui si riversano grandi bottiglie ed etichette prodotte da piccoli artigiani, terroir blasonati e altri poco conosciuti. Tutto questo viene successivamente condito da convivialità, alle volte persino ebbrezza e da bocconi che se ne fregano di mise en place e innovazione, essendo basati su tradizione e materia prima. La selezione di indirizzi qui di seguito è frutto di segnalazioni vere, in cui trovare luoghi del vino in grado di soddisfare tutti i gusti, tutte le tasche, ma soprattutto tutti quanti i tipi di «sete». 🍷

A sinistra, l'insegna in via Scudo di Francia a Verona che avvisa di essere arrivati all'Antica bottega del vino di Verona. Sullo sfondo, il soffitto a tappi di una delle stanze della Trattoria Entrà, in provincia di Modena.



• **ANTICA BOTTEGA DEL VINO – VERONA**

Via Scudo di Francia 3, tel. 045.8004535, bottegavini.it

Tra i più antichi locali storici italiani, la sua storia risale al XVI secolo. Un tempo cenacolo di artisti e letterati, poi ritrovo di giocatori di carte, oggi è meta abitudinaria dei veronesi (ma anche di bevitori internazionali) per un aperitivo al bancone, con bocconcini e circa 50 etichette alla lavagna. In sala l'offerta in bottiglia ha pochi eguali, 4mila referenze (alta la percentuale dei top del mondo enoico) con una profondità commovente: verticali insospettabili di nomi di punta in Italia e nel mon-

do. La cantina fa brillare gli occhi. L'oste Luca Nicolis, è attento, cordiale, capace di individuare desideri e anticipare richieste, fine esecutore dell'ospitalità. L'atmosfera, calda e accogliente, racconta la sua storia tra bottiglie antiche e aforismi sul mondo del bere; la cucina parla la lingua della tradizione.



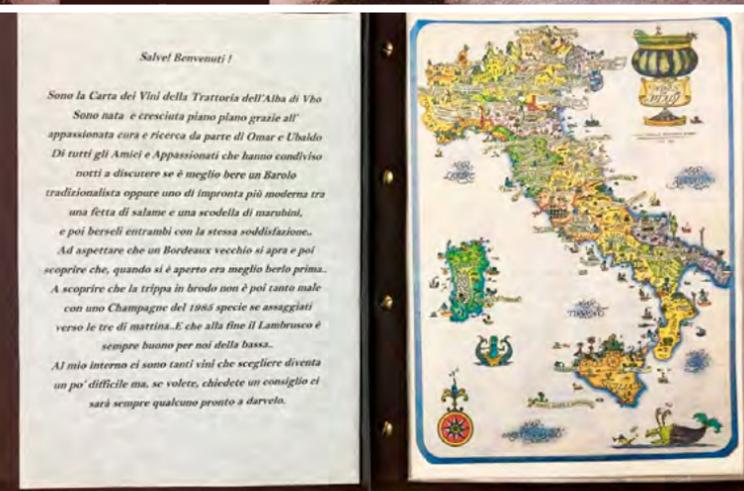
do. La cantina fa brillare gli occhi. L'oste Luca Nicolis, è attento, cordiale, capace di individuare desideri e anticipare richieste, fine esecutore dell'ospitalità. L'atmosfera, calda e accogliente, racconta la sua storia tra bottiglie antiche e aforismi sul mondo del bere; la cucina parla la lingua della tradizione.

• **TRATTORIA ENTRÀ – ENTRÀ (MODENA)**

Via Salde 60, tel. 0535.97105

In mezzo alla campagna, lontano da tutto e tutti ma immersa nella passione per il vino e per la tradizione emiliana della

Da sinistra, la migliore Borgogna ma anche Langa, Toscana ed Emilia nella cantina gestita da Antonio Previdi della modenese Trattoria Entrà; la carta dei vini e l'ingresso con insegna vintage della cremonese Trattoria dell'Alba.



Da sinistra, la migliore Borgogna ma anche Langa, Toscana ed Emilia nella cantina gestita da Antonio Previdi della modenese Trattoria Entrà; la carta dei vini e l'ingresso con insegna vintage della cremonese Trattoria dell'Alba.

• **TRATTORIA DELL'ALBA – PIADENA (CREMONA)**

Via del Popolo 31, tel. 0375.98539, trattoriadellalba.com

La Trattoria dell'Alba di Vho di Piadena è uno di quei posti dove, entrando, trovi il bancone del bar coi vecchietti del posto che bevono caffè corretto con lo Stravecchio, per intenderci. La cucina è sincera, veracemente cremasca cui l'oste Omar

come l'invogliante Sorbara metodo Classico dell'ancora semiconosciuta cantina modenese, ancora per poco, chiamata Angol d'Amig (letteralmente l'angolo dell'amico).

chiamata Angol d'Amig (letteralmente l'angolo dell'amico).

Bortolotti, piuttosto sornione, affianca una selezione di vini davvero illuminata tanto per profondità quanto per prestigio (c'è tanto Piemonte e tanta Francia illustre, lì ho assaggiato una meteora, il Clos de Vougeot 1989 di Engel, per dire) a prezzi veramente commoventi. Tra l'altro, è un grande conoscitore di bolle, l'Omar, in particolare bolle italiane da territori minori, sa vita morte e miracoli dell'Oltrepò Pavese e del Mantovano.

• **OSTERIE MODERNE – CAMPODARSEGO (PADOVA)**

Località S. Andrea, tel. 049.5565236, osteriemoderne.it

Luca Olivani è un oste dei tempi moderni: accoglienza, grande ricerca della materia prima, attenzione a tutti i dettagli,



ma soprattutto passione di far cultura enogastronomica, di trasmettere conoscenza, rendendola accessibile anche a chi non può permettersi di spendere molto. Una cucina basata su selezionati e genuini ingredienti, fucina di piatti (golosi primi, succose carni, salumi e formaggi d'autore e buone pizze) che incontrano il gusto dei tanti appassionati di Bacco che qui convergono ormai da vent'anni per le imperdibili serate di degustazione di vini (sia nazionali sia internazionali) a prezzi molto convenienti. Una carta vini da mille referenze, con una scelta al bicchiere fra le 15 e le

600 etichette che sono presenti all'interno del locale. Qui trovano dimora tanti vini naturali selezionati con cura, come dimostrano, per esempio, i Borgognoni Ballorin e Pacalet, affiancati da una bella lista di etichette di Champagne bio e altre dello Jura, regione francese in grande ascesa qualitativa. Italia? Tanta, sempre di matrice naturale, con ampia rappresentatività. Così si va dai vini di Langa di Rinaldi fino ai vini del vulcano (Etna) di Frank Cornelissen.

20 etichette. L'ambiente offre sale di capienza diversa, con ampio dehors estivo e un servizio attento: qui si viene per farsi coccolare e, soprattutto, per bere bene.

• **ENOTECA STORICA FACCIOLI – BOLOGNA**

Via Altabella 15/B, tel. 349.3002939, enotecastoricafaccioli.it

L'aggettivo storico non è aggiunto a caso al nome di questa osteria bolognese. Niente storytelling ad abbellire, ma storia vera, quella che in questo caso risale al 1924. La famiglia Faccioli dal 2012 ha lasciato il posto alla famiglia Ferrari. Stefano ed Elisa hanno avuto il merito di non rinnegare l'ambiente, lasciandone volutamente intatti i decori liberty, il bancone in



Ha in carta vini come Gaja ma la padovana Osterie Moderne (a sinistra) è accessibile anche a chi è attento al portafogli. A destra, Elisa e Stefano Ferrari dell'Enoteca storica Faccioli di Bologna, fedele a se stessa dal 1924.

600 etichette che sono presenti all'interno del locale. Qui trovano dimora tanti vini naturali selezionati con cura, come dimostrano, per esempio, i Borgognoni Ballorin e Pacalet, affiancati da una bella lista di etichette di Champagne bio e altre dello Jura, regione francese in grande ascesa qualitativa. Italia? Tanta, sempre di matrice naturale, con ampia rappresentatività. Così si va dai vini di Langa di Rinaldi fino ai vini del vulcano (Etna) di Frank Cornelissen.

marmo e gli scaffali in legno scuro, gli stessi che in molti casi sono stati piegati dal tempo e dal peso delle oltre

600 etichette che sono presenti all'interno del locale. Qui trovano dimora tanti vini naturali selezionati con cura, come dimostrano, per esempio, i Borgognoni Ballorin e Pacalet, affiancati da una bella lista di etichette di Champagne bio e altre dello Jura, regione francese in grande ascesa qualitativa. Italia? Tanta, sempre di matrice naturale, con ampia rappresentatività. Così si va dai vini di Langa di Rinaldi fino ai vini del vulcano (Etna) di Frank Cornelissen.