

I LOCALI DOVE IL VINO È PROTAGONISTA



Il mercato del vino è in continua evoluzione. Negli ultimi anni, sono aumentati i locali dove il vino è servito al bicchiere. La moda dell'aperitivo continua a mietere consensi.

C'è chi li chiama "wine bar", chi "vinerie", chi degusterie, ad esempio: non c'è una denominazione onnicomprensiva e nemmeno un format standard. Ognuno di questi locali ha una propria identità e un proprio stile, così come la proposta di vini e prodotti di accompagnamento.

Se vogliamo, questi "nuovi posti del vino" sono un po' l'evoluzione della classica enoteca per la vendita di bottiglie. Con l'aggiunta che spesso questi locali sono condotti da persone che prima di tutto hanno la passione per il vino e per il cibo e, poi, ne hanno fatto un'attività economica.

Sono un po'dappertutto, nelle città e nei piccoli centri, e cominciano a essere "un canale nel canale" della distribuzione tradizionale, con un'attenzione particolare per i piccoli produttori, che di questi esercizi stanno diventando gli interlocutori privilegiati. La rubrica "Vino al banco" vuole essere lo specchio di queste proposte, una testimonianza di ciò che c'è già e un esempio per chi vuole pensare a qualcosa di nuovo.



■ CAFFÈ ELENA

Piazza Vittorio Veneto 5/B
10124 Torino
Tel. 011 8123341 - 329 5767414
caffè.elena@gmail.com
www.facebook.com/pages/Caffè-Elena
Referente: Antonella D'Arasmo e
Matias Griffa

Vini al banco: circa 40 etichette, soprattutto piemontesi
Altri prodotti: cocktails, Bicerin, tapas, dolci e cucina di qualità a pranzo e cena.

Friedrich Wilhelm Nietzsche (1844/1900) trascorse qualche mese a Torino tra la primavera del 1888 e il gennaio del 1889. In via Carlo Alberto, 6 scrisse *Ecce Homo*, il suo libro più famoso, prima di impazzire. Per certo, camminando i barocchi portici di Via Po, ebbe modo di frequentare il Caffè Elena, locale storico in stile liberty, già attivo in quegli anni e ubicato nella magnifica piazza Vittorio Veneto, subito al termine della via, sulla sinistra guardando la collina al di là del Po. Più tardi fu un altro grande a sedere le

poltrone liberty del locale, a prendere appunti sui tavolini di marmo rosso e a godere della vista della splendida collina torinese, Cesare Pavese.

E ancora oggi tanti personaggi famosi, torinesi e non, amano frequentare questo locale, unico per davvero: unico per la sua storia, per la *location*, per la qualità del servizio, per la calda, eppur discreta, accoglienza. Oggi è gestito da Antonella D'Arasmo e Matias Griffa, che hanno ripreso il locale, di loro proprietà fin dal 1989, da un paio di anni, dopo una serie di gestioni affidate ad altri. Dal 1989 e fino al 2002, il Caffè Elena fu preso in gestione da Ivan Milani che lo fece diventare il primo, vero *Wine Bar*: un migliaio di etichette in carta per gli appassionati di vino che lo elessero a loro locale preferito e in Torino divenne un punto di riferimento per veri intenditori.

Il locale è aperto tutti i giorni, con orario 7.30-02.

Gli chef Davide Blanc e Francesco Cannatelli curano una cucina raffinata con proposte, a pranzo e cena, di grande qualità: la materia prima è

eccellente, con preferenza per i prodotti piemontesi (salumi e formaggi soprattutto).

Eccellenti i *cocktail*, i dolci e le magnifiche *tapas*.

Una bella proposta è rappresentata

dalle "Merende Reali del XIX sec.": preparazioni che sono frutto di una ricerca specifica sulla cucina dei Savoia.

Un locale che, a prezzi di sicura convenienza, è da consigliare per il suo fascino indiscutibile e che offre,

soprattutto nelle tarde mattinate - anche invernali - le coccole del sole che spunta sulla sinistra a illuminare di una luce quasi accecante e calda la collina torinese e la maliarda piazza Vittorio: una vista unica per davvero.



■ VALPOLITERRA L'ENOTECA

Via Santa Maria 44
37020 Santa Maria di Negrar (Verona)
Tel. 045 6020800
www.valpolicella.com
info@valpolicella.com
Referente: Enrico Brendolan

Vini al banco: trenta etichette, soprattutto Valpolicella, Ripasso, Amarone, ma anche Soave, Bardolino e tante altre

Altri prodotti: Abbinati al vino taglieri di salumi e formaggi, grissini e pane a lievitazione naturale. In vendita: birre, distillati, sughi, pasta, grissini, biscotti, cioccolata, dolci.

Valpolicella. Un nome, un programma. Sottotitolato "Impronte di vite". Un progetto voluto da Enrico Brendolan, titolare (in prima persona dal 2008), che lo propone con riferimento alla sua terra, la Valpolicella. Una strategia operativa che non comprende esclusivamente l'enoteca con vendita e miscita di vini. Da qualche anno si occupa di formazione ai ristoratori, particolarmente ai ragazzi di sala, con corsi di degustazione e visite in azienda; ai turisti in visita a questa zona così rinomata per i suoi vini, attraverso percorsi di assaggio ad hoc; agli appassionati, con serate a tema. L'ambiente è molto accogliente (rinnovato nel 2014), cotto per terra, sedie di paglia; una zona per la lettura, con qualche poltrona e la biblioteca; la sala degustazione, protetta da scaffali in legno scuro di bella fattura con un'ampia varietà di bottiglie; botti, *pupitre*, le bottiglie coricate e ben suddivise per regioni e stati e la zona miscita, con una trentina di etichette. Predominante nella scelta al bicchiere è il territorio:

Valpolicella, Ripasso, Amarone, Recioto. Ma anche Bardolino e Soave. E tanto altro. Perché se è vero che una lista c'è, in realtà chiunque viene qui alla fine si fa tentare da ciò che gli viene proposto, che non sempre è nell'elenco, considerando che Enrico vende circa trecento etichette e ha una passione smisurata per questo lavoro. Fin da quando seguiva le lezioni di Gino Veronelli, o frequentava Bepi Quintarelli per ore tutti i giorni. Nella sua enoteca ci sono foto in bianco e nero dei suoi vignaioli del cuore. Quelli che hanno le impronte nelle mani e coltivano direttamente la vigna: nessun consulente, ci mettono la loro faccia. Vite, perché è la storia umana che c'è dietro la bottiglia che interessa a Enrico. "Conosco personalmente i produttori, li scelgo perché vedo come operano (il bio è uno dei miei criteri fondamentali), perché li guardo negli occhi mentre bevo il loro vino". Ricercatore del buono, non solo nel vino, vende anche prodotti alimentari (accuratamente testati).