

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

NEL CUORE DI BRERA DANIEL CANZIAN SERVE IL VINO DELLO CHEF

C'era una volta il vino della casa, più croce che delizia in molti ristoranti. Ora nasce il vino dello chef. Ci ha pensato Daniel Canzian, cuore veneto e fornelli a Milano, pacato e creativo allievo di Gualtiero Marchesi che da qualche anno si destreggia sotto gli occhi dei commensali nella grande cucina a vista, con bancone, del ristorante che porta il suo nome di battesimo, in zona Brera. Il vino di Daniel si chiama Due Valli ed è un Prosecco Docg. Stile col fondo. Ovvero un vino che rifermenta in modo naturale nella bottiglia, senza alcuna aggiunta, quindi a "Dosaggio zero". Quattromila bottiglie destinate agli aperitivi e ad accompagnare i piatti di pesce e di verdure del suo ristorante e di un altro locale storico di Conegliano, il Salisà.

Il nuovo Prosecco Due Valli va in controdendenza. «Puntiamo su una produzione limitata, anche se abbiamo a disposizione circa quattro ettari di vigneto», dice lo chef. «Potremmo produrre 50 mila bottiglie l'anno, preferiamo rese per ettaro molto più leggere e cerchiamo di evitare lo sfruttamento intensivo del territorio, anche per onorare lo spirito del riconoscimento dell'Unesco alle colline di Conegliano e Valdobbiadene come Patrimonio dell'Umanità».

La storia di queste bottiglie inizia

con una stretta di mano tra il padre di Daniel e un commercialista di Treviso, Antonio Bressan, colpito dalla passione per le vigne. Insieme si sono dedicati quattro anni fa – spiega Bressan – «a quattro piccoli filari con un bosco a Crevada, una delle frazioni del comune di Susegana, all'incrocio tra due valli. Abbiamo voluto investire con lo scopo di creare qualcosa di armonico e piacevole, non per inseguire i ricavi del mondo del Prosecco. Prima di noi queste uve venivano vendute a una cantina sociale».

Dall'annata 2019 il vino, che è stato servito anche all'apertura del pranzo per la presentazione della scorsa edizione del Vinitaly da Daniel, «è un Prosecco Superiore Docg di Conegliano-Valdobbiadene», spiega il produttore. «Ma non intendiamo fermarci qui, vogliamo sperimentare anche il Pinot nero a Crevada».

Il Prosecco dello chef è fresco succoso, con profumi di pesca e lievito. Costa circa 10 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MAX RAMEZZANA

Lo chef Daniel Canzian e, sotto, il suo Due Valli, un Prosecco Docg stile col fondo



Il protagonista di questa rubrica non è raccontato nella guida I 100 migliori vini evignaioli d'Italia del Corriere della Sera

BARFLY

di MARCO CREMONESI

Erbaceo e fumoso è l'introvabile Pechuga, un mezcal con petto di pollo

«Ma come? Non conosci il Pechuga?» mi chiede un amico mitomane. Certo, chi non lo conosce? «È il pollo. In spagnolo». Matte risate: «A parte il fatto che non è il pollo, ma il petto di pollo, quasi c'eri...». Vabbè, facciamola corta: il Pechuga è un tipo particolare di mezcal, tradizionalmente fatto per le feste. Alle due distillazioni tipiche, per fare il Pechuga ce ne vuole una terza. In cui si aggiungono frutti, cereali, spezie e, attenzione, proprio lui: petto di pollo o di tacchino. Non ci eravamo ancora abituati al mezcal che furoreggia nei best bar del mondo («Buono, ma un po' troppo affumicato...») che ci tocca impararne una nuova. Solo se siamo danarosi, in realtà. Il Pechuga è raro, assai artigianale, e trovarlo è un lavoraccio. Le sue origini sono abbastanza oscure, proprio perché veniva prodotto nelle zone rurali remote e nei palenque più isolati. Eppure, due persone me ne hanno parlato negli ultimi mesi. Una coincidenza sospetta. L'unico che ho assaggiato io è quello di Del Maguey, erbaceo e ricco nel naso, oleoso e ruspante in bocca, fumoso e lunghissimo nel finale. Una chicca. Ma se non si trova, che chicca è? Almeno ora sappiamo che cosa è il Pechuga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA