

# BLUARTE

## Il Brutto sul podio Montelvini

**Prosecco colfondo Il nuovo modo di degustare, brindiam alla sua diversità, alla sua continua evoluzione, sempre diverso e sempre fedele alle sue origini.**

*di Antonella Iozzo*



**Asolo (Tv)** - Il "Brutto", the new Prosecco Montelvini, Asolo DOCG sui lieviti, o colfondo. Il nuovo modo di degustare indossa la tradizione e scopre il sapore dei ricordi.

Personaggio di richiamo per Il Brutto, Davide Paolini, il Gastronomo di Radio 24 che a Vinitaly ha tappato la bottiglia numero uno. Evento che pone l'attenzione sull'Azienda Montelvini alla quarta generazione, e sul loro modo di innovare il gusto innovando il loro concept aziendale: saper riconoscere nel

passato storico le dinamiche del futuro, quindi riproporlo come espressione della nostra cultura.

Prosecco colfondo imbottigliato pochi giorni prima di Pasqua è ora pronto per deliziare i palati con la sua corposità leggera e cremosa, quanto fresca e velata di polvere di stelle, frammenti di tempo adagiati nel calice.

Nuove emozioni antiche sensazioni per la prima Tappa Montelvini, circuito di eventi organizzati in locali selezionati e garantiti da Montelvini, serata inaugurale al ristorante La Terrazza di Asolo, protagonista naturalmente il "Brutto", bellezza ombrosa che risplende colfondo della sua poesia.

Prosecco Superiore Asolo DOCG, ovvero territorio, basse rese per ettaro, tradizione non come valore aggiunto ma come condizione primaria per rinascere simbolo di una generazione, che produceva vino seguendo i ritmi delle stagioni. Natura che regola la fermentazione, gesti che comunicano le voci di un'epoca non così lontana da noi, ma solo ... in fondo alla bottiglia.

Cocktails di benvenuto al Montelvini party con il Brutto presentato da Alberto Serena, vicepresidente Montelvini. Calici in su e brindiam alla sua diversità, alla sua continua evoluzione, sempre diverso e sempre fedele alle sue origini. È come se ogni volta scopriremmo una nuova sfumatura che ci parla dei nostri avi, del sapore dei wine bar di allora. Fermo immagine sgranato dai lieviti che conferiscono mineralità precipitando in una composta morbidezza.

Asolo, calda e meravigliosamente distesa nella sua aurea artistica - culturale, ci abbraccia con i suoi palazzi, il duomo, il castello. Remember Venezia, l'oriente e la fascinazione di viaggi lontani grazie ai lasciti della regina Caterina Cornaro e alle rime del famoso poeta inglese Robert Browning. Arte chiama Arte e Montelvini risponde con "Terre di Canova" Prosecco Superiore Asolo DOCG, Extra Dry, un vino dedicato al grande scultore. Celebrazione di sensi che inizia con l'etichetta raffigurante le Tre Grazie, l'opera più celebre di Canova. Sorsi effervescenti che hanno deliziato la cena introducendoci al piacere della convivialità. Vini Montelvini come fil rouge di serate evento, di cui seguire le tracce attraverso le location "Tappa Montelvini", della provincia di Treviso, del Trentino Alto Adige e della Lombardia, primi approdi di un viaggio che si

preannuncia senza confini.

Da "Il Brutto" come ultimo nato nell'Azienda Montelvini alle bottiglie note e conosciute, un percorso a ritroso accompagnato dai sapori del territorio. Lo Chef Luca Perrazzelli ci propone un incontro ravvicinato con i sapori della terra. I piatti si rivelano nella loro naturalità e così la "Crema di piselli di Borso del Grappa con scaglie di ricotta infornata" conquista il palato con la sua freschezza, la sua cremosità, il profumo intenso eppure così leggero dei piselli. Stesse sensazioni ma più profonde con il



"Risotto agli asparagi mantecato alla casatella del Piave con speck croccante", tutti gli ingredienti si amalgamano alla perfezione, gli asparagi conservano la loro croccante vitalità e il Prosecco Superiore DOCG Brut Montalvini ne cesella la fragranza. Al nostro tavolo la loquacità comunicativa di Armando Serena fondatore dell'Azienda e padre di Alberto e Sarah, rispettivamente vice presidente e direttore amministrativo, conquista il parterre, è un continuo scambio di impressioni che cesellano l'atmosfera informale e vivace. La conversazione evoca gli arbori dell'Azienda Montalvini, scandisce il ritmo degli anni, amplifica il ruolo di promozione, sviluppo e tutela del Consorzio Vini Montello e Colli Isolani di cui Armando Serena è Presidente, ne distende i riflessi culturali. Momenti ideali per degustare un Cabernet DOP Montello e Colli Asolani 2013, naturalmente Montelvini, morbido, rotondo, piacevole valore aggiunto alla "Guancetta di vitello brasata al Rosso dei Colli Asolani con polenta taragna e flan di zucchine", intermezzo della tradizione glissato in morbidezza, la carne si scioglie letteralmente in bocca. La sua piacevolezza incontra il rustico arpeggio della polenta per poi srotolarsi nel tenero flan. Una storia di famiglia che continua a regalarci il gusto del bere in armonia con noi stessi con chi ci sta vicino. Una storia che celebra il tempo e viceversa con un simbolico "Dolce del Re" con tanto di stemma di famiglia, gustosissima torta che titilla il palato e sorride alle nuove prospettive del vino.

Wine e food in un poetico dialogo che illuminano la lungimiranza Montelvini. Un crescendo che Armando Serena vede evolversi sotto i suoi occhi e al quale ha dedicato la sua vita, con passione e professionalità, sembra questo il significato del "Dolce del Re" una gustosissima torta dedicata a Montelvini, Nel lascito ai figli una storia che sa di tradizione, di territorio, di antichi saperi coniugati al futuro, quello che attende le nuove tendenze del piacere enogastronomico firmate Montelvini.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(15/06/2014)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)