

**CORRIERE DELLA SERA**

19.03.2021

Francesca  
Calearo, vicentina,  
rapper, nata il 16  
gennaio 2002,  
ha partecipato al  
Festival di Sanremo  
con il brano Voce

«Un giorno  
mi sveglio femmina  
e l'altro maschio»

# Madame

di TERESA CIABATTI

L'INCHIESTA  
QUANDO IL DOLORE  
DIVENTA TROPPO:  
STORIE DI FINE VITA

di COCCIRO, DEL BOCA, LALLI

DANTE PER SEMPRE  
ATTRAVERSARE  
LA DIVINA COMMEDIA  
IN VENTI TAPPE

di ALDO CAZZULLO

IL CASO GUCCI  
«SÌ, HO UCCISO  
MIO MARITO SOLO  
PER STIZZA»

di ANDREA GALLI





## DIVINI

di LUCIANO FERRARO

# LAURA E I QUATTRO MONOVITIGNI IL NUOVO VOLTO DI FELLUGA

«**Ho girato il mondo** e ho lavorato sulle tracce di nuovi bianchi e blasonati rossi: Stati Uniti, Nuova Zelanda, Bordeaux. Poi sono tornata all'Abbazia di Rosazzo e ho ritrovato la mia identità». **Laura Felluga è il nuovo volto dell'azienda che prende il nome da Livio, il fondatore, morto nel 2016 a 102 anni.** Figlia di Andrea, Laura è la nipote di Livio. Una trentenne che alterna inglese e dialetto friulano quando parla di sé stessa. Ha alle spalle esperienze in grandi cantine estere e un periodo nel marketing di Lvmh, il polo del lusso che possiede Dom Pérignon e molti altri marchi del vino. «Al mio ritorno», racconta, «ci siamo resi conto che abbiamo comunicato poco l'unicità della nostra azienda, un po' isolata nell'estremo Nord-est del Paese. **Vogliamo aggiungere, d'ora in avanti, contenuti e vini alla nostra storia, per svelare le diversità di 300 microzone nei 200 ettari di vigneti e di boschi.**»

Laura e Andrea Felluga portano nella Milano in bilico tra voglia di ripartire e chiusure, quattro nuovi vini da monovitigno dell'Abbazia di Rosazzo: presto raggiungeranno gli scaffali. Il primo è il Friulano Sgar 2018 (dal nome del contadino che era il proprietario della vigna), si affina in parte in giare di terracotta, è agrumato e balsamico. Poi il Pinot grigio Curubella 2018 (la parola significa poggio), una morbida dolcezza che ricorda la frutta matura e il miele. Il Sauvignon Potentilla 2018 dall'eccellente equilibrio aromatico, con sentori di mango e fiori gialli. E



MAX RAMEZZANA

infine il Pignolo 2011 che si è affinato in contenitori di cocchiopesto, profondo e ancora fresco. La vigna si chiama Eremita, in omaggio al religioso Alemanno che per primo si ritirò a pregare nel luogo dove poi venne costruita l'Abbazia.

«Le giare esaltano la mineralità, il cocchiopesto la dolcezza», dice Andrea. E per un attimo si lascia andare ai ricordi: «Mentre guidavo da Cormons a Milano mi sembrava quasi che mio padre fosse seduto accanto a me». **È stato proprio Livio, nel 2009, a conquistare l'Abbazia del 12° secolo, dopo 14 anni di trattative con la Curia.** I lavori nelle vigne, in cantina e per l'ospitalità non si sono mai fermati. Ora tocca a Laura: «Ripartiamo da qui, da questo luogo che rappresenta il Friuli-Venezia Giulia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida  
I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera



## BARFLY

di MARCO CREMONESI

## SUMMA MIXOLOGICA IDEE E MARCHINGEGNI DI DARIO COMINI

Un genio è chi sa trasformare in occasione anche le peggiori circostanze. Prendete Dario Comini. I Dpcm costringono il suo leggendario bar "Nottingham Forest" a tenere la saracinesca quasi sempre abbassata. Lui si è depresso? Forse. Ma ha anche regalato a noi un **testo definitivo come Mixology reloaded. Che ci fa comprendere il valore autentico del molecular: non qualche (deliziosa) sferetta, ma lo studio della natura chimico-fisica profonda dei prodotti.** Il libro parte tranquillamente, con una serie di ricette classiche curate da Dom Costa. Per poi impennarsi con una smisurata serie di tecniche nuove e antiche, sempre corredate da mille ricette e spunti: dalle chiarificazioni alle fermentazioni, fino alle sopraffusioni. E poi, i macchinari: Rotavapor e sous vide, spinzall e ultrasuoni e molto altro ancora. Sempre con tabelle, spiegazioni, trucchi. E poi spezie e ingredienti inusuali. E così, **il libro si può leggere in molti modi: per i bartender professionali, una sterminata raccolta di tecniche e ricette. Per noi bartender da cucina, spunti e ispirazioni infinite,** molte per ogni singola pagina. È vero che non useremo mai alcuni dei marchingegni di cui parla Dario. Ma il leggerne è comunque affascinante e ci apre gli occhi sulla natura segreta di ciò che beviamo. Dario Comini ha scritto la Summa Mixologica. È così.

© RIPRODUZIONE RISERVATA