

45

BINOMI EXTRAVAGANTI

Savoir-faire made in Italy e vini pregiati si sono dati appuntamento nella boutique di Moreschi a Roma, che ha presentato la nuova collezione di scarpe, pelletteria e capi di abbigliamento

{ DI LAURA DI COSIMO - FOTO DI ALESSANDRO PIZZI }



L'evento che, dopo Milano, si è tenuto a Roma, ha confermato il riuscito binomio tra i grandi vini italiani e Moreschi, azienda specializzata nelle calzature e negli accessori in pellami pregiati, come simboli, entrambi, d'eccellenza del nostro Paese. La boutique Moreschi di via Frattina 47-49, aperta tre anni fa nel centro storico della Capitale, ha ospitato nei suoi eleganti spazi i numerosi invitati, interessati sia a scoprire la nuova collezione moda di scarpe, pelletteria e capi di abbigliamento, sia a degustare quattro eccellenti etichette italiane proposte per la serata. Un appuntamento a inviti, organizzato da Moreschi assieme a *Monsieur* e *Spirito diVino*, che ha curato la pregevole selezione dei vini, per evidenziare quel saper fare italiano imprenditoriale e artigianale che, quando va all'estero, si trasforma in made in Italy. Accolti dal padrone di casa Francesco Moreschi, ci si poteva muovere nei due piani del negozio, ognuno seguendo il proprio gusto, alla scoperta di un percorso sensoriale che prevedeva, come prima tappa, l'assaggio del cremoso Franciacorta Cabochon Brut Rosé 2005, fiore all'occhiello dell'azienda vinicola Monterossa: un ottimo inizio davvero, dal raffinato perlage e dalla vena fresca al palato. Come seconda tappa, mentre si potevano apprezzare sugli scaffali l'ottima fattura delle calzature e degli accessori in pelle, ecco l'incontro con il Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva 2006 della cantina Garofoli: poche bottiglie e sigilli di classe, per un vino bianco profumato, fresco e strutturato, che matu-

ra 18 mesi in vasche d'acciaio e per il rimanente in bottiglia. Si continua, con le ultime due tappe, a parlare d'eccellenza: per gli ospiti, enoappassionati e no, avere la possibilità di poter assaggiare due vini di alto profilo, come il Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse 2001 di Arpepe e il Barolo Gavarini Vigna Chiniera 2008 di Elio Grasso, ha reso certamente la serata ancora più interessante. Due grandi rossi, prodotti con uve Nebbiolo in purezza, il più nobile dei vitigni italiani, che le due rinomate cantine interpretano in maniera differente, visti i diversi territori di provenienza (la Lombardia e il Piemonte) riuscendo a riconoscere in ognuno di questi vini, grande spessore qualitativo, corposità e finezza della trama tannica.

Ad accompagnare questo viaggio nel gusto, hanno contribuito anche gli sfizi e le golosità della cucina del noto cuoco siciliano Filippo La Mantia, che ha curato il catering della serata. Lo stile che parla italiano si conferma vincente, e lo fa con grandi vini che raccontano del nostro territorio, con l'esempio eccellente di aziende artigiane a struttura familiare come Moreschi di Vigevano, un brand che viene distribuito in più di 70 Paesi nel mondo, una produzione di oltre 300mila paia di scarpe, che realizza calzature che richiedono tra i 250 e i 300 passaggi manuali: eleganza, cura dei dettagli e sapienza da tramandare, quel marchio di qualità di tutti i nostri prodotti migliori, da sempre molto apprezzato dal mercato internazionale.

IN ALTO, A SINISTRA, CLAUDIO BRACHINO. AL CENTRO, FRANCESINA MORESCHI STEFANO E MARIO LIMITED; I QUATTRO VINI CHE SONO STATI SERVITI AGLI OSPITI DURANTE LA SERATA: MONTEROSSA CABOCHON BRUT ROSÉ 2005, GAROFOLI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA 2006, ELIO GRASSO BAROLO 2008 E ARPEPE SASSELLA ROCCE ROSSE 2001. A DESTRA, IL PADRONE DI CASA, FRANCESCO MORESCHI, CON IL DIRETTORE DI «MONSIEUR» FRANZ BOTRÉ (WWW.MORESCHI.IT).