



## **CÀ MENTIN: UN VIAGGIO NELLA GEOGRAFIA DEL VINO ITALIANO**

*Intervista allo Chef Enzo Gola*

La carta dei vini del ristorante Cà Mentin è frutto della ricerca di Enzo Gola. Lo chef, con passione e curiosità, nel corso delle sue esplorazioni ha infatti incontrato sapori che hanno scardinato la rigida educazione alla degustazione, prima appresa nei corsi da sommelier e poi praticata professionalmente nel ristorante di famiglia.

### **Qual è il panorama attuale del vino italiano?**

*Abbiamo la fortuna di vivere nel più bel momento storico della viticoltura italiana. Esistono infatti tanti vini quanti sono i diversi paesaggi agricoli che caratterizzano il nostro Paese, e viticoltori coraggiosi che stanno recuperando elementi originali e densi di carattere, che una certa omologazione aveva cancellato.*

*Gli artefici di questa rivoluzione gentile sono quasi sempre i giovani, più sensibili al rispetto del territorio, e quindi in grado di esaltare le caratteristiche dei luoghi dando vita a vini che davvero rispecchino la straordinaria bellezza del nostro Paese.*

*Sono convinto che oggi più che mai sia possibile per gli appassionati bevitori scoprire attraverso i calici le tante geografie del vino italiano.*

### **Come si traduce questo approccio legato al territorio al ristorante Cà Mentin?**

*Nel mio ristorante sto provando a lasciarmi alle spalle la rigidità e l'omologazione imposta negli ultimi decenni dalle grandi aziende.*

*Provo soprattutto a suggerire ai miei clienti un metodo per comprendere e sperimentare la grande diversità che il panorama enologico contemporaneo sa offrire.*

*Questo, in pratica, significa guidare le persone alla degustazione dei calici fornendo alcune nozioni essenziali che aiutino a comprenderne l'essenza, ma anche raccontare le storie affascinanti e curiose che appartengono a questo mondo.*

*Solo così il piacere del vino diventa un'esperienza gustativa tridimensionale.*

### **Come è cambiata nel tempo la cantina del Cà Mentin e qual è stata la sua fonte di ispirazione?**

*All'inizio degli anni duemila i vini classici sono stati affiancati da quelli cosiddetti naturali che però con difficoltà stavano arrivando sulle tavole dei ristoranti.*

*Oggi, sempre più spesso, riesco a far vivere ai miei clienti l'esperienza gustativa di uno stesso vino nelle due versioni, biodinamica e non.*



*Sono stati Vignaioli, enologi, degustatori ma anche semplici bevitori che ho incontrato nel mio percorso hanno a contribuire alla mia formazione, insegnandomi a bere con la coscienza del territorio per poi raccontarlo ai miei clienti.*

**Come descriverebbe oggi la cantina del suo ristorante?**

*La nostra è una cantina fatta di aziende condotte in prima persona da produttori che vogliono rimarcare la propria identità e definire uno stile unico.*

*Vignaioli che vogliono caratterizzare i propri vini rispettando vita del suolo e qualità di ogni singola annata per dare vita a vini coerenti alla storia del luogo di origine, senza travalicare a tavolino l'espressione del territorio.*

*Perché è vero che l'uva è la materia prima, ma sono la tecnica e l'esperienza millenaria dell'uomo a trasformare l'energia racchiusa nei grappoli in vino.*