

» Il personaggio Rolando Beramendi, consulente enogastronomico

«Così ho fatto bere Brunello a Bono Vox»

È appena tornato da un viaggio di lavoro in Asia dove in una girandola di appuntamenti tra Singapore, Bangkok Tokyo e Osaka, ha avuto il tempo di stupirsi degustando all'Enoteca Norio della capitale nipponica un Chianti classico 2006 Rocca di Montegrossi di Ricasoli Firidolfi. Lui è Rolando Ruiz Beramendi, consulente enogastronomico per Four Seasons di Firenze ed Enoteca Tornabuoni. In passato ha avuto una lunga esperienza professionale a New York dove nel suo locale, «Belle Vite», ha sedotto sofisticati palati (da Anna Wintour a Bono Vox) con il meglio delle etichette emergenti toscane di Chianti Classico e Brunello di Montalcino. Da quattro anni si è trasferito a Firenze. Ad avvicinarlo alla città, al territorio e al prodotto con cui lavora, il vino, i compagni toscani doc di Università come Lamberto Frescobaldi, Giovanni Folonari e Alessandro Vallecchi. Una passione quella per il vino di qualità che con il suo lavoro quasi da talent scout di nuove etichette cerca quotidianamente di trasferire ai suoi clienti in-

ternazionali che dimostrano di apprezzare sempre di più l'eccellenza toscana. «Quello che mi piace e che piace agli americani come agli asiatici di questo territorio — racconta — è la capacità di saper rinnovare sempre il prodotto, migliorandolo. Il mio desiderio è quello di cercare sempre soprattutto nella miriade di piccoli produttori di qualità il meglio e di trasferire questa novità nelle carte dei vini di ristoranti in tutto il mondo che a loro volta segnano il gusto dei clienti».

Per capire che la teoria di Rolando è molto di più di un'ipotesi basterà leggere la carta de vini dello Zuni Café tra i migliori di San Francisco. «Ho consigliato personalmente — spiega — la chef-proprietaria Judy Rodgers nella scelta delle etichette. I californiani sono molto esigenti con i vini e hanno in casa una vasta selezione, eppure Judy viene ogni anno in Toscana per scoprire e sperimentare sul territorio le novità. Quelle biologiche senza dimenticare i classici come il Brunello di Montalcino, lei adora il Casanova di Neri, il miglior

vino del mondo come ha decretato la 'bibbia' del vino mondiale Wine Spectator, per la Top 100. Da sempre nella sua carta ha il meglio delle etichette tradizionali ma adesso sono riuscito a farle conoscere anche Brunelli moderni, gli stessi che troviamo all'Osteria Tornabuoni di Firenze».

Lo stesso luogo internazionale in città dove lo scorso novembre Rolando Beramendi ha fatto impazzire l'amico attore Henry Winkler (il mitico Arthur Fonzie Fonzarelli di Happy Days) e la moglie Stacey Weitzman (appassionata di cucina toscana) proponendo in abbinamento ad una cena toscana doc una bottiglia di Carmignano della Tenuta di Capezzana datata 1995. «Gli americani che bevono bene — conclude Rolando — sono sempre felici di poter conoscere vini di nicchia come il Carmignano e sempre di più iniziano a capire anche l'importanza di degustarli invecchiati piuttosto che dell'annata in corso».

Laura Antonini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rolando Ruiz Beramendi



Bono Vox
voce degli U2

