

# BEEF!

PER UOMINI CON GUSTO

N.1 BIMESTRALE - € 7,90  
OTTOBRE - NOVEMBRE 2020



LUNASIA EDIZIONI  
Prima immissione: 21/10/2020

L'INTERVISTA  
La "nuova" vita  
di Chef Morelli

SOLO IL MEGLIO  
Guida pratica  
per conoscere  
i tagli più pregiati

IL PIACERE  
DEL DETTAGLIO  
I segreti per una  
perfetta affumicatura

PRESI CON LE PINZE  
5 coraggiosi abbinamenti  
con i crostacei

IL MITO ARGENTINO  
Esploriamo le pampas alla  
ricerca dell'asado perfetto



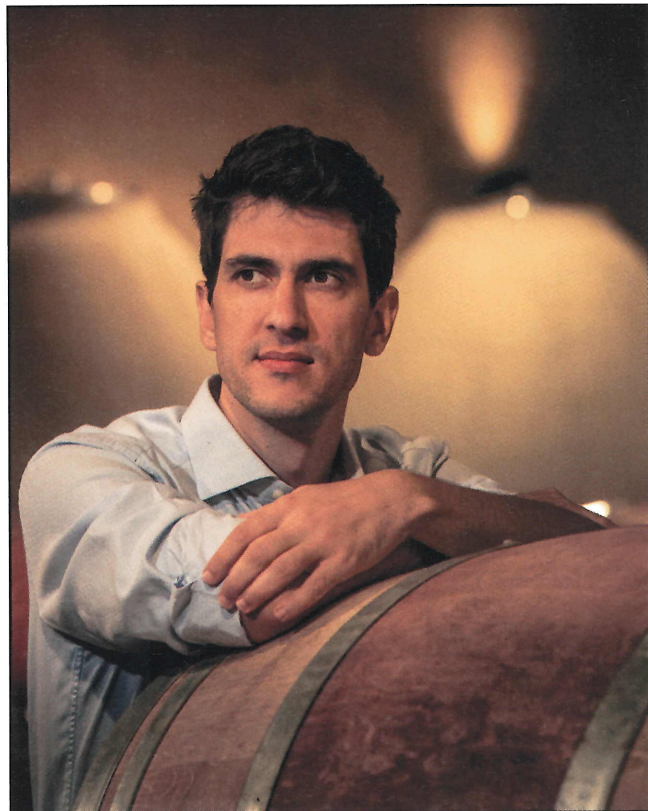
# CUCINA COME UN UOMO

Il sapore intenso di un food lifestyle

# UOMINI DEL VINO

## MATTHIEU TAUNAY

GLOBETROTTER, CURIOSO E ANTICONFORMISTA, APPRODA A MONTEVERRO - TENUTA GIOIELLO SULLA COSTA D'ARGENTO - RICCO DI ESPERIENZE INTERNAZIONALI E ANIMATO DA PASSIONE, AMORE PER LA TERRA E CURA PER I DETTAGLI, IN VIGNA E IN CANTINA



**Francese di nascita, maremmano per scelta:** Matthieu Taunay approda a Monteverro nel 2008. Quando riceve la proposta - solo qualche mese prima - non resiste al richiamo di questa nuova avventura che lo catapulta nella Maremma tradizionale, così classica e così genuina al tempo stesso, una vera e propria sfida per chi - a dispetto della giovane età - ha già alle spalle una ricca storia enoica, fatta di esperienze dal respiro internazionale. Una sfida che oggi può considerarsi vinta: le **sei etichette della cantina** sono molto apprezzate dal mercato, con punteggi e riconoscimenti dalle maggiori guide a livello mondiale.

E non solo, lo stesso Taunay è stato nominato, nel 2017, Best Winemaker of the World: un riconoscimento prestigioso che prende atto della grande professionalità maturata dalla gavetta fino ai giorni nostri.

Nato e cresciuto nella Valle della Loira, Taunay ha studiato viticoltura ed enologia, prima al Liceo viticolo di Beaune e successivamente all'Università di Enologia di Reims.

Dalla teoria alla pratica il passo è stato breve: già durante gli studi matura la sua prima esperienza nella cosiddetta "terra promessa" degli appassionati di vino, la **Borgogna**, dove fa tappa al Domaine Lejeune a Pommard, un'azienda storica.

A seguire, sempre come stage curriculare caldeggiato dall'università, approda in **Champagne**, zona di profumi e di passioni, nel secondo più grande gruppo dello Champagne, Vranken - Pommery, per carpire i segreti delle "bollicine" più famose al mondo. I confini, seppur prestigiosi, della regione gli stanno stretti, e il suo sguardo è puntato verso orizzonti ben più lontani, fuori dall'Europa. È il 2003, ha 21 anni, voglia e carattere da vendere e una destinazione Oltreoceano: **Napa Valley** in California. Sarà la svolta! Inizia la sua esperienza a Newton Vineyard dove conosce Jean Hoefliger, enologo svizzero con un percorso nel bordolese.

Nel 2005 rientra in Francia, in **Provenza**, per carpire i segreti della produzione dei rosati, di cui l'area è il faro della produzione francese.

Dopo altre esperienze in **India**, **Nuova Zelanda** e **Malta**, torna in quella che considerava un po' come la sua "seconda casa".

È Jean Hoefliger a chiamarlo a rapporto, questa volta per Alpha Omega appena creata, investendolo della carica di suo assistente winemaker. Proprio quando per la prima volta credeva di essere arrivato e di aver messo radici, comprende che questa ultima "chiamata" di Jean altro non era che un test, una prova del fuoco. Hoefliger, un po' come un moderno Virgilio, ha guidato Taunay verso la meta finale, il progetto principe di cui era diventato consulente: **"Monteverro", la cantina gioiello su quella nota ai più come la Costa d'Argento**. Proprietà tedesca - Julia e Georg Weber - e un team internazionale e "illuminato" il quale, oltre che sulla professionalità di Matthieu e Jean, può contare anche sulla prestigiosa consulenza di Michel Rolland.

Stuzzicato dal ritorno alla cara vecchia Europa, dopo tanto girovagare, al suo mondo di tradizioni, storia e cultura enogastronomica, Matthieu decide di accettare l'incarico come Direttore tecnico a maggio 2008, e inizia così la sua seconda vita. E **Capalbio**, nel cuore della Maremma del sud, quasi al confine con il Lazio, diventa la sua casa, per il lavoro e per gli affetti.

È in questa terra - selvaggia e appassionata, ma sempre autentica - che lo studente di enologia, curioso, testardo e un po' alternativo, diventa definitivamente "grande" e decide di mettere radici. Qui sfrutta al massimo il percorso formativo, qui in questi 50 ettari - tra l'Argentario e il mare - ha trovato il suo Paradiso.



**MONTEVERRO, UNA  
TENUTA VIRTUOSA**

*La tenuta di Capalbio, dolcemente adagiata sulla Costa d'Argento, segue fin dalle sue origini le linee guida del biologico, alla ricerca di un equilibrio sostenibile tra terra e vite. Nel 2016 questo percorso ideale è diventato anche formale, con il processo di Certificazione biologica che si è conclusa ufficialmente nel 2019.*