



A SINISTRA, ROBERTO BALZANO, VICEDIRETTORE DEL RELAIS MONACO. A DESTRA, LO CHEF DOMENICO LONGO.

Quando la cantina è dinamica

Atmosfera da favola quella che si respira nel Relais Monaco, hotel e ristorante di proprietà del gruppo Benetton. In cucina un giovane chef colora i piatti di fantasia e sapori autentici, supportato da una cantina che si adatta alle sue ricette e all'alternarsi delle stagioni.

di Maurizio Maestrelli



**RISTORANTE LA VIGNA
COUNTRY HOTEL
RELAIS MONACO**

Via Postumia, 63
31050 Ponzano Veneto (Treviso)
Tel. 0422.9641
www.relaismonaco.it
Giorno di chiusura: sempre aperto





Lo confesso, mentre percorrevo in auto il viale che mi conduceva all'ingresso del Relais Monaco di Ponzano Veneto, provincia di Treviso, nella mia testa partiva come d'incanto la sigla di Dallas. Con l'unica differenza che la campagna circostante e la villa veneta dell'800 in cui è stato ricavato il Relais è anni luce più affascinante del Texas e del ranch di JR.

CLIENTELA DIVERSIFICATA

Inutili paragoni a parte, il Relais Monaco ha il carisma lussuoso delle ville venete di un tempo, quando i ricchi veneziani andavano a trascorrere le ferie in campagna. A metà degli Anni Ottanta la struttura si era trasformata in hotel a cinque stelle e piccolo, ma prestigioso ristorante annesso. Quel Toulà che avrebbe poi dato vita a una piccola catena con vetrine a Cortina d'Ampezzo e a Roma. Alterne vicende hanno poi portato il Toulà a trasferirsi in centro a Treviso e il Relais Monaco a entrare nelle proprietà del gruppo Benetton, gruppo che ha provveduto ad ampliare le potenzialità ricettive dell'hotel, ad arricchire l'offerta e a trasformare il ristorante in uno spazio più ampio e accogliente. «Gli investimenti fatti hanno notevolmente migliorato e arricchito la nostra offerta», commenta ora Roberto Balzano, vicedirettore della struttura, «e oggi accogliamo tutto l'anno una clientela diversificata, sia business sia turistica, e inoltre siamo punto di riferimento nella provincia per grandi eventi, meeting e matrimoni».

DIETA MEDITERRANEA

Negli anni anche il ristorante, che ora si chiama La Vigna, è cambiato. A guidare la cucina c'è un giovane e brillante chef calabrese, Domenico Longo, che può vantare esperienze internazionali, collaborazioni con maestri quali Sergio Mei e Alfonso Iaccarino e un bel pacchetto di riconoscimenti in concorsi prestigiosi. «La mia è una cucina che fa pemo sulla dieta mediterranea», ci spiega. «Salutare più che salutistica, con il rispetto delle stagioni e dei loro frutti e innervata da un pizzico di creatività personale». Anche la cantina ha vissuto dei cambiamenti importanti. «Quando siamo partiti», riprende Balzano, «avevamo una cantina da circa duecento etichette. Ma ci siamo presto resi conto che questo numero era sovradimensionato rispetto alle dinamiche della cucina, che per l'appunto cambia spesso secondo la sta-





gione, e alle esigenze della clientela. Il rischio era quello di avere troppa staticità nell'offerta e bottiglie che restavano troppo ferme. Abbiamo quindi deciso per un cambiamento di rotta: meno etichette (ora sono circa una cinquantina), grande turnover anche di cantine e di tipologie, a seconda della cucina del nostro chef, proposte al bicchiere, attenzione ben equilibrata tra vini del territorio e firme prestigiose che, soprattutto la nostra clientela internazionale, ci richiede».

Insomma, una cantina elastica e dinamica che si adatta costantemente ai cambi di direzione che arrivano dalla cucina. Una scelta vincente, oltre che intelligente, con l'aggiunta dell'offerta al calice, un trend che ormai si ritrova in tutti i ristoranti della penisola. «È chiaro che questo modo di lavorare richiede un impegno aggiuntivo», confessa il maitre Alessandro De Pieri, «ma è una scelta che paga. Da noi il consumo di vino è in crescita, certo supportato anche dal fatto che buona parte della clientela del ristorante risiede anche in hotel e che quindi non risente del rischio controlli in strada, ma il fatto di avere sempre qualcosa di nuovo e stuzzicante in carta spinge alla curiosità, all'interesse e, quindi, al consumo».

PUNTI DI RIFERIMENTO

In una cantina che pertanto cambia pelle ogni tre o quattro mesi, punti di riferimento inamovibili sono invece i vini di Villa Minelli. Ma una ragione c'è: si tratta di una tenuta vitivinicola sempre di proprietà del gruppo Benetton. «È un'azienda di famiglia», conferma Roberto Balzano, «e quindi è chiaro che li consideriamo i nostri "vini della casa". Sono tuttavia molto richiesti a prescindere, perché hanno un ottimo rapporto qualità prezzo».

Altro requisito imprescindibile nella fase attuale del mercato del vino in Italia. Anche al ristorante LaVigna, come più o meno in qualsiasi altra insegna di un certo livello, i vini che viaggiano più velocemente sulla tavola rientrano nella fascia di prezzo 25-45 euro. Che, vale la pena ricor-

darlo, è una fascia di prezzo dove si possono trovare delle vere e proprie eccellenze della nostra enologia. Eccellenze che si trovano anche qui al Relais Monaco. Un luogo davvero incantato dove varrebbe la pena sostare non solo per una cena, ma anche per un fine settimana. Con la sicurezza che non solo è più affascinante di un ranch di Dallas, ma ci si beve anche molto meglio...

I bianchi più venduti

Bianco Villa Minelli
Soave
Friulano

I rossi più venduti

Rosso Villa Minelli
Cabernet Veneto Igt
Ripasso Valpolicella Classico Superiore Doc

Le bollicine più vendute

Franciacorta Docg
Prosecco Doc
Trento Doc

La cantina "del cuore"

Rosso Villa Minelli
Bianco Villa Minelli
Amarone Classico Doc Allegrini
Capo di Stato Igt Colli Trevigiani Loredan Gasparini
Barolo Docg, Bracco Rocche Ceretto