

L'Hibernum, nome antico del Comune dell'alta Val di Bisenzio, è nato da una ricetta medievale

# Porta il nome di Vernio il vino che sta spopolando tra i migliori chef d'Italia

**VERNIO (cnj)** E' nato tutto tra le quattro mura di un appartamento dove tre o quattro amici si ritrovavano per gustare qualcosa di particolare. Oggi quei quattro amici sono diventati migliaia. «Abbiamo realizzato l'antenato di tutti i vini nonostante sia una novità», ha dichiarato **Tommaso Mantelli**, 35 anni, che segue la direzione commerciale dell'Hibernum, il vino nato da un'antichissima ricetta trovata in un vecchio zibaldone che porta il nome del comune di Vernio per un motivo ben preciso.

«Tutto è nato per gioco e per caso - racconta **Giuseppe Di Guida**, 40 anni, l'ideatore del vino Hibernum -. Sono un grande appassionato di eventi medievali e rinascimentali. Trovai per caso questa ricetta e decisi di provare a realizzare un vino speziato che si potesse gustare in compagnia ancora oggi. Inizialmente lo offrivamo agli amici la sera, così come si può offrire un pro-



**INSIEME** Due degli ideatori del vino Hibernum, a sinistra il 35enne Tommaso Mantelli e a destra Giuseppe Di Guida, 40 anni

dotto realizzato con le proprie mani. Ho deciso di dargli il nome di Vernio perché qui sono nato e qui sono le mie origini».

Si tratta quindi di un prodotto particolare: per gli amanti delle cose genuine, di qualità, ma che profumano di quell'antichità che regala quel fascino in più che lo porta ad essere un prodotto d'élite.

«Si sente - continua Di Guida - e si deve sentire lo spirito medievale. E' un vino speziato, dove si trova anche del

miele, così come era proprio di quell'epoca.

L'unico ingrediente che abbiamo aggiunto in più rispetto alla ricetta originale è l'alcol. E' un elemento che serve a conservare il vino anche una volta che la bottiglia è stata aperta».

E proprio parlando di bottiglia si fa notare il packaging, ovvero l'imbottigliamento e l'imbustigliamento sono molto ricercati.

«Mi piaceva l'idea di realizzare una bottiglia di ter-

racotta - spiega Giuseppe Di Guida - perché a quei tempi il vino veniva conservato nella terracotta. Bottiglie del genere però sarebbero costate troppo e così abbiamo fatto realizzare una bottiglia in vetro ma che sembrasse di terracotta».

La prima uscita ufficiale dell'Hibernum è avvenuta il 24 maggio 2014 in un contesto ben preciso e la scelta non è stata casuale. «Abbiamo fatto uscire l'Hibernum - spiegano Tommaso e Giuseppe - durante lo street food a Prato».

Da quel momento è stato un continuo crescere.

«Abbiamo avuto la fortuna di un'azienda che ha creduto in noi. Senza una ditta forte e strutturata alle spalle è difficile riuscire a far decollare una start up. Al gruppo Ambrogio, che si occupa anche di start up, è piaciuta subito l'idea e siamo entrati così una bella azienda seria e strutturata. Fino a quel punto era solo un giochino. Oggi, dopo la creazione dell'Hibernum srl, di cui è

presidente **Fulvia Arenti**, avvenuta a settembre, il vino che porta il nome di Vernio è già molto conosciuto e apprezzato. «E' un vino versatile - spiega Di Guida - che può essere bevuto a tutte le temperature, gustato dall'antipasto al dolce e utilizzato anche per realizzare piatti particolari. Spesso sono i nostri clienti, cuochi e chef, a darci idee nuove per l'utilizzo dell'Hibernum. Da qualche tempo, grazie alla collaborazione con la bartender ufficiale Veronica Bonacchi l'Hibernum ha seguito una nuova evoluzione e oggi viene utilizzato anche per realizzare cocktail molto particolari».

L'Hibernum, dopo aver partecipato al Vinitaly, dove è stato letteralmente preso d'assalto il suo stand, ha raggiunto un altro bel traguardo. Due settimane fa, grazie allo chef **Vicenzo**, è stato utilizzato al Fuori Expo.

Irene Collini