

Merano Wine Festival 2014 - Una cena ideale con 6 vini da sogno italiani

di Silvia Parcianello



- Del **Merano Wine Festival** potremmo andare avanti a parlare per mesi, tanti sono gli spunti che offre ai golosoni di tutta Italia, e non solo.

Io lo amo, tra gli altri, perché Merano a novembre comincia a prepararsi alle festività, compaiono le prime casette di legno dei mercatini di Natale, i negozi abbondano di decorazioni, lo stand di Culinaria, all'interno del MWF è un tripudio di lieviti di alta pasticceria, di torroni, di praline. Mi viene voglia di pensare ai grandi ritrovi attorno alla tavola, a sperimentazioni gastronomiche, a grandi e grandissime bottiglie stappate per festeggiare e per fare onore ai nostri cari (e ai nostri piatti...).

I banchi d'assaggio a Merano sono l'occasione giusta per assaggiare vini di grande pregio, che regolarmente vengono premiati dalle varie guide. Probabilmente chi sta leggendo queste righe li conoscerà già e non sto certamente raccontando nulla di nuovo.

Ho solo provato a immaginare come potrebbe riuscire una cena con **sei VIP del panorama enologico italiano**: gente, pardon bottiglie, abituate a stare sui giornali, magari anche in tivù, serviti dai migliori sommelier e accostati a piatti di grandi chef. Dalle mie parti di direbbe "roba alta"...

Ho provato ad accostarli a dei piatti usciti dalla mia cucina che di certo non è paragonabile nemmeno lontanamente a quella di un ristorante stellato, è una cucina di una donna appassionata come potrebbe essere chiunque.

Ecco il risultato del mio "studio", per la serie che i lavori duri qualcuno deve pur farli...

ANTIPASTO

Monte Rossa, 2009 Cabochon Brut Franciacorta Docg con *insalata miniata di verdure e piccoli pesci*.

Abbonato ai 5 grappoli Bibenda e ai 3 bicchieri Gambero Rosso, da molti anni, il Brut Cabochon è uno dei vini della Franciacorta più premiati. Il 2009 in particolare vanta il Premio **"Vino e Tradizione" Best Italian Award 2014. Chardonnay 70% e Pinot Noir 30%**, più di 40 mesi sui lieviti, il biglietto da visita. La sua eleganza comincia dall'etichetta, si materializza al naso con sentori di pompelmo rosa e biscotti, esplode al palato con un perlage cremoso, un'acidità persistente e un lunghissimo finale di nocciola. Si accompagna perfettamente con l'insalata miniata, in cui la freschezza del sedano e del radicchio sono accostate a delle friselle integrali imbevute di spremuta d'arancia e gin, il tutto ad accogliere il sapore pieno del branzino e dei crostacei appena lessati. Un mix di sapori ben esaltato da un vino unico nel suo genere.

PRIMI PIATTI

Cantine Ferrari, 2007 Ferrari Perlè Nero Trento Doc con *zuppetta di crostacei e verdure allo zafferano*.

Nome mitico Ferrari, per gli appassionati di grandi spumanti (non solo di auto di lusso...). Il Perlè Nero è un vino particolare, **100 % pinot nero, un blanc de noirs** potente e persistente. Nel 2012 il **Gambero Rosso** lo colloca tra gli imperdibili. Ci sorprende con freschezza di agrumi

e frutta esotica al naso mentre al palato travolge con grande struttura e un magnifico finale mandorlato. Speciale per accompagnare una zuppa di pesce insolita, in cui il gusto delicato delle verdure e dei crostacei viene avvolto ed esaltato dallo zafferano, la più pregiata delle spezie. Un confronto tra note gustative prepotenti finito felicemente alla pari.

Elena Wach, 2013 Kastelaz Gewurztraminer Sudtirol Doc con *gnocchi ripieni al Gorgonzola Dop e miele di castagno*.

3 bicchieri Gambero Rosso e 93 punti **James Suckling** solo per citare gli ultimi riconoscimenti avuti da questo vino che ogni anno riscuote successi. Giallo dorato nel bicchiere, al naso dà dimostrazione della sua classe stordendoci con un bouquet che spazia dalla rosa alla frutta secca, dalla cannella al miele. Sembra uscito da una favola. Al palato sfodera una freschezza sorprendente che ne mitiga la carica aromatica. Come tutti i Gewurztraminer è impegnativo all'abbinamento; a me piace accanto a degli gnocchi di patate che racchiudono un cuore di Gorgonzola piccante e miele di castagno. Contrasti gustativi molto definiti, un perfetto equilibrio tra morbidezza e note piccanti.

SECONDI PIATTI

Gianfranco Fino Viticoltore, 2012 Es Primitivo di Manduria DOC con *anatra all'arancia*.

La lista dei riconoscimenti che presenta Es farebbe impallidire chiunque. **Per due volte miglior vino rosso d'Italia**, solo nell'ultimo anno ha raccolto 3 bicchieri del Gambero Rosso, i 5 grappoli Ais Miglior Vino Bibenda 2014, 96/100 Wine Spectator, la **Corona di Vinibuoni d'Italia**. Mi fermo qui perché lo spazio a disposizione è limitato. In realtà questi riconoscimenti sono riferiti all'annata 2011 ma non fa molta differenza, la 2012 è di livello assoluto. Pedigree a parte Es è un vino che emoziona. Frutto di vigne di età variabile tra 50 e 90 anni, molte a vista sul mare della Puglia. Le note di cioccolato e caffè miste a marasca sotto spirito lasciano presagire la sensazione vellutata al palato. La carica aromatica è talmente bilanciata che non fa percepire l'alcolicità imponente, attorno ai 17°. Lo sento benissimo con un piatto dal gusto definito e leggermente dolce come l'anatra all'arancia. La morbidezza di Es sa sposarsi magistralmente al gusto degli agrumi e della carne del volatile. La carica alcolica è perfetta per sostenere la salsa al Grand Marnier.

Marco Bianco, 1999 Canè Moscato d'Asti DOCG con *plateau di formaggi*.

Canè è un vino prezioso. Prezioso perché ne esistono solo 1090 bottiglie. Prezioso perché nasce da viti di 170 anni a piede franco, scampate all'iradiddio della fillossera. Prezioso perché è oro nel bicchiere e al naso sembra un'eau de parfum. Scelto da **Helmut Kocher** (il papà del MWF) per la degustazione "**Vini e Viticoltori estremi**" al Milano Food & Wine Festival 2014. Un trionfo al naso: fiori bianchi, note balsamiche di salvia e timo, agrumi canditi e caramella mou. Al palato è fresco di acidità ma con carica aromatica e struttura simili a un passito. Da provare con formaggi preziosi e raffinati quanto lui: Castelmagno, Gorgonzola, Roquefort, Stilton...

DESSERT

Donnafugata, 2008 Ben Ryè Passito di Pantelleria DOP con *cassata siciliana d'inverno*.

Anche qui potrei citare riconoscimenti per dieci pagine. Il 2008, qui degustato, può vantare **93/100 Wine Spectator**, Grande Vino Slow Food 2011, 5 grappoli Ais Bibenda 2010, 3 stelle rosse Guida Veronelli 2010. Probabilmente è il vino da dessert italiano più conosciuto. **Giacomo Tachis**, grande enologo, definisce il passito di Pantelleria "*vino di fatica, di intelligenza, passione, cultura tecnica e storica*". C'è tutto questo (e anche di più) in un calice di Ben Ryè: c'è il sole, c'è il vento che sferza l'isola per 300 giorni all'anno, c'è la salinità che gli dona freschezza. Al naso è un trionfo di malaga e arancia candita, albicocca secca ed erbe aromatiche. Al palato la dolcezza è mitigata dalla sapidità e da una buona acidità. Lunghissimo in bocca, sarà capace di sostenere una cassata siciliana che nel mio delirio di esperimenti ho voluto con pasta di mandorle al cacao e con marrons glacés al posto dei tradizionali canditi. Chiedo venia ai siciliani per questo stravolgimento...

Finisce qui la mia cena coi grandi. Per il momento, perché le feste si avvicinano.

LINKS

www.meranowinefestival.com

www.monterossa.com

www.cantineferrari.it

www.elenawalch.com

www.gianfrancofino.it

www.marcobianco.it

www.donnafugata.it