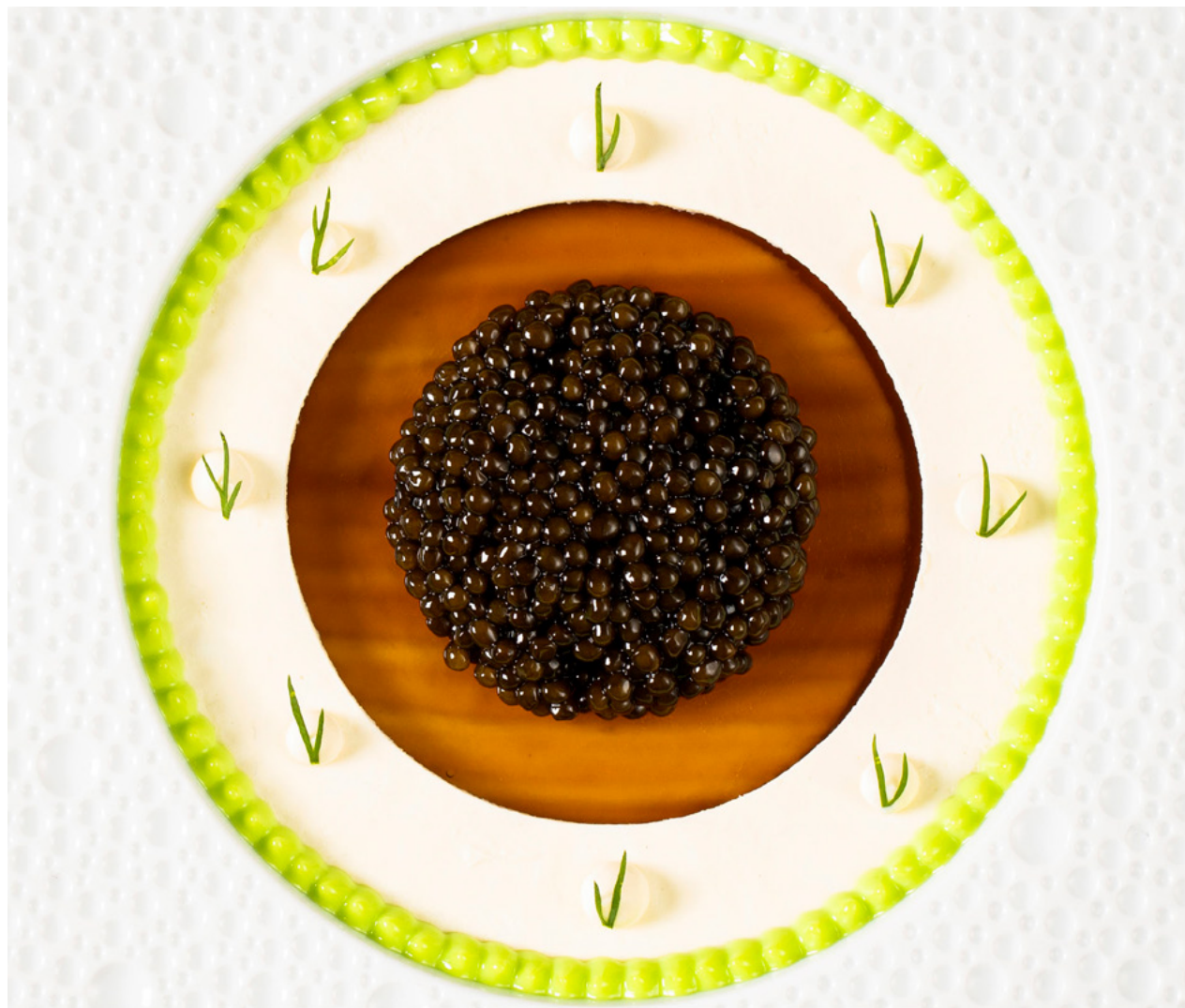


So Wine So Food

THE MAGAZINE OF ITALIAN TASTE

#7 - 7 TH YEAR
MAGAZINE
SEPTEMBER 2022



TALENTO ITALIANO NEL MONDO
LE SORPRESE DAVVERO NON MANCANO



ABBINAMENTI
CON
EROS

NON
ABBINAMENTI



Gli abbinamenti di Eros Teboni: è la volta del cervo



Il sommelier pluripremiato inaugura la collaborazione con So Wine So Food: un grande piatto e tre grandi vini. Perché il pairing è sempre trasversale

di **Eros Teboni**

Arte e letteratura celebrano da secoli il cervo come modello di nobiltà e purezza, a partire dalla densa simbologia del Cantico dei cantici dove il divino si rivela in un cerbiatto e la 'cerva amabile... è la donna della tua giovinezza'. Non di meno la mitologia di Diana e i cicli medioevali bretone e del Sacro Graal, insieme a secoli di opere letterarie che attraverso l'apparire di un cervo incarnano il manifestarsi di Dio. Un immaginario che nella poetica del Petrarca, accomuna una candida cerva alla bellezza irraggiungibile della donna amata, tanto desiderata quanto assoluta. Il portamento regale del cervo e una certa aurea di mistero, ne connotano una sacralità che in alcune culture lo raffigura come mediatore tra il mondo terreno e

quello ultraterreno, tanto che per i Celti era il 'toro delle fate', tuttavia nelle favole di molti Paesi del mondo incarna la bontà, la fecondità e l'evolversi dei ritmi della vita, grazie al rinnovo periodico del palco, con un'unica eccezione, il cervo vanitoso e incauto della favola di Esopo, una delle pochissime rappresentazioni negative del re del bosco. Ma il cervo è anche una selvaggina pregiata, destinata alle mense reali, in epoche in cui pochi eletti detenevano il diritto di caccia su riserve vastissime, pena la morte. Ne troviamo traccia nella canzone Geordie che Fabrizio de André compose nel 1966 adattando la versione di Joan Baez del '62, scritta su un'antica ballata britannica del XVI secolo che riconduce secondo alcuni storici, a un fatto realmente accaduto. Geordie, George Gordon, marchese e conte



di Huntly, rubò sei cervi nelle tenute reali e per questo fu condannato a morte da Giacomo VI, re di Scozia. Un cibo da re oggi destinato a una platea sempre più vasta di consumatori, che attraverso un efficace passaparola sanno dove andare a gustarlo. Tra le mie mete preferite per il cervo e la

selvaggina, il 'Lunaris 1964' di Cà di Pietra, uno dei luoghi che identificano il mio ideale di ristorante gastronomico, dove mi piace lasciarmi guidare dalla creatività dello chef Matthias Kirchler, dalle sue notevoli abilità tecniche e dalla perizia nello scegliere gli ingredienti local. Un giovane chef classe 1993, nativo di Rio Bianco in Val Aurina, che si avvicina alla ristorazione nel rifugio alpino dei genitori, prima di intraprendere la scuola alberghiera di Brunico e capire che la sua professione è quella. Prima l'ingresso all'Hotel Linderhof di Cadipietra in Val Aurina, come apprendista, commis de partie, chef de partie ed infine sous chef, poi nel 2016 due anni di esperienze in importanti insegne dell'Alto Adige e dell'Austria, affinando la tecnica con corsi e master e nel 2018 di nuovo all'Hotel Lunaris Wellnessresort nel ruolo di chef di cucina, fino all'apertura un anno più tardi, del ristorante gourmet Lunaris 1964 (annesso all'hotel), solo 4 tavoli fino ad un massimo di 8 clienti con un menù di 12 portate in stile fine dining. Un'insegna che in soli due anni conquista i 3 Cappelli di Gault&Millau, le 3 Forchette di Falstaff, i 3 Cucchiari di Schlemmeratlas, i 3 Cappelli di Große Guide, segnalato come 'Scoperta dell'anno' fra i ristoranti dell'Alto Adige. Tutto si origina accanto al piccolo maso Niederlinderhof, casa natale di Johann Steger capostipite della famiglia, dove nel '66 sorge la pensione Linderhof, che negli anni successivi sarà ampliata e nel 2000 sarà oggetto di una imponente ristrutturazione completata il 28 luglio 2018, quando viene inaugurato il nuovo Amonti & Lunaris, hotel luxury con un'area wellness di 6.000 m² e annesso il ristorante gourmet Lunaris 1964.

Ma quale è la filosofia di cucina del Lunaris 1964?

“Prima di tutto utilizzare i migliori prodotti della mia regione –conferma Matthias Kirchler –. Per farlo ho creato insieme

ai produttori locali un menù dove viene raccontata la valle Aurina – casa mia. Per me è molto importante cucinare 'no waste'(no-spreco) e cerco di porre in essere un'economia circolare che prevede solo i prodotti della zona. A questo proposito ho creato un piatto che si chiama 'goasroscht', interamente dedicato a un piccolo artigiano di formaggi caprini, e un piatto con il formaggio grigio, il più tipico della nostra valle. Le radici sono importanti e cerco di prendere spunto dalle tradizioni culinarie di questa parte della regione, rileggendo vecchie ricette con tecniche moderne”.

La selvaggina è una delle specialità dell'Alto Adige, come viene regolata la caccia al cervo e dove lo acquisti?

“Grazie all'adattabilità del cervo, è diventata la specie ungulata più diffusa in Alto Adige. I cervi prediligono boschi misti con ricca flora arbustiva, radure, boschi e prati, che sono il loro habitat. La caccia inizia il 1 maggio e termina il 15 dicembre. La carne di cervo è molto tenera, magra, ipocalorica, nutriente, ed è molto apprezzata in Alto Adige. Dal fritto in padella al brasato, ai ragù, ci sono molti modi per cucinare il cervo. Per l'elevata qualità e affidabilità, preferisco per il nostro ristorante la carne di cervo del "Macellaio Steiner" di Rasun Anterselva”.

Ed ora eccoci al piatto. La ricetta che Matthias ha preparato per noi, prevede la carne di una cerva matura, frollata dalle 36 alle 48 ore. I dorsi sono spogliati e rifilati, la pelle argentata rimossa, con le ossa e le guarnizioni si fa un jus di puro cervo, mentre la sella viene rosolata piccante, cotta a 80°C per circa 18 minuti, condita con erbe aromatiche e burro, lasciata riposare circa 15 minuti e rifinita con fleur de sal. Per gustare al meglio la preparazione ho pensato a questi tre vini che è stato divertente abbinare al cervo di Matthias, spero lo sarà anche per voi.

VINI IN ABBINAMENTO



**Sauvignon Blanc Vigna
"Rachtl" Tiefenbrunner –
annata 2019**

Visitare la Tenuta Tiefenbrunner Castel Turmhof è un'autentica esperienza, un viaggio nella storia dell'Alto Adige del vino, dove Sabine e Christof, quinta generazione, hanno colto l'eredità e proseguono con la medesima passione del fondatore. Ritrovamenti archeologici nei pressi del castello confermano che già in epoca preistorica l'area era abitata, mentre il podere "Linticlar" viene menzionato per la prima volta nei registri ufficiali del 1225 d.C..

Un sauvignon che si presenta leggermente ridotto rispetto ai classici monovarietali alto atesini, una stilistica scelta e ricercata proprio dalla cantina stessa. Pietra focaia, sambuco, pesca, leggere note di polvere da sparo, un naso molto invitante con dei profumi che ricordano i grandi sauvignon dei cugini d'Oltralpe. Al palato minerale con un incredibile nota sapida, lungo sul finale e tagliente al punto da richiedere un piatto importante come questo, che ne fa un abbinamento ideale.



**Oratorio di San Lorenzo
Inama – 2017**

Una famiglia giunta alla terza generazione, che da oltre mezzo secolo si dedica a produrre vini che rispecchino l'identità territoriale, fin da quando l'enologo Giuseppe Inama, acquista nel 1965 il primo vigneto sul Monte Foscarino nel Soave Classico. Ho scelto il Carmenère che nasce nel 2004 in una piccola valle rigogliosa sui Colli Berici un tempo abitata dai monaci, perché rappresenta la riscoperta di un'uva e di un vino antichi unica in Europa, che ci svela l'essenza di un vino elegante e raffinato, per certi versi insolito in questa tipologia di varietà. Piccoli frutti di bosco, finezza, eleganza, finale lungo e piacevole, dove la rusticità classica della varietà viene messa a tacere dal lavoro in vigna e in cantina, che è in grado di far emergere il frutto e la cremosità di questo vino. Un abbinamento per affinità, ottimamente riuscito, dove la parte speziata del piatto va a combinarsi perfettamente con il corpo e la struttura del vino, giocando di contrasto con il profumo dolce e fruttato dello stesso.



**Alta Langa Rosè Brut
Riserva – Cascina Pastori
Colombo – 2016**

Un territorio dall'antica vocazione vinicola che risale ai Romani, dove Antonio Colombo, cardiologo di reputazione internazionale facendo di una passione un'attività, nel 2004 acquista 9 ettari di vigneti per inaugurare due anni dopo la nuova cantina. Un percorso che dal 2010 si giova della collaborazione dell'enologo Riccardo Cotarella e della guida sicura di Andrea e Paola che conducono la tenuta.

Un Pinot nero in purezza che rimane cinque anni sui lieviti e si origina da viti poste sulla collina di Bubbio nell'astigiano, a circa 250 metri. Il sorso ci stupisce per un riuscito equilibrio di struttura, freschezza e setosità. Croccantezza, frutto, bacche rosse sempre presenti, eleganza e un buon gioco di sapidità moderata e abbondante mineralità, al naso impattante, in bocca dal perlage fine e delicato. Un ottimo abbinamento dove la rotondità e la sapidità del vino, ben si completa con la speziatura del piatto. ■