Gusto e buongusto nell'euroregione

www.quantobasta.it

GIUGNO 2018

q.b. quanto basta

MARE e VITOVSKA in MORJE

EIN PROSIT GRADO 2018

SPECIALE
I liquori della nonna

NUOVE **ricette &** NUOVI **ristoranti**

Fiesta **TEX MEX**

Il gusto e il buongusto nell'euroregione | anno 10 num. 6 | GIUGNO 2018 | euro 2,50
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 con vertito in Legge 27/02/2004 n°46/art. 1, comma 1, NE/UD

Inquadra il qr code con il tuo smartphone e scoprirai il nostro quotidiano on line www.qbquantobasta.it

L'OLTREPÒ PAVESE di Calatroni

di **COSIMA GRISANCICH**

Lo scenario delle colline dell'Oltrepò Pavese, che raggiungono i 500 metri di altezza, è incastonato nella porzione più a sud della provincia di Pavia, tra Emilia Romagna, Piemonte e Liguria. Tra queste colline appenniniche, passa il 45° parallelo: latitudine ideale per tutti i grandi vini del mondo. Il territorio oltre-padano per decenni è stato associato al concetto di vino acquistato in damigiane, realtà che non è scomparsa, ma che oggi è affiancata da vini di alto livello qualitativo. La cantina Calatroni ne è di certo un esempio. L'abbiamo conosciuta da vicino in una super degustazione con il produttore organizzata a Trieste da Enoteca Bischoff 1777. Nel 1964 Luigi Calatroni, giunto al termine del suo contratto di mezzadria, decide di acquistare il vigneto del suo ex datore di lavoro. I vigneti, siti nel comune di Montecalvo Versiggia tra i 180 e i 530 metri s.l.m., oggi sono sotto la guida della terza generazione, i fratelli Cristian e Stefano. Protagoniste della serata quattro bollicine "accompagnate" dalla piacevolissima presenza di Stefano Calatroni che ci ha guidati alla scoperta di un territorio ricco di potenzialità ancora da scoprire. Una nota di merito per tutti gli Spumanti metodo classico a base Pinot Nero degustati durante la serata. Sono vini che esprimono a pieno la varietà del vitigno; il sentore di lievito, spesso prorompente in questa tipologia di vini, viene bene bilanciato e bene integrato, lasciando esprimere l'eleganza e la finezza che contraddistinguono questo difficile, ma tanto amato vitigno francese.

Inganno 572 Extra Brut Metodo Classico Riesling

"Il nome è ispirato a una leggenda – racconta Stefano – è la Vigilia di Pasqua del 572. Alboino, re dei Longobardi, entra in città dopo tre anni di durissimo assedio. I pavesi, temendo una spietata vendetta, cercano di ingraziarsi il nuovo sovrano offrendogli oro, gioielli e dodici bellissime vergini. Un vecchio fornaio aggiunge ai doni una torta a forma di colomba, supplicando il re, vista l'imminenza della Pasqua, di risparmiare i pavesi e rispettare le colombe, simbolo di pace. Il sovrano acconsente alla strana richiesta, ma si accorge presto di essere stato raggirato: quando inizia a chiedere il nome alle fanciulle, tutte dicono di chiamarsi Colomba. Alboino tiene comunque fede alla parola data". Spumante a base di riesling italico, affinato nove mesi sui lieviti, veste giallo paglierino e regala al naso note primarie di mela renetta, fiori bianchi e miele, il sorso è diretto, fresco e minerale. Perfetto per un aperitivo estivo in riva al mare.

Pinot 64 Metodo Classico Brut Pinot Nero

"In onore dell'anno di fondazione dell'azienda, il 1964, è il primo spumante prodotto dai Calatroni. Nasce da sole uve pinot nero raccolte ad altitudini diverse (dai 250 ai 390 metri s.l.m.) e coltivate su terreni calcarei. Dopo la messa in bottiglia e la rifermentazione, il vino riposa sui propri lieviti per almeno 30 mesi." Un vero *gentleman* elegante e raffinato, *perlage* fine e cremoso al palato; note olfattive floreali si alternano a erbe provenzali e tabacco. Sorso lungo dal quale traspare una piacevole nota di lievito, ottima struttura sorretta da una piacevole freschezza. Perfetto con scampi freschi su *crudités* di verdure al sale di Pirano e olio extravergine di oliva.

NorEma Rosé Pas Dosé Millesimato 2013
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé DOCG

"Dedicato a Nora ed Emma, le figlie di mio fratello Cristian, - si emoziona nel dirlo Stefano - anche questo pinot nero in purezza trascorre almeno 36 mesi sui lieviti, permettendo di esprimere al massimo la territorialità e l'eleganza del vitigno". Il suo colore rosa pallido è frutto della crio-macerazione pellicolare: la macerazione dell'uva è ottenuta unicamente in pressa senza successivo contatto tra buccia e mosto durante la fermentazione, questo permette al pinot nero di esprimere profumi floreali eleganti di rosa canina e glicine. Il *perlage* è molto fine e delicato, il sorso è fresco e corrispondente, perfetto con *canapè* di salmone marinato agli agrumi.

NorEma 90 Rosé Pas Dosé Millesimato 2009
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé DOCG

"La base di partenza prevede una *cuvée* composta dalle uve dei vigneti aziendali siti alla maggiore altitudine (530m s.l.m.): questo permette di usufruire di tutta l'acidità che il suolo ci dona. Dopo la pigiatura e la fermentazione, il vino viene imbottigliato e affinato sui lieviti per ben 90 mesi!" Il risultato è un vino strutturato, avvolgente e persistente. Il quadro olfattivo è complesso e offre note di pasticceria, spezie e ricordi di erbe balsamiche. In bocca sorprende la freschezza, il sorso è vibrante e la chiusura è piacevolmente sapida. Un bicchiere non basta!

MIXOLOGY

Ecco nomi e ingredienti dei cinque cocktail che saranno presentati alla 72esima edizione del Premio Strega il 5 luglio a Roma al Ninfeo del Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia. Tra i finalisti una barlady. Più di 200 le ricette giunte da tutta Italia, oltre il 10% delle quali provenienti da partecipanti al femminile. La storica azienda Strega Alberti Benevento richiedeva ricette originali a tecnica libera con almeno 3 cl di Liquore Strega e ispirate a uno dei 71 libri vincitori delle passate edizioni del Premio Strega. I cinque drink sono: Testa Dura (composto da Liquore Strega, Amaro Braulio, sherbet limoni e camomilla home made, succo di limone e ginger beer) di Ugo Acampora del Twins di Napoli; Ancora una volta (Liquore Strega, Tanqueray Ten Gin, succo di limone, honey mix Dzenevrà e foglie di menta) di Jonathan Bergamasco del Caffè Imperiale di Vercelli; Ottovolante (Liquore Strega, Vermouth al Pop Corn homemade, Fernet, ginger ale e twist d'arancia) di Gianluca Di Giorgio del Bocum Mixology di Palermo; Cosmo Stregato (Liquore Strega, Vodka Torrone Mix, succo di limone, spuma di bacche e fiori di sambuco con yuzu) di Solomiya Grytsyshyn del Chorus Cafè di Roma e Il compositore stregato (Liquore Strega, whisky torbato, succo di limone, uovo aromatizzato, acqua sciroppata camomilla e menta, grattata di noce moscata) di Edoardo Nervo del Les Rouges di Genova.

Info: www.premiostregamixology.strega.it