

DEGUSTA[®]

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico

**QUEL SANTO DEL
TUO MACELLAIO
DI FIDUCIA!**



**Ricette
Inedite**

LUCA GARDINI



Sommelier presso
il ristorante Cracco di Milano,
Miglior Sommelier d'Europa 2009

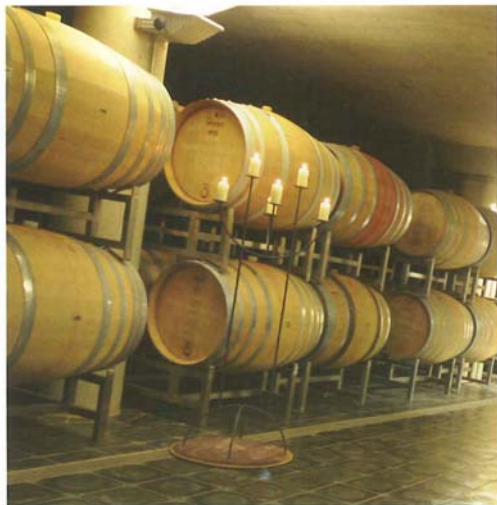
La barriera dell'azienda
Franz Haas

Pinot Nero: elegante e puro

Le sue origini sono in Borgogna dove riesce ad esprimere tutta la sua maestosità in purezza, dando vita a grandissimi vini rossi

Capostipite della famiglia dei Pinot, è il vitigno più intrigante, il più aristocratico ma allo stesso tempo il più "birichino", in quanto estremamente delicato, visto il suo considerevole cambiare di annata in annata perfino nelle aree a lui più adatte. L'insieme di questi fattori ne aumenta la grandezza rendendolo "uva

di razza", mi piace considerarlo come uno stallone indomabile che è alla base di alcuni dei più grandi vini dell'enologia mondiale. Dalle sue uve prendono vita grandissimi vini rossi dal gusto raffinato e dal tannino setoso con sentori che richiamano pesca gialla e lampone, su di un mix di profumi che variano dalla noce moscata al cacao, alla polverosità a tratti mentolati e cremosi di grande rotondità e complessità; basti pensare ai vari Romane Conti, Dugat-Py, George De Vogue, Leroy, Meo Caumet, Mommessin, Denis Mortet e così via... Viene "allevato" con ottimi risultati anche nella regione dello Champagne ottenendo il vino principe delle bollicine "lo Champagne" cui dona corpo, forza, longevità e complessità. Fuori dall'Europa se ne trovano tracce negli Stati Uniti, principalmente in Oregon, nelle zone di Monterey e in Santa Barbara County, California Centrale, in Australia e Nuova Zelanda. In Italia è molto diffuso in Trentino Alto Adige,



Scelti per voi

Perlé Nero 2002 Blanc de Noir, Cantine Ferrari

Estreme sono la complessità e l'avvolgenza racchiuse in questo spumante 100% pinot nero dai profumi biscottati e burrosi; il perlage è fine e persistente.

Pinot Nero Alto Adige Schweizer 2006, Franz Haas

Una delle migliori espressioni di pinot nero italiano. Racchiude profumi intensi e delicati di lampone, latte di cocco e nocciola.

Pinot Nero Focara 2005 Colli Pesaresi, Fattoria Mancini

Pinot Nero ampio ed avvolgente dalle sfumature di viole, rose, fragoline di bosco e i tocchi speziati di anice stellato e zenzero. Temperatura di servizio: 14 °C

Nuit St. Georges - Les Chaboeufs 2005, J.J. Confouron

Grande millesimo per la Borgogna, questo cru biodinamico di Nuit St. Georges presenta concentrazione ed eleganza con sfumature che ricordano la noce moscata, la pesca gialla e la menta secca, con tannini pieni e rotondi ed una chiusura di bocca balsamica e cremosa.

Chassagne Montrachet - Morgeot Rosso 2006, Ramonet

Delicato e rotondo, servendolo fresco risaltiamo le sue sfumature di melone bianco, capperi, cumino e zenzero. Temperatura di servizio: 11 °C.



**Perlé Nero 2002
Blanc de Noir,
Cantine Ferrari**



**Pinot Nero Alto Adige
Schweizer 2006,
Franz Haas**



**Pinot Nero Focara
2005 Colli Pesaresi,
Fattoria Mancini**

Dalle sue uve prendono vita grandissimi vini rossi dal gusto raffinato e dal tannino setoso, con sentori che richiamano pesca gialla e lampone, su di un mix di profumi che variano dalla noce moscata al cacao, alla polverosità a tratti mentolati e cremosi di grande rotondità e complessità

Veneto, Friuli Venezia Giulia e Marche dove da' vita a rossi giovani, freschi, delicati e morbidi. In Lombardia soprattutto nell'area della Franciacorta (dove viene utilizzato come base per la produzione dei migliori metodo classico italiani) e nell'Oltrepò Pavese. Il Pinot Nero è un vitigno estremamente delicato e raffinato, ma nello stesso tempo molto complesso e ricco; come principali caratteristiche presenta: un tannino delicato, grandi profumi e una vena acida godibile sia da giovane sia in evoluzione.

Tutti questi elementi ne determinano l'adattabilità a

molte preparazioni di cucina, sia classica sia contemporanea. Tra gli accostamenti classici carni bianche e delicate, primi di carne, formaggi di media stagionatura, primi di pesce strutturati, e non dimentichiamo anche l'ottimo abbinamento con zuppe e brodetti di pesce; mentre in chiave contemporanea è interessante l'utilizzo per abbinamenti creativi, ad esempio con ostriche crude, vitello strutturato, fragole, caprini freschi, e con dolci "non dolci", mi vengono in mente i ricci di mare e cioccolato di Moreno Cedroni e le crocchette di cioccolato, chinotto e caviale di Carlo Cracco.

Nella foto alcuni vigneti dell'azienda Cantine Ferrari

