www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 10 N.58 Ottobre/Novembre 2013 - IT € 6,00

SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

BAROLO
Luca Gardini decreta i 30 top del 2009

MARGAUX
L'altra nobile faccia di Bordeaux

GOURMET
L'avanguardia di Bocchia

BOLGHERI
Quei 33 second vins che non ti aspetti

ASIA
Non perdete l'aereo per l'Oriente!

Brividi in Champagne

Esclusiva ed emozionante degustazione in Rosé del rarissimo 1878 per celebrare i 270 anni di Möet e l'ultimo Grand Vintage 2004

DE 12,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 12,50 Chf - PTE cont. 8,00€

30058>

9 771724 838002

Swan Group

Milano nuovo polo di degustazione

di ***Alessandro Botré*** *foto di* ***Stefano Triulzi***

A passo di carica lo sport dei re arriva all'ombra della Madonnina, tra vini, distillati, sigari e piatti di chef stellati. Scelti da *Spirito*

Qui sopra, un momento della finale giocata tra Audi Polo Team, che ha trionfato, e Monte Carlo Polo Team, a conclusione del torneo Milano Autumn Polo Audi Gold Cup 2013, tenutosi nella Piazza d'Armi della Caserma Santa Barbara di Milano dall'11 al 15 settembre (www.pologoldcup.org). Nella pagina a fianco, Dom Ruinart 2002, Ruinart Blanc de Blancs e Ruinart Rosé.

Davanti a una partita di polo senti di essere al cospetto di un rito vecchio quasi quanto l'uomo. Sappiamo che era l'antico sport dei re persiani, lo associamo idealmente agli ufficiali inglesi che giocano nella colonia indiana nelle loro eleganti uniformi, con al polso gli orologi reverso, nati appositamente per proteggere il cristallo dagli urti inevitabili. Ma se oggi si colpisce un palla di plastica con stecche in bamboo, non si può fare a meno di domandarsi: «Chissà come giocavano un tempo». Probabilmente con una palla fatta di cuoio di animale o foglie di salice, forse con la carcassa di un montone da sollevare e lanciare fino alla porta avversaria o con le teste dei nemici. A ogni modo, si percepisce che è una disciplina maschia. Risulta dunque naturale che Swan group, casa editrice di riviste dedicate alle

passioni maschili come *Monsieur* oltre a *Spirito diVino*, segua da anni il più importante circuito nazionale di questa disciplina, l'Audi Polo Gold Cup, di cui si è concluso da poco il terzo e ultimo appuntamento per il 2013: dopo le tappe del Cortina Winter Polo, giocato a febbraio sulla neve di Cortina d'Ampezzo e del Roma Summer Polo di fine giugno, è arrivato il Milano Autumn Polo. Finalmente l'organizzatore Maurizio Zuliani è riuscito a coronare il sogno di portare il campionato nella città meneghina. Luogo designato, la Piazza d'Armi della Caserma Santa Barbara, terreno di gioco nato nel 2011 grazie alla collaborazione tra il Milano Polo Club e l'Associazione Nazionale Arma di Cavalleria. Laddove un tempo si esercitavano i carri armati, dall'11 al 15 settembre si sono sfidate sei squadre, composte da quattro giocatori

Qui sopra, i Cohiba Siglo I (www.diademaspa.it) e il cognac Hennessy, offerti in degustazione agli ospiti della lounge di «Monsieur» e «Spirito diVino». 1. Un momento della finale in notturna fra i team Audi e Monte Carlo. 2. Maurizio Zuliani. 3. Il pubblico assiste al torneo. 4. Massimo Strada, Roberta Giorgetti e Arianna Borgonovo. 5. Rosella Vitale e Giorgio Mulè. 6. Il Ruinart bar. 7. Il Manna 2011 e il Pinot nero 2011 di Franz Haas. 8. Da sinistra, in piedi, Giancarlo Lamia, Thomas Cappellari, Susy Scott, Roberto Gariboldi e Fabio Perez, seduti, Angelo Minuzzo, Samuele Mazza e Alessandro Cecchi Paone . 9. Cortina Polo Style contro Hublot. 10. La nostra lounge, arredata da Giorgetti (www.giorgetti-spa.it). 11. Stefania Bedarida, Franz Botré, Daniela Prestinoni e Piero Mezzanzanica. 12. Andrea Berton.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

l'una, per la maggior parte argentini: Audi Polo Team, Ruinart, Monte Carlo, Hublot, U.S. Polo Association e Cortina Polo Style. Dopo tre giorni di partite, le finali del sabato che hanno visto trionfare Audi. *Monsieur* e *Spirito diVino* avevano al Polo Village la lounge per amici e invitati, un'oasi di relax su sedute Giorgetti, che ha curato l'intero arredo, degustando un sigaro Cohiba Siglo I abbinato a un Whisky Ardbeg o Glenmorangie o a un Cognac Hennessy.

Non solo: abbiamo infatti coinvolto tre chef stellati, uno per ognuna delle tre cene al Polo Restaurant, che collaborando con il celebre Toulà, gestore del ristorante, hanno preparato i propri piatti cavallo di battaglia: Gennaro Esposito, Giancarlo Morelli e Norbert Niederkofler. Abbiamo anche creato una carta dei vini *Spirito diVino* insieme a Moët Hennessy

Italia. In pratica oltre ai vini abbinati di Felluga, Castelvecchio e Franz Haas, gli ospiti potevano scegliere tra quattro etichette di «fermi» internazionali e quattro Champagne Ruinart: Cloudy Bay Chardonnay 2010 della Nuova Zelanda, l'australiano Cape Mentelle Shiraz 2011, gli argentini Terrazas de los Andes Single Vineyard «Las Compuertas» Malbec 2008 e Cheval des Andes 2007, Ruinart Blanc de blancs, Dom Ruinart 2002 in bottiglie e in magnum e Dom Ruinart Rosé 1998. Ultimo ma non per importanza, abbiamo istituito un premio in memoria dell'amico e vignaiolo Giovanni Marchiorello, prematuramente scomparso, conferendo una coppa «Al giocatore più elegante» allo svizzero Andreas Krattiger di U.S. Polo Association Polo Team. *(degustazioni di Andrea Grignaffini e Marco Tonelli)*

Sopra, sigari Avana, abbinati al Whisky Glenmorangie. 1. Audi per i test drive. 2. Gianni Giudici e Stefania Bedarida. 3. Antonella Asnaghi, Claudio Giorgiutti, Alessandra Chiodi. 4. Da sinistra, Saverio e Gennaro Santillo e Fabio Attanasio. 5. U.S. Polo Association vs Ruinart. 6. Franz Botré e, da sinistra, Costanza, Maria Vittoria e Roberta Marchiorello premiano Andreas Krattiger con la coppa «Monsieur» e «Spirito diVino» al giocatore più elegante, trofeo in memoria di Giovanni Marchiorello. 7. Whisky Ardbeg con Cohiba Siglo I. 8. e 10. Momenti di gioco. 9. Da sinistra, in piedi, Umberto Vergani, Giampiero Biancolella, Franz Botré e Maurizio Dallocchio; sedute, Loredana Vergani, Enrica Dallocchio, Daniela Forcella e Daniela Prestinoni. 11. Il vincitore Audi Polo Team. 12. Gino Sartori e Giacomo Romoli.

NORBERT NIEDERKOFLER

Norbert Niederkofler, chef bistellato del St. Hubertus presso l'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, trascorreva da giovane gran parte del suo tempo in cucina, quando la famiglia aveva un piccolo hotel nell'Alto Adige. Ha seguito i corsi alla scuola alberghiera al Tegernsee, in Germania, continuando la formazione in Italia ed è approdato in ristoranti di Londra, Zurigo e New York. Dopo aver visto il mondo, il richiamo della terra natale lo ha ricondotto in Alto Adige dove ha trovato come in nessun altro luogo «una simbiosi perfetta tra mentalità precisa e leggerezza mediterranea», binomio virtuoso che riverbera nei propri piatti. Votato al rispetto della natura, trae ispirazione dal territorio che lo circonda, interpreta i suoi prodotti e cerca di valorizzarli al meglio in chiave di leggerezza, estetica e di gusto. Il piatto proposto, la spalla di agnello brasata con polenta grezza e carote antiche (sopra) è paradigmatico sotto questo punto di vista. La succulenza della carne cotta lentamente, ricca dei suoi intrinseci umori, si sposa con l'ancestrale nutrimento del Nord, la polenta, morbida eppure ruvida, e con i frutti antichi della terra come le carote. Il timbro dolce di questa preparazione va assecondato con vini in grado di associare freschezza e corpo. Per chi ama il bianco l'abbinamento con il Manna di Franz Haas (a fianco, a sinistra) è legittimato grazie a un blend di quattro uve che danno vita a un sorso sapido, fresco ma al tempo stesso avvolgente. Per chi preferisse il rosso la scelta può cadere sulle tipicità che richiamano la ciliegia e il cacao della sua Schiava (a fianco, a destra) o sull'elegante setosità dei tannini del suo Pinot nero 2010 servito in magnum (a fianco, al centro).

Restaurant St. Hubertus
Hotel Rosa Alpina, Strada Micurá de Rü 20, 39030 San Cassiano in Badia (Bz), tel. 0471.849500, www.rosalpina.it