

BLUARTE

Caldaro Capri in Tandem for wine emotions

Caldaro Capri in Tandem: l'impresa di due Enologi per far conoscere il Kalterersee. Andrea Moser e Gerhard Sanin (enologi di Cantina Kaltern ed Erste+Neue) hanno percorso 1250 chilometri per proporre il loro vino con la cucina regionale.

Redazione



Caldaro Capri Si è conclusa con l'arrivo a Capri l'avventura de "I pirati del Kalterersee". Andrea Moser e Gerhard Sanin, rispettivamente responsabili enologici delle cantine Kaltern e Erste+Neue di Caldaro (BZ), hanno percorso in dodici giorni 1250 chilometri in tandem dall'Alto Adige alla Campania, affrontando un dislivello di 12000 metri. Hanno portato con sé il vino Kalterersee proponendolo in abbinamento alla

cucina locale delle regioni attraversate.

Caldaro Capri Ancora poco conosciuto fuori dal proprio territorio, il Kalterersee viene prodotto con uva Schiava (Vernatsch nella dizione tedesca). Di colore rubino chiaro, ha profumi fragranti e fruttati e una modesta gradazione alcolica. Fresco e con un tannino mai troppo aggressivo, ha tutti i numeri per essere il vino che ricerca oggi il consumatore interessato ad una cucina leggera e moderna.

Non manca mai sulle tavole dell'Alto Adige, dove tradizionalmente viene accostato allo speck. Ma il viaggio di Moser e Sanin ha avuto proprio lo scopo di dimostrare la sua straordinaria versatilità: servito fresco (un paio di gradi in più di un vino bianco giovane) si accompagna perfettamente al pesce e ad antipasti leggeri. Ottimo con la pizza.

Caldaro Capri Durante il percorso i due enologi hanno inanellato una serie di abbinamenti che hanno convinto e conquistato gli ospiti incontrati. A partire dal Baccalà alla roveretana nel vicino Trentino, con il pesce di Lago sulle sponde del Garda. Quindi varcato il Po' il Kalterersee ha fatto conoscenza con la mozzarella preparata con latte di Vacche Rosse a Reggio Emilia; il Parmigiano del Cimone con i mirtilli dopo la salita dell'Appennino, dove i due enologi sono stati accolti dal sindaco di Fanano. A Firenze li attendeva invece pioggia a catinelle prima di abbinare il Kalterersee al Peposo della Trattoria da Burde, a Siena invece con i taglieri di salumi tra la gente in contrada. Un piccolo incidente, la rottura di due raggi, ha costretto i due ciclisti ad una sosta tecnica, prima dell'assaggio del Pecorino a Pienza. Quindi Viterbo per il primo approccio con la cucina romana e Roma per un matrimonio con la pasta all'Amatriciana. A Terracina, finalmente al mare, i Pirati hanno scelto direttamente al mercato del pesce gli ingredienti del pranzo con cui hanno abbinato il vino alla pasta al sugo di scorfano rosso fresco. A Napoli l'immane appuntamento con la pizza.

Infine Capri, l'isola agognata dai due pirati per nascondere il loro tesoro. Il pretesto per questo viaggio raccontato sul web e i social attraverso una serie di videoclip riunite in un divertente video-diario (disponibile qui: <http://kalterersee.rocks/index.php/2016/06/03/viaggio-intero-in-un-video>).

Caldaro Capri Alla fine del tesoro, le bottiglie di Prarrhof di Cantina Kaltern e il Luchtenburg di Erste + Neue, non ne era rimasta una sola goccia. “Il vero tesoro - spiegano Andrea Moser e Gerhard Sanin - sono i sorrisi della gente che abbiamo incontrato, il calore dell'accoglienza, il gusto di cibi mai assaggiati prima, la bellezza pacata di alcuni luoghi e la meraviglia di altri, la pienezza di un'esperienza unica”.

Il racconto del viaggio è disponibile sul sito www.kalterersee.rocks

Redazione
(27/06/2016)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it