

# BLUARTE

## Caldaro in pista con Kellerei Kaltern e Erste+Neue

**I Pirati di Caldaro ovvero come raccontare un vitigno per 1000 chilometri, con ironia. Wine e ciclismo con gli enologi delle Cantine Kellerei Kaltern e Erste+Neue.**

*Redazione*



### **I protagonisti**

Caldaro - Andrea Moser e Gerhard Sanin sono due enologi, rispettivamente della Cantina Kaltern e della Erste+Neue, due cantine cooperative di Caldaro. Ciclisti nel tempo libero, hanno dedicato la loro vita professionale alla valorizzazione dei vitigni tipici dell'Alto Adige, accettando in particolare la sfida della varietà Vernatsch (Schiava), l'uva con cui si produce il Kalterersee (Lago di Caldaro DOC), il vino di cui Cantina Kaltern e Erste+Neue sono gli interpreti più conosciuti e premiati.

### **L'idea**

Portare il Kalterersee in un viaggio lungo l'Italia. Incontrare cuochi, artigiani del cibo, appassionati di vino; andare nei mercati, provare nuovi abbinamenti; raccontare l'Alto Adige in un modo nuovo, grazie all'incrocio con altre cucine e altre culture. È su queste basi che si origina il progetto "Pirati del Kalterersee", attraverso il quale Andrea Moser e Gerhard Sanin uniscono la passione per la bicicletta e il desiderio di mettersi alla prova al grande amore per la loro terra. Porteranno da Caldaro all'Isola di Capri il vino Kalterersee per farlo scoprire ad un pubblico vasto ed eterogeneo, che probabilmente finora l'ha conosciuto poco e forse distrattamente. Per farlo hanno scelto il mezzo più semplice ed ecologico, ma al tempo stesso il più vicino alla gente: la bicicletta. Il mezzo che incarna quello spirito fresco e spontaneo, coinvolgente e per certi versi trasgressivo che appartiene proprio al Kalterersee.

### **Il vino**

Colore rubino chiaro, profumi fragranti e fruttati, dotato di buona freschezza e con un tannino mai troppo aggressivo, di modesta gradazione alcolica. La descrizione del Kalterersee (Lago di Caldaro DOC) è l'identikit di ciò che ricerca il consumatore più

evoluto: la bevibilità. Ed è questa la grande dote del Kalterersee, vino di rara eleganza che accompagna perfettamente la cucina leggera di oggi ottimo con pesce, primi piatti e carni bianche. Da provare con la pizza. Per i più tradizionalisti, con uno spuntino a base di speck: è il vino che da sempre non può mancare sulle tavole altoatesine.

### **Il percorso**

Da Caldaro all'Isola Capri. Dal Lago ai piedi delle Dolomiti ad una delle più affascinanti isole del Mediterraneo. Dal 15 al 26 maggio Andrea Moser e Gerhard Sanin percorreranno più di 1.000 chilometri con un tandem, il percorso suddiviso in 12 tappe vedrà attraversare Trentino Alto Adige, Emilia, Toscana, Lazio e infine Campania. La tappa più lunga con i suoi 129 chilometri sarà Terracina - Napoli, la più impegnativa la Reggio Emilia - Fanano che vedrà valicare gli Appennini raggiungendo quota 1.842.

A fine tappa giusto riposo per i due Pirati e grande festa all'insegna della Schiava, festa alla quale sono invitati tutti coloro che desiderano accompagnare al cibi tradizionali questo vino del nord. E così la Schiava Lago di Caldaro si confronterà con il pesce del Garda, con la mozzarella di Vacca Rossa emiliana, con il parmigiano del Cimone e mirtilli, con picci e tagliere di salumi toscani, con quanto di meglio offre il mercato del pesce di Terracina e così via fino al confronto con la pizza napoletana.

Redazione  
(07/05/2016)

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