

EVENTI ENOGASTRONOMICI

ATTILIO SCOTTI

Vini italiani in passerella

Dal Timorasso allo Sforzato a Gusto in Scena a Lugano i prodotti dell'enologia italiana sono stati protagonisti della kermesse

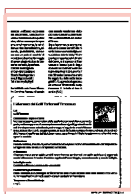
Chicco Cerea cuoco patron del tristellato ristorante da Vittorio a Brusaporto (Bergamo), ha vivacizzato la platea di **Gusto in Scena** a Lugano (evento annuale ideato e curato dal giornalista enogastronomo Marcello Coronini quest'anno in trasferta a Lugano dopo Venezia) con una pirotecnica entrata in palcoscenico presentando in sei minuti (scanditi da una clessidra) il suo branzino al vapore in casseruola con verdure: applausi a scena aperta e consegnando una perfetta lezione: cucinare senza grassi (uno dei temi del congresso). Noi, dopo questo exploit divertente e originale, sia-

Chicco Cerea



mo sciamati tra i vignaioli italiani che esponevano, presso questo evento-kermesse, e consegnavano ampie degustazione di loro vini: solo a causa di una giornata piovosa e la scarsa informazione mediatica dell'evento sul territorio ticinese svizzero hanno visto una scarsa partecipazione di ristoratori e gourmet del Canton Ticino.

Cascina Montagnola ed il suo Timorasso (che la donna del vino **Donatella Gianotti** chiama **Morasso**). Timorasso, un vino bianco che incanta, poco conosciuto in Italia, ma un piccolo capolavoro. Nasce nei Colli Tortonesi dove gialli violenti di campi di colza s'insinuano nel verde quasi unico dei prati e dove in questi tempi le viti al termine della "dormienza" ed all'arrivo dell'allegagione sono pronte a fiorire grappoli d'uva. E' qui che da secoli alloggia il Timorasso. Vino originale, diverso, quasi grottesco e festaiolo, severo e originale, con i suoi profumi di biancospino intinto di nocciola e vaniglia, effimero e potente al tempo, maturato per circa sette mesi tra carati di rovere francese e acciaio, imbottigliato a di-



cembre dell'anno successivo alla vendemmia. Non c'è una ricetta di accostamento a questo vino, ottimo come apertura per una cena importante, lo considero un vino da meditazione, minerale, godibilissimo, immenso: con un paio di cucchiari di montebore, il curioso formaggio di queste plaghe lodato da Leonardo Da Vinci, è perfetto.

Cascina Montagnola

di Giannotti Donatella
Strada Montagnola, 1
15058 Viguzzolo (Al)
Tel e fax 0131898558

Sertoli Salis cala l'asso Sforzato. Continua l'ascesa di questa

casa vinicola valtellinese dislocata nelle bellissime cantine del Palazzo Sertoli Salis nel centro di Tirano.

Dopo la prematura scomparsa del conte Cesare Sertoli Salis ricordo ancora con nostalgia una sua lettera datata 2004 "ti ringrazio per quanto scrivi di noi e del Canua, e ti aspetto al Four Season a Milano per la degustazione dei miei vini e dei colleghi valtellinesi e sarà pronto il mio Sforzato Canua che credo ha raggiunto delle vette impagabili". A Lugano ho degustato un **CANUA SFORZATO 2005**: immenso. E brindo al tuo ricordo. (A.S.)

Il Morasso dei Colli Tortonesi Timorasso

Uve

100% Timorasso

Caratteristiche organolettiche

Morasso si presenta con un colore giallo paglierino con tenui sfumature verdognole, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, accenni di nocciola, vaniglia e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, piacevole acidità, fresco ed equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, agrumi e nocciola.

Vinificazione

Pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione alcolica in parte in carati di rovere francese con frequenti batonages e in parte in vasca a temperatura controllata.

Affinamento

Il Morasso matura per un 35% in carati di rovere francese per 6-7 mesi e un 35% in acciaio, a cui seguono 6 mesi di affinamento in vasche d'acciaio a seguito dell'assemblaggio, successivamente 4 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento

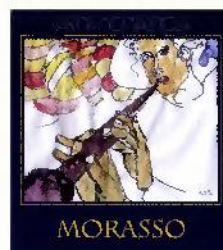
Dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

Accostamenti gastronomici

Ottimo aperitivo, si accompagna perfettamente a piatti a base di pesce, primi piatti saporiti, fritti, verdure, formaggi freschi e di media stagionatura, in particolare il Montebore.

Temperatura di servizio ideale

12-13°C



MORASSO

