

Il **Gewürztraminer** altoatesino si differenzia da quello di altri luoghi nel mondo per l'eleganza e la freschezza, derivanti dal fatto che la sua maturazione avviene su terreni di ghiaia e argilla a quote particolarmente alte.

Il soave paesino di Termeno, in tedesco Tramin, è da sempre la culla di questo vitigno, che più di ogni altro produce vini dagli incantevoli aromi di rosa, litchi e chiodi di garofano.

Con quali piatti e ricette si abbinano meglio queste etichette?

Grandi Chef da New York a Tokyo dimostrano come, accompagnando il Gewürztraminer alle loro creazioni raffinate, si riesca a regalare momenti emozionanti e indimenticabili.

Capresante saltate con cipollotti freschi

Ristorante Nahm, Bangkok, Thailandia

David Thompson, australiano di nascita, è un vero maestro nella cucina tradizionale thailandese. Il suo ristorante, uno dei migliori al mondo per gustare cucina Thai, si trova all'interno dell'hotel Metropolitan a Bangkok, ed è costantemente presente nella lista dei "50 migliori ristoranti al mondo".

La cucina di Thompson è un affascinante viaggio alla scoperta di profumi, aromi, colori e sapori intensi. I piatti sorprendono

con consistenze e combinazioni inusuali. Thompson destreggia come pochi altri l'alternanza tra dolce e aspro, piccante e salato.

"Per me è fondamentale l'equilibrio, sempre. E le note aromatiche e speziate del Gewürztraminer creano un avvincente equilibrio con gli ingredienti e le spezie."

afferma lo chef David Thompson.



Chef David Thompson

Il ristorante Nahm a Bangkok è da anni uno dei migliori in assoluto nella cucina Thai. Lo chef e autore David Thompson è uno dei maggiori esperti internazionali di cucina thailandese e nel ristorante Nahm celebra la cucina asiatica ai suoi più alti livelli, occupandosi personalmente e con grande passione anche della ricca e creativa carta dei vini.



NAHM Ristorante

Metropolitan by Como Hotel, 27 Sathorn Road, Bangkok, Thailandia
T: +66 2625 3388, www.comohotels.com

Chef de Cuisine: David Thompson

CAPESANTE SALTATE CON CIPOLLOTTI FRESCHI

Ricetta per 4 persone

½ cucchiaino da tavola di aglio thai sbucciato

Sale marino

2 o 3 capesante

2 cucchiaini da tavola di olio di

Sesamo biologico, o un altro olio vegetale di ottima qualità

5 o 6 cipollotti freschi puliti,

tagliarli in diagonale in pezzetti di 2 cm di lunghezza

Brodo di pollo

1-2 cucchiaini da tavola di salsa di soia leggera

Una presa di zucchero

Una presa di pepe bianco macinato

Pestate grossolanamente l'aglio pelato con il sale, aggiungete il peperoncino e lavorate bene il tutto. Ponete accanto alle capesante pulite. Mettete il wok sul fuoco, aggiungete l'olio e quasi subito anche le capesante, fatele saltare per alcuni istanti prima di aggiungere anche la pasta di aglio. Fate attenzione a non far bruciare l'aglio.

Aggiungete i cipollotti freschi (e al bisogno un altro goccio d'olio di sesamo o di altra varietà) e continuate a saltare per alcuni secondi fino a che la salsa non sia piuttosto asciutta e tutti gli aromi si siano sprigionati bene. Aggiungete a questo punto il brodo di pollo. Condite con soia, zucchero e pepe bianco.

