

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.

Spalla di maiale e finferli Relais & Châteaux Landhaus Stricker, Sylt, Germania

“Il **Gewürztraminer classico** ci ha colpito particolarmente. La freschezza, e allo stesso tempo la pienezza, insieme a una incredibile gamma di aromi e profumi, **un vino eccezionale, che la Cantina Tramin vinifica ogni anno nella sua variante meravigliosa.** Non a caso è uno dei vini altoatesini più richiesti, e anche noi ci siamo innamorati di questa specialità ammaliante, che da anni ormai ha il suo posto fisso nella nostra carta dei vini. In quanto Sommelier ho osservato attentamente e sono rimasto affascinato dalla sicurezza con cui il nostro chef Holger

Bodendorf ha saputo accordare i diversi aromi del vino con quelli del piatto “Spalla di maiale con finferli”. Ha creato un’armonia perfetta tra i sentori fruttati e speziati, le delicate note amaro-gnole del Gewürztraminer e albicocche, salsiccia, indivia e funghi del piatto. Le note pepate e leggermente terrose del finferlo, la superba tenerezza della carne di maiale iberico così come la delicata dolcezza delle albicocche si armonizzano perfettamente con questo vino multiforme”, spiega il sommelier Nils Hoyer.



Grand Chef Holger Bodendorf & Sommelier Nils Hoyer

Alla Landhaus Stricker, un hotel 5 stelle superior sull'incantevole isola Sylt nel Mar Baltico, in Germania, il rinomato chef Holger Bodendorf offre, in un ambiente moderno, una cucina contemporanea con influenze della Francia meridionale. Il sommelier Nils Hoyer ha un particolare debole per i vini di Germania e Francia e gli affezionati del Bodendorf's dicono che li conosce come le sue tasche.



Relais & Châteaux LANDHAUS STRICKER

Boy-Nielson-Straße 10, 25980 Sylt / OT Tinum, Germania

T: +49 4651 8899 0, www.landhaus-stricker.de

Grand Chef: Holger Bodendorf

SPALLA DI MAIALE JAMÓN IBÉRICO CON FINFERLI, ALBICOCHE E SCAROLA

Ricetta per 4 persone

CHUTNEY DI ALBICOCHE

3 albicocche, pelate e tagliate in piccoli pezzi	30 g di burro
1 scalogno, pelato e tritato	4 pistilli di zafferano
200 ml di aceto di mele	Succo e la buccia di un limone
100 ml di succo d'albicocca	Zucchero
	Fior di sale e pepe bianco

Caramellate lo zucchero e sfumate con l'aceto di mele, riducete la salsa della metà. Soffriggete lo scalogno nel burro e aggiungete le albicocche a pezzetti, irrorate il tutto con la salsa di aceto ridotta. Unite anche lo zafferano e continuate a cuocere per ridurre la salsa. Da ultimo aggiungete il succo e la buccia di limone, e aggiustate di sale e pepe.

PURÈ DI SCAROLA

2 cespi di scarola lavata	20 g di burro
3 scalogni, pelati e tritati	Fior di sale e pepe bianco
1/4 di spicchio d'aglio pelato e tagliato grossolanamente	

Cuocete scalogno e aglio nel burro finché non saranno teneri, aggiungete la scarola, sale e pepe. Lasciate freddare e poi frullate in un mixer per farne un purè. Filtrate la purea e aggiustate di sale e pepe.

PURÈ DI FINFERLI

150 g di finferli mondati	100 ml di panna
20 g di burro	2 g di semi di cumino
20 g di scalogno, pelato e tritato	Fior di sale e pepe bianco
20 ml di vino bianco	

Saltate brevemente i finferli nel burro caldo, unite scalogno e fate rosolare fino a che non saranno trasparenti. Sfumate con il vino bianco e aggiungete la panna. Riducete la salsa e infine mixate il tutto per farne un purè. Aggiustate di sale e pepe.

GELATINA DI ALBICOCHE

150 g di purea di albicocche non zuccherata	La buccia di un limone biologico
10 g di zucchero di canna	Olio di oliva
10 g di zenzero, pelato e tritato	Fior di sale

Caramellate lo zucchero di canna e sfumate con la purea di albicocche. Riducete della metà, unite lo zenzero e lasciate cuocere per 10 minuti. Passate il tutto al setaccio, aggiustate di sale, lasciate freddare e ponete in piccole bottigliette con erogatore spray.

SCAROLA

250 g di scarola lavata e tagliata finemente	5 g di burro
10 g di scalogno, pelato e tritato	Fior di sale
10 g di salsiccia senza pelle e tritata	Pepe nero appena macinato

Fondete il burro, unite lo scalogno e la salsiccia, aggiungete anche lo scalogno e lasciate cuocere finché non sarà trasparente. Aggiungete la scarola e fatela appassire. Aggiustate di sale e pepe. Servite calda.

RAVIOLI DI SALSICCIA

100 g di salsiccia senza pelle e a pezzetti	Un po' di purè di finferli
20 g di scalogno, pelato e tritato	Buccia di mezzo limone biologico
3 gambi di cerfoglio fresco tritato	Fior di sale
10 g di burro	Pepe nero appena macinato
10 g di olio d'oliva	
10 g di tuorlo	

Fate fondere il burro, unite salsiccia e scalogno e saltate bene il tutto. Unite il cerfoglio e lasciate freddare. Aggiungete il tuorlo e l'olio d'oliva, salate e pepate. Rendete la salsa più densa unendo un po' del purè di finferli.

IMPASTO PER I RAVIOLI

8 tuorli	200 g di farina tipo 405
1 uovo intero	100 g di semolina
2 g di sale	1 tuorlo d'uovo per spennellare i ravioli
8 ml di olio d'oliva	Fior di sale

In un robot da cucina lavorate tuorli, uovo, sale e olio. Aggiungete la farina e la semolina e impastate fino ad avere un impasto omogeneo. Lasciate riposare la pasta per un'ora. Preparate i ravioli e cuocete in acqua bollente salata per 3 minuti.

PANATURA

20 g di panko (farina giapponese)
40 g di burro
20 g di erba cipollina tritata finemente

Tostate il panko nel burro, aggiungete l'erba cipollina i ravioli e fate saltare.

SPALLA DI MAIALE JAMÓN IBÉRICO

200 g di spalla di maiale Ibérico
Olio extra vergine di oliva
Fior di sale e pepe nero

Preparate la carne e mettetela sotto vuoto. Cuocete a 57 °C a bagnomaria per 2 ore. Salate e pepate, poi fate saltare su tutti i lati nell'olio caldo. Tagliate a fette, aggiustate di sale.

