

Incanto DEI PROFUMI



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.

Uovo croccante

Relais & Châteaux Restaurant Falsled Kro, Millinge, Danimarca

“Abbiamo scoperto la combinazione perfetta. **L'uovo croccante, la salsa di finferli speziata e l'intrigante insalata di erbe hanno trovato l'abbinamento perfetto:** il **Gewürztraminer Nussbaumer**. Questo vino ha tutto quello che serve per completare il piatto.

Inizialmente il ricco bouquet di frutti maturi, pesca e albicocca, fluisce nel naso. Al palato arrivano poi sentori d'erbe aromatiche. Affascina qualunque amante del vino con un impressionante corpo, senza però essere pesante. Un vino ricco, che si armonizza alla perfezione con l'uovo in camicia arrostito in pane grattugiato.

Questo abbinamento luculliano viene completato dalla salsa di finferli. È fenomenale come il leggero amaro dei funghi e quello del vino quasi si dissolvano nel reciproco incontro: quello che rimane sono gli intensi aromi del vino e del cibo.

Il Gewürztraminer si abbina perfettamente al cibo. Sperimentiamo moltissimo con questo vino, perché le possibilità sono infinite e serviamo volentieri il Gewürztraminer Nussbaumer anche con piatti asiatici speziati”, spiega entusiasta lo chef Per Hallundbaek.



Grand Chef Per Hallundbaek & Sommelier Nicolai Hyllested

Il palazzo romantico, nel piccolo paese di Millinge in Danimarca ricorda i luoghi delle fiabe del poeta Hans Christian Andersen. Qui Per Hallundbaek, chef appassionato, prepara i suoi piatti unici, che narrano di leggende nordiche. Il sommelier Nicolai Hyllested trova i vini perfetti da abbinare alle ricette dello chef.



Relais & Châteaux FALSLED KRO

Assensvej 513, Falsled, 5642 Millinge, Danimarca
T: +45 6268 1111, www.falsledkro.dk

Gran Chef: Per Hallundbaek

UOVO CROCCANTE CON CAVOLFIORE, SALSA DI FINFERLI E INSALATA DI ERBETTE

Ricetta per 4 persone

4 uova in camicia (cotti 4-5 minuti)
100 g di farina
1 albume
100 g di pane grattugiato
1 litro di olio di semi di girasole
1 un cavolfiore bianco, mondato e tagliato in piccoli pezzi
500 g di finferli
100 ml di Gewürztraminer
Nussbaumer
1 scalogno
250 g di burro freddo non salato, tagliato in piccoli pezzi
5 gocce di tabasco
2 cucchiaini da tavola di salsa di soia
Succo di un limone
Un pizzico di zenzero grattugiato
Erbe varie: cerfoglio, prezzemolo, coriandolo, dragoncello e erba cipollina

Iniziate con la salsa: unite succo di limone, scalogno, Gewürztraminer, zenzero, soia e tabasco in una casseruola. Cuocete fino a ridurre il composto a 50 ml.

Unite poi il burro a pezzetti e formate una salsa spumosa.

Saltate brevemente i finferli in un po' d'olio; aggiungete la salsa di burro, sale e pepe.

Ora saltate il cavolfiore per circa un minuto con un po' di burro.

Poggiate molto delicatamente le uova in camicia nella farina. A questo punto passatele nell'albume e poi nel pane grattugiato. Mettete da parte.

Riscaldare l'olio a 200 °C, frigate le uova nell'olio per circa 10 secondi, scolateli e poggiateli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servite le uova su un piatto con le erbe fresche e la salsa di finferli.

