



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.

Vitella e funghi Chatsutake Elements Restaurant, New Jersey, USA

"Mettiamo il naso nel bicchiere e immediatamente ci vengono un sacco di idee. Il Gewürztraminer Nussbaumer è un vino affascinante, grazie al suo bouquet floreale e ai suoi aromi complessi è facile trovare entusiasmanti abbinamenti col cibo. Le prime associazioni che ci sono venute in mente come ideale abbinamento col Gewürztraminer Nussbaumer sono state carni bianche, ma anche tonno o pesce spada. L'intero team di cucina è d'accordo: questo vino stimola i sensi, e alla fine

abbiamo deciso per del vitello stufato nel siero di latte con un tocco di finocchio, galanga e zenzero, che dà al piatto un accento asiatico. La salsa è a base di carnosi funghi Matsutake, che si armonizzano perfettamente con le note floreali del vino; il bouquet del Gewürztraminer ci ha davvero impressionati, e il suo profumo meraviglioso si fonde in modo straordinario con gli aromi dei funghi" commenta lo chef Scott Anderson.





Chef Scott Anderson & Sommelier Justin Kuruvilla

Dal 2008 lo chef Scott Anderson celebra nel suo ristorante "Elements" nel New Jersey la grande cucina americana. Anno dopo anno sono piovuti premi e riconoscimenti: per la cucina incredibilmente creativa e versatile, per l'ambiente, moderno ma allo stesso tempo confortevole, per la carta dei vini estremamente interessante ideata insiema al sommelier Justin Kuruvilla e più volte elogiata dalla rinomata rivista americana "The Wine Spectator".



ELEMENTS Ristorante

163 Bayard Lane, Princeton, NJ 08540, USA T: +1 609 924 0078, www.elementsprinceton.com

Chef de Cuisine: Scott Anderson

VITELLO BRASATO CON FUNGHI MATSUTAKE

Ricetta per 4 persone
VITELLO STAGIONATO

1 punta di petto di vitello Sale

Distribuite un'abbondante quantità di sale su tutti i lati del vitello, lasciate stagionare per una settimana e poi tagliate la carne in fettine sottili.

MATSUTAKE ARROSTITI

4 funghi Matsutake tagliati in due e aggiustati di sale e pepe Olio

Riscaldate una padella. Quando sarà ben calda aggiungete l'olio e poggiatevi i funghi con la parte tagliata a contatto con la padella. Fate rosolare fino a doratura. Girateli sull'altro lato e lasciate cuocere fino a che non saranno teneri.

VITELLO BRASATO

1 punta di petto di vitello 11 di siero di latte

250 ml di brodo di vitello

1 cipolla a fette

1 carota a pezzetti

1 costa di sedano a pezzetti

1 finocchio a pezzetti

1 grosso pezzo di galangal

Saltate la cipolla, finocchio, carota, galangal e sedano finché non saranno teneri

Scottate il vitello in una padella di ghisa e poi unitelo alle verdure. Aggiungete brodo e siero di latte e fate brasare la carne finché non risulterà tenera, a quel punto togliete il vitello dalla pentola e affettatelo. Fate ridurre la salsa fino a renderla densa, aggiustate di sale e pepe.

YOGURT AL GINEPRO

250 ml di yogurt 10 bacche di ginepro

Frullate yogurt e bacche, aggiustate di sale e pepe

VERDURE E GUARNIZIONE

12 chicci d'uva pelati e saltati leggermente nel burro

12 pezzetti di cotenna di maiale arrostita

12 pezzetti di sedano crudo conditi con olio e aceto

12 fette sottili di finocchio crudo

12 fette di finocchio cotto per decorazione

Riscaldate il vitello nella salsa. Disponetelo nel piatto, aggiungete alcune gocce di yogurt al ginepro, sopra al vitello ponete i funghi. Unite le verdure e decorate con erbe e cotenna di maiale; da ultimo aggiungete anche le fette di vitello stagionato e garnite con spezie.

