

tempolibero Weekend

Le pagine del Tempo Libero sono a cura di CLAUDIO DE MIN

JESOLO Growup parte 2.

Dopo il successo del debutto, martedì, dalle 18, alla pizzeria Capri di Piazza De Santis a Jesolo Lido, va in scena il secondo atto di GROWUP. In campo gli apprendisti pizzaioli Vladyslav e Mattia: anti-pasto+pizza a scelta+dolce+bibita a 15 euro. Prenotazioni: 0421382055.



TRIESTINA
Antonia Klugmann

VENEZIA Idea Venissa: al mercato (e in cucina) con una grande chef

Bella l'idea di Venissa, a Mazzorbo, nella Laguna di Venezia: dal 14 febbraio, durante i fine settimana fino a tutto marzo, si potranno scoprire i segreti della cultura enogastronomica della Venezia Nativa e regalare - e regalarsi - un corso di cucina con Antonia Klugmann, chef stellata. Corsi di cucina (8 partecipanti al massimo) integrati da coinvolgenti tour gourmet e culturali, con la possibilità di pernottamento e spostamento con il motoscafo Venissa. I partecipanti potranno

cucinare e degustare un raffinato menù completo, imparando con la chef a reperire gli ingredienti in tenuta, nelle isole e nei più importanti mercati, fra cui quello di Rialto. Esperienza coronata dalla cena, con menù degustazione presso il ristorante Venissa, e dal tasting emozionale della seconda, attesa, annata di Venissa, accompagnati dal neo direttore Matteo Bisol. Costo dell'intero corso, 430 euro. Prezzo della sola giornata di sabato: 285 euro. Info: 0415272281.

Veneto: premi e bilanci L'anno d'oro del vino

Alle stelle il costo dei vigneti: con Amarone e Prosecco superstar

Claudio De Min

Veneto superstar nel mondo del vino. L'annata 2013 si è chiusa con significativi successi sia di qualità sia di riscontri economici. Lo conferma la ricerca di Assoenologi su costo e valore dei vigneti italiani, classifica nella quale, fa le prime tre zone d'oro d'Italia, ben tre sono venete. Con il trionfo dei vigneti dell'Amarone, dove un ettaro vale attorno ai 500 mila euro, il terzo posto del Prosecco Docg Conegliano Valdobbiadene (attorno ai 400 mila) e il sesto del Prosecco Doc (e qui siamo sui 200 mila euro ettaro). Del resto il valore del vigneto è per forza di cose correlato a quello delle uve, delle vendite, della qualità del vino e delle bottiglie prodotte, anche quest'anno premiatissime. Al punto che sarebbe impossibile segnalarle tutte.

Scegliamo allora Villa Sandi di Crocetta del Montello (Tv), che ha raddoppiato gli ormai abituali Tre Bicchieri del Gambero Rosso del Cartizze Vigna La Rivetta, conquistando i 5 Grappoli della guida Bibenda dell'Associazione Italiana Sommelier con il Rosso Corpore. Diamo un'occhiata naturalmente ai veronesi, soliti dominatori, ovviamente, e come d'abitudine. Con in più, stavolta, il premio per il Miglior vino rosso dell'anno secondo la guida del Gambero Rosso, l'Amarone Calcarele 2009 di Guerrieri Rizzardi di Negrar in Valpolicella. Nella pioggia di riconoscimenti, premi e menzioni, compare anche il Soave Superiore Docg 2012 "Il Casale" di Vicentini a Colognola ai Colli, insignito in contemporanea con i Tre Bicchieri del Gambero e la Corona di Vini Buoni d'Italia.

È festa per i soli noti ma anche per gli ultimi arrivati, come il Col Credas di Adami di Farra di Soligo, un Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore, presentato in anteprima al Vinitaly 2013 e subito da Tre Bicchieri. O per realtà relativamente giovani (almeno nella forma attuale, l'azienda è nata nel 1993) - ma già ormai un classico delle bollicine proseccine - come Col Vektor di Valdobbiadene che prima ha conquistato per l'ottava volta le 5 Sfere allo Sparkle Bere Spumante della rivista Cucina&Vini a Roma con il Cartizze Superiore, poi ha sbancato il Forum degli Spumanti con una doppietta d'oro (il Cartizze di cui sopra e il Docg dry Millesimato 2012) e il Premio Special "Grand Prix", di nuovo con il Cartizze, risultato il prodotto che ha ottenuto il punteggio più alto nella kermesse.

RUGGERI
Isabella Bisol, figlia d'arte, si occupa di marketing e comunicazione nell'azienda di famiglia



Poco distante, Case Paolin ha festeggiato alla fine dell'anno l'inserimento del suo Montello e Colli Asolani Rosso Superiore San Carlo 2009 fra i migliori vini rossi di Veneto e Friuli per la guida Slow Wine 2014. Mentre Terre di San Venanzio ha accolto con soddisfazione i 90 punti assegnati al Valdobbiadene Docg Cartizze 2011 da Roberto Maroni nel suo Annuario dei Migliori Vini d'Italia. Anche per la cantina Ruggeri di Valdobbiadene il 2013 è stato un anno da incorniciare, fra un più 20% di vendite e una serie di

riconoscimenti per i vini dell'azienda, dai Tre Bicchieri del Gambero Rosso con il "solito" Giustino B, alla Corona di Vini Buoni fino al miglior punteggio della denominazione da parte della rivista americana Wine Enthusiast. Senza contare l'ingresso nella catena internazionale di hotel superlusso Shangri-La che ha scelto il Prosecco Superiore Giall'Oro per rappresentare il vino italiano ad una serata dedicata all'eccellenza del Made in Italy in Asia a Hong Kong, accanto a marchi di quali Lamborghini e Bulgari.

VIAGGIATORI PER CACIO

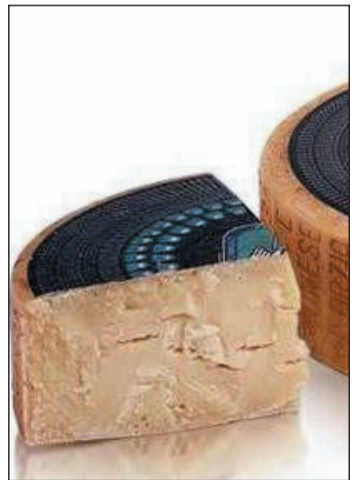
Monte Veronese "M" 24 mesi da non perdere

La proposta del caseificio Dalla Valentina

Immediato il gioco di parole degustando un Monte Veronese DOP "M": Monte in quanto da latte di più "monte" (mungiture); "M" marchiato a fuoco sullo scalzo per "malga", ovvero con latte di montagna appunto. La simpatica e propositiva Claudia, nella sua accogliente Degusteria dei Sapori a Cornuda (Tv), ci racconta questo Presidio Slow Food del Caseificio Achille Dalla Valentina, sito in località Stander di Velo Veronese. La tecnologia è finalizzata a preservare i sapori "di una volta", qui ottenuti con il latte di pascoli, quelli Lessini, dalla ra-

CORNUDA
Claudia, dinamica titolare della Degusteria dei Sapori meta per golosi a Cornuda

DAL MONTE
Una forma di Monte Veronese di Dalla Valentina



ricchezza di flora montana. E' un bel "signore" di 24 mesi di stagionatura dalla forma importante, cilindrica e regolare, a pasta dura e semigrasso. Crosta lucida e liscia oro antico che si fonde in degradé nella pasta più chiara dai richiami rosati priva di occhiature. Nobile nel proporsi al naso con corroborante latte cotto, fiori assolati, frutta esotica, brio-

che e brodo di carne. Duro e friabile, appaga ampiamente e a lungo con armoniosi stimoli gustativi. Grattugiato per impreziosire un risotto di zucca sfumato al Lessini Durello Doc che utilizzo anche in abbinamento. La dolce Claudia mi suggerisce il Brut millesimato di Marcato...buon consiglio. Desideria e C.

LA BOTTIGLIA

Buvoli, otto anni per un super Brut

Bollicine vicentine da Pinot Nero



Conosciamo bene il Nordest vinicolo, eppure continua a riservarci sorprese. Uomini dalla passione coraggiosa, audaci ma concreti, al punto da produrre bollicine ricercate, complesse ed evolute proprio qui, nella capitale mondiale dello spumante informale. Attrazione fatale dai Champenois con lungo stazionamento "sur lattes", affinamento sui lieviti, e dalla presenza nella cuvée o nel dosaggio di vini di riserva anche da Solera. Ed ecco servito l'Otto anni brut di Marco Buvoli, l'uomo Pinot nero in quel di Gambugliano (Vi). Un Blanc de noir oro antico dalle lente e fini bollicine. Al naso, profusione ininterrotta di spezie, agrumi, canditi, sfoglia, torrefazione, su un palato onnipresente. Assaggiato a 12° in un ampio calice su Suprema d'anatra laccata. 40 euro da Enoteca Exclusive Wines (Tv). (Associazione Italiana Sommelier Veneto)