

* — *
TROVI GLI INDIRIZZI
DEI FORNITORI CITATI
A PAG. 80

...vuole un rosso strutturato

«Quello di Luce 2017 con il capriolo in salsa di yogurt di Peter Girtler è un abbinamento sicuramente classico e, insieme, rustico», afferma Eros Teboni. L'incontro è tra un vino molto potente, esuberante ed intenso, dalla struttura elegante e precisa e che, allo stesso tempo, sa offrire un tocco di rusticità, con un piatto la cui ispirazione originale è una preparazione tipica del territorio, rivisitata in chiave moderna e leggera dalla mano delicata dello chef, pur mantenendo, anche in questo caso, un nerbo di rusticità. «Il connubio con il vino è perfetto - dice Teboni -. Quel che è interessante è che sia l'azienda vinicola, sia il cuoco lavorano con materie prime al top. Luce 2017 è prodotto con uve di grande qualità, nonostante l'annata 2017 sia stata molto calda: un buon vino si fa per l'80% in vigna, una grande materia prima dà un grande vino, se non fai sbagli in cantina. Allo stesso modo, il cuoco utilizza ingredienti di alta qualità». Da sottolineare, conclude Teboni, anche la longevità possibile di questo vino, qualità fondamentale per un prodotto da mettersi in cantina. *



Eros Teboni
Trent'anni, di Vipiteno (Bz), è sommelier certificato dalla Court of Master Sommeliers di Londra e ha vinto il concorso Best Sommelier of the World 2018 organizzato dalla Worldwide Sommelier Association.

*Luce
Toscana Igt 2017
Tenuta Luce*

Uve Sangiovese, Merlot
Colore rosso rubino intenso e profondo
Profumo intensi sentori di frutta rossa, una velata presenza d'incenso e di note speziate
Sapore grande sostanza gustativa sostenuta da un'elegante trama tannica
Alcol 14,65% Vol.
Servizio 18-20 °C
Bottiglie prodotte 86.000
Formati 0,75, 1,5 l
Prezzo 80 € (in enoteca)

www.lucedellavite.com

37

giugno/luglio 2020

SONO FATTI L'UNO PER L'ALTRO IL FILETTO DI CAPRIOLO ALLO YOGURT E IL LUCE 2017. ANNATA DIFFICILE MA BEN GESTITA IN CANTINA DI FLAVIA FRESIA

Il filetto di capriolo sapido e speziato...

Classe 1972, dopo varie esperienze in varie cucine europee, 18 anni fa è tornato all'Hotel Stafler, dove ha guidato il ristorante Gourmetstube Einhorn alla conquista di due stelle Michelin.



Il Gourmetstube Einhorn è, come suggerisce il nome, il ristorante d'alta cucina dell'Hotel Stafler. Una manciata di tavoli all'interno, ai quali nella bella stagione si aggiunge qualche coperto in più nel bel parco, ai bordi dello stagno delle ninfee. La cucina creativa di Peter Girtler è incentrata sulla semplicità, sulla leggerezza e sui prodotti del territorio, a cominciare da quelli coltivati nel maso della famiglia Stafler, senza rinunciare alle suggestioni che arrivano da lontano e senza dimenticare il ricco patrimonio della tradizione locale. «Facciamo una cucina leggera, a base di erbe, olio d'oliva, frutta, verdura e yogurt - afferma lo chef -, da noi puoi mangiare un menu di dieci portate e poi alzarti e andare a fare una passeggiata». Tutti elementi che si ritrovano nella ricetta presentata qui: la selvaggina arriva dalle montagne dell'Alto Adige, fornita dai cacciatori del luogo. Lo yogurt è quello della Centrale del Latte di Vipiteno, alle porte di casa. Le erbe e spezie, che danno freschezza e sapore, provengono dal giardino dell'hotel, dove il sous chef di Girtler cura con passione la coltivazione di ben 70 varietà diverse. Lo sciroppo d'acero, "dolce come il miele", dà un tocco di esoticità. *

36

giugno/luglio 2020

* — *

Filetto di capriolo in salsa di yogurt

Ingredienti (per 10 persone)

600 g filetto di capriolo; dl di vino rosso
50 g alcol da cucina; 20 g spezie fresche
20 g yogurt naturale (Vipitenese); sciroppo d'acero; sale e pepe; burro per finire la salsa

Procedimento

Parare, cioè ripulire la carne da eventuali legamenti e parti grasse, l'intero filetto di capriolo, rosolare in una padella a fuoco

vivo, salare e pepare. Bagnare con il vino rosso, unire le spezie, cuocere lentamente tenendo il filetto rosato all'interno, infine togliere dal fuoco e lasciare da parte al caldo. Far restringere il fondo di cottura. Miscelare lo yogurt con lo sciroppo d'acero, riscaldare e ricoprire il filetto. Tagliare e impiattare il filetto di cervo ed eventuali verdure o funghi di accompagnamento.

