SPIRITO diVINO
Bimestrale
Swan Group
Tiratura: 30.000 copie

• KING CRAB E GRECO DI TUFO TENUTE DI ALTAVILLA 2017 VILLA MATILDE

Per non prendere un granchio, specie con questa preparazione, il vino deve sapersi mostrare plastico mescolando una natura quasi da rosso e coniugandola con un'indole sapido-acida. Questo Greco di Tufo prodotto nella zona di Altavilla risponde all'identikit. Il risultato, mai toccato da legno, è un sorso che mette subito in luce una carica potente, quasi proteica, in cui la «ciccia» del vino serve qui a reggere l'urto con la succulenza dolce del King Crab (il più grande granchio esistente, pescato nel mare di Bering, tra Alaska e Siberia, in condizioni limite: -30 °C di temperatura e venti a oltre 120 Km/h), stufato con cipollotto, zenzero e un tocco di rosso d'uovo per amalgamare. Proprio quest'ultimo ingrediente, di solito, complica le cose in fase di abbinamento. Qui nessun problema visto che il vino chiude con un contrappunto di erbe aromatiche e salsedine che permette al pairing di filare diritto fino al boccone successivo.

Sopra, scene di ordinaria convivialità corredate da momenti professionali come Marco Tonelli (a sinistra) che «sente» un vino; nell'altra pagina, Wu Shuye, direttrice di sala, con un servizio impeccabile e uno stile elegante. Sotto, tra le pagine, le bottiglie degustate durante il pranzo: da sinistra, Palazzo della Torre Veronese Igt 2015 Allegrini (allegrini.it), Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017 Valle Reale (vallereale.it), Ornellaia Bolgheri Rosso le Serre Nuove dell'Ornellaia 2017 (ornellaia.com), Ribolla Gialla Anfora 2011 Gravner (gravner.it), San Leonardo 2014 (sanleonardo.it), Pinot Noir Centopercento Prime Alture (primealture.it), Chianti Classico Riserva 2016 Villa Del Cigliano (villadelcigliano.it), Greco di Tufo Tenute di Altavilla 2017 Villa Matilde (villamatilde.it), Sylvaner Alte Reben 2018 Pacherhof (pacherhof.com), Parosé 2014 Mosnel (mosnel.com).

Festeggiare senza confini

GLI AUGURI AL NATALE DI *SPIRITO DIVINO*, CHE BEVE ITALIANO MA MANGIA CINESE. E CHE CUCINA CINESE!

L'ITALIA e il Dragone

di Leila Salimbeni, Chiara Giovoni e Marco Tonelli
foto di Fredi Marcantoni

Chi ci conosce sa della fascinazione con cui guardiamo al paese del Dragone. Così, prima della vacanza di Natale, ci siamo salutati alla corte di Zhang Guoqing, chef esecutivo del Bon Wei, oggi magnificamente condotto dal figlio Le. Un ristorante autenticamente cinese, e pertanto autenticamente milanese, che dal 2010 fa scuola di sinologia culinaria in quella che è forse la città più cosmopolita d'Italia. E benché possiamo scribacchiarvi, infine, anche di parte, chi di voi l'ha frequentata sa quanto la cucina cinese si presti a incarnare lo spirito più celebrativo delle festività, sopratutto quelle natalizie, compiere il suo squisito gusto per le laccature, la corposina ritmicità degli intagli, l'ossessione per le consistenze e le finiture preziose. Non potevamo esimerci, tuttavia, dal tenere l'abbinamento con alcuni degli alfieri del vino italiano contemporaneo, per direttiri, certo, e mostrarvi come, in ultima analisi, il connubio sia non solo possibile, ma anche felice. Ecco com'è andata.

Sopra, da sinistra, Marco Tonelli, Leila Salimbeni, Chiara Giovoni e Franz Bobo brindano all'inizio del pranzo presso il Bon Wei di Milano (da «bon», in francese buono, e «wei» in cinese gusto; via Cassinelle 19/18, tel. 02.341358, bon-wei.it), ristorante di alta cucina regionale cinese che per «Spirito diVino» ha preparato piatti da abbinare a vini italiani. Nell'altra pagina, Zhang Guoqing, chef patron del ristorante, e il figlio Zhang Le, direttore del locale dal 2014, dal 2017 lavora con il padre. Dopo due anni di lavoro sulle singole regioni gastronomiche, lo chef ha realizzato una carta con 24 specialità regionali, che i clienti possono trovare in tavola insieme alla carta classica del ristorante per un totale di circa un centinaio di piatti.

SPIRITO diVINO | 111