

PRODOTTO PINOT GRIGIO



Giovane Doc che bene rappresenta l'identità del suo territorio e di chi la produce. Un vino fresco e piacevole, apprezzato in Italia e in tutto il mondo



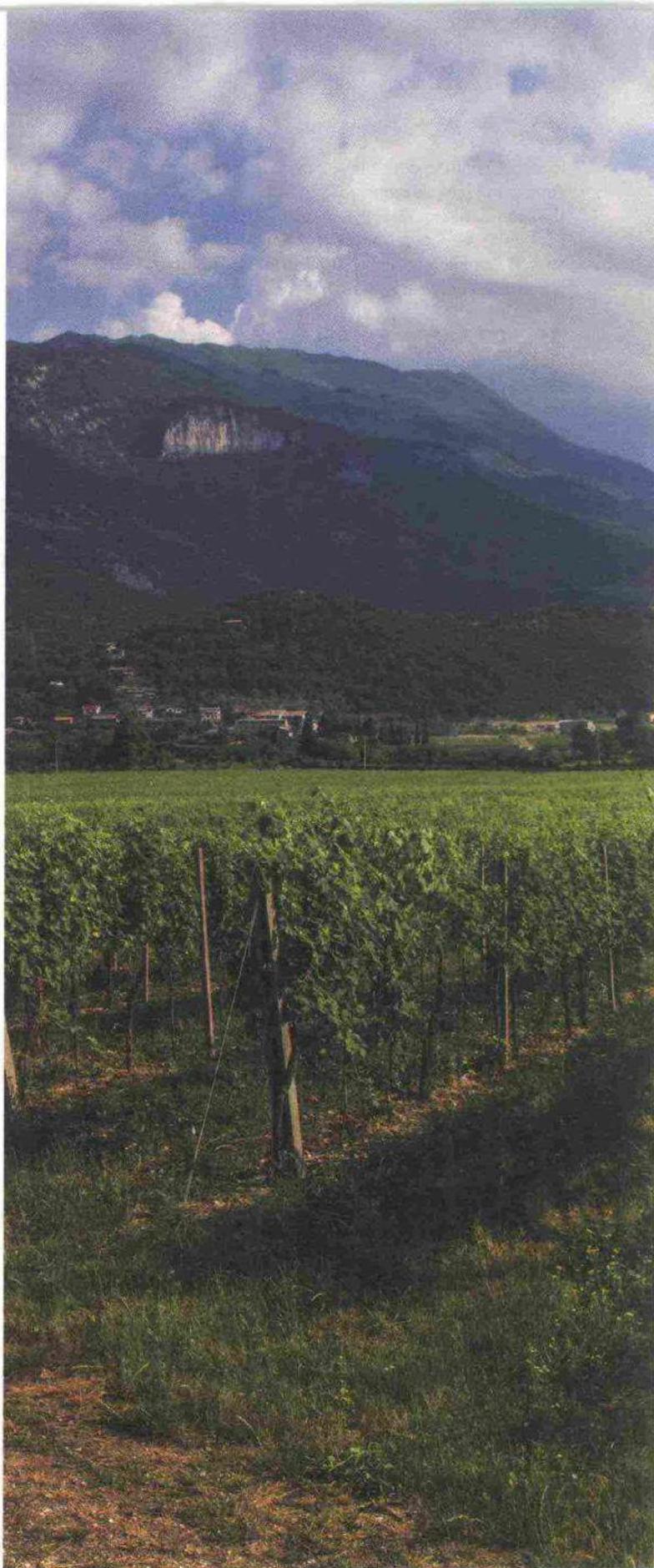
Prodotto
p. 82

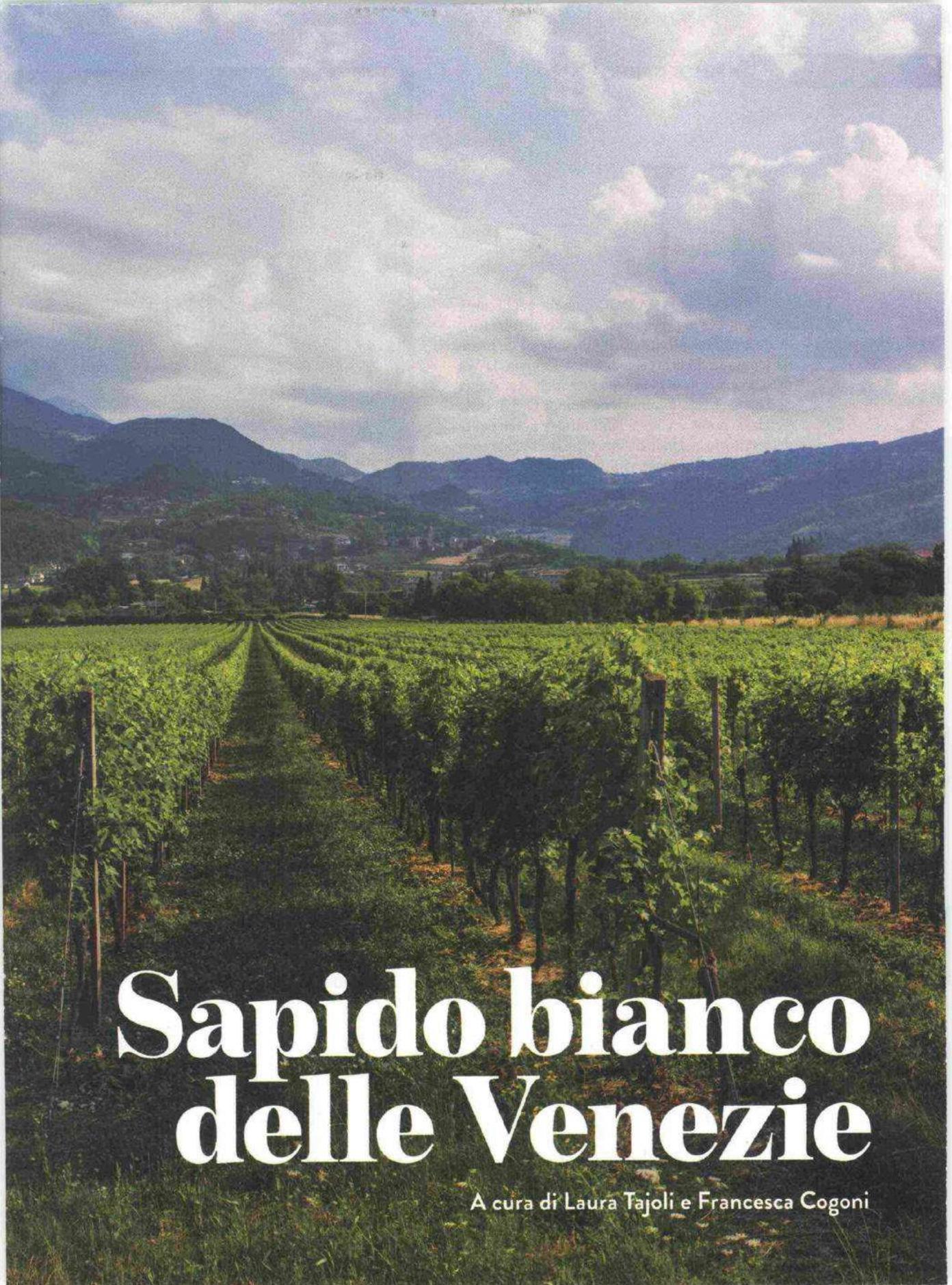


Cantine
p. 83



Ricette
p. 86





Sapido bianco delle Venezie

A cura di Laura Tajoli e Francesca Cogoni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

PRODOTTO PINOT GRIGIO

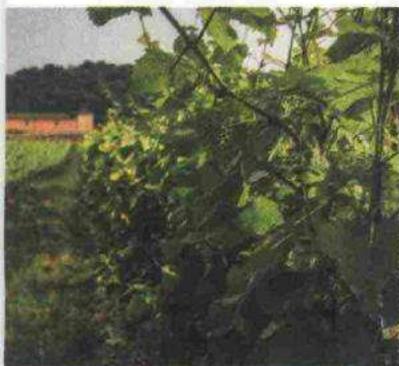
U

NA DOC nata da pochi anni, nel 2016, per la precisione. Creata con l'obiettivo di dare valore al vitigno Pinot Grigio, coltivato da tempo in quell'area geografica formata da Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento. La denominazione "Pinot Grigio delle Venezie" punta a convogliare tutte le potenzialità del territorio, segnate da una forte tradizione enologica, per sviluppare vini che possano trasmettere i complessi valori che rappresentano questa terra e chi la abita.

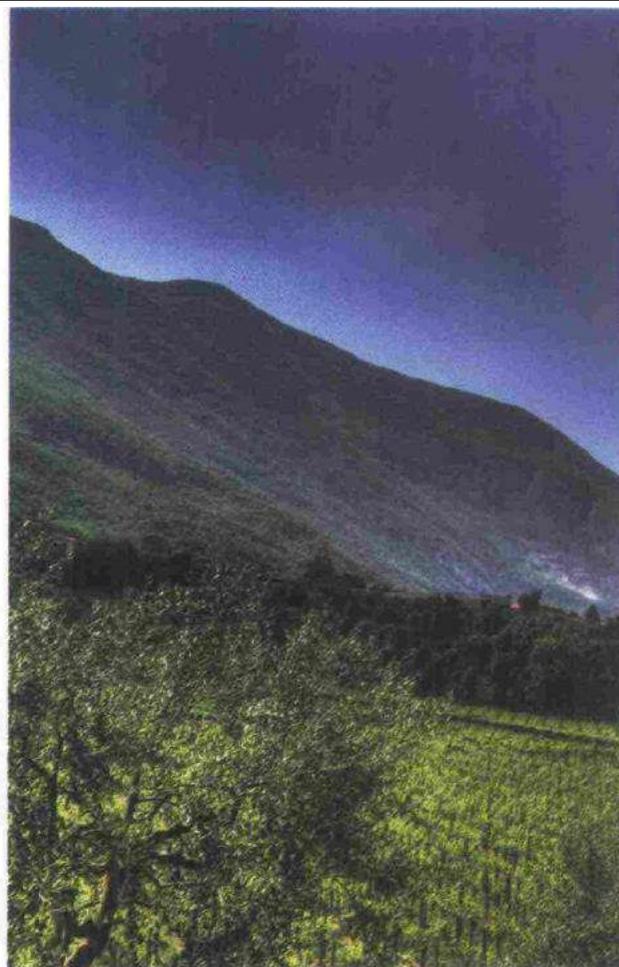
Sentori di fiori di campo

Leggendo il disciplinare di produzione del "Pinot Grigio delle Venezie" scopriamo che è un vino declinato in **quattro tipologie**: Pinot Grigio, Pinot Grigio frizzante, Pinot Grigio spumante e Bianco. Il Pinot Grigio spumante può essere ricavato soltanto facendo ricorso al metodo della rifermentazione in autoclave.

Il Pinot Grigio è un vino che rappresenta ed esprime la complessa personalità del vitigno, le cui origini possono essere rintracciate **tra Germania e Francia** nelle aree dell'Alsazia, Champagne e Borgogna, zone dove il clima è piuttosto freddo. Nel nostro Paese sembra che sia stato importato dal **generale Smbuy di Torino**, durante le guerre di Indipendenza, nella prima metà del XIX secolo. Le diverse varietà arrivarono nel territorio della

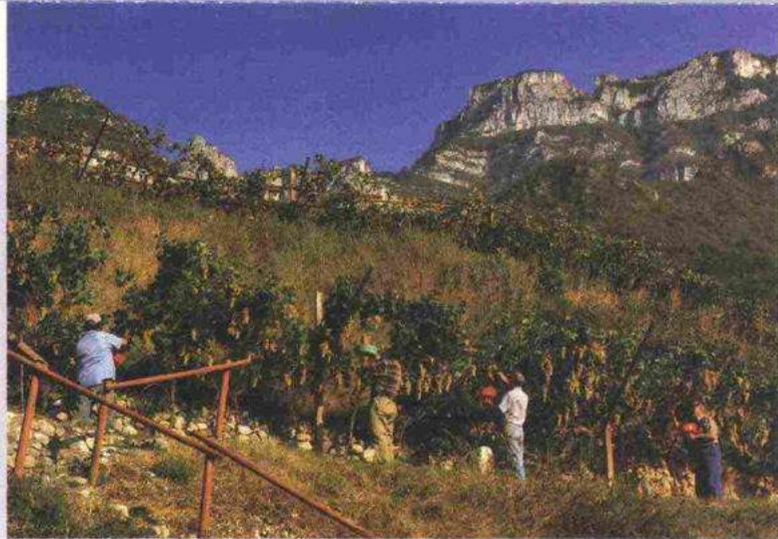


la Serenissima Repubblica di Venezia e poi nella valle del Piave e nel Lison Pramaggiore, dove le viti incontrarono le condizioni perfette per sviluppare appieno la loro personalità. Così, il Pinot Grigio, dopo essere stato conosciuto e apprezzato dai veneziani, entrò a fare parte della cultura vinicola di queste terre. Oggi, nella parte della Doc che fa capo a Venezia si coltiva oltre il 40 per cento del Pinot Grigio italiano, per produrre vini apprezzati in tutto il mondo.

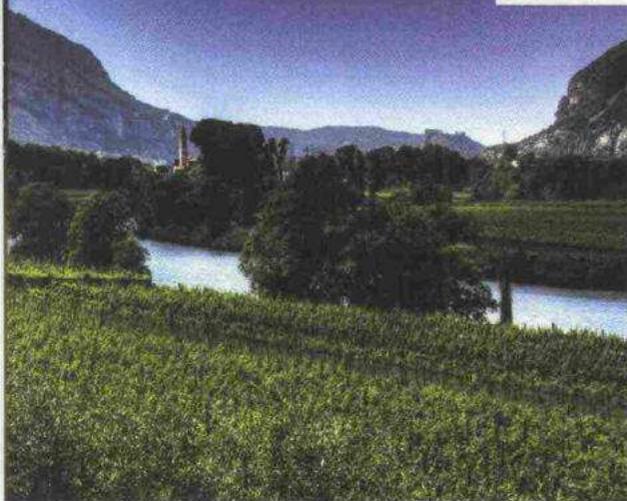


Le viti Pinot Grigio crescono in **suoli ricchi di minerali** e dalla spremitura delle uve si ottiene un vino dal profumo intenso, che sprigiona sentori di fiori di campo come la ginestra, ma anche frutta, come ananas e pera matura. È un vino nobile, dalla buona struttura, ideale anche per l'affinamento. Nel bicchiere si presenta con un colore che va dal giallo paglierino al rosa chiaro, frutto della sapiente macerazione delle bucce. Si tratta di un bianco piacevole da bere perché **in bocca risulta sapido eppure fresco** e appagante, con una delicata nota aromatica.

Nel territorio delle Venezie, in particolare in quello della Serenissima, il Pinot Grigio è una presenza immancabile in tavola, come aperitivo o **per accompagnare un "cicchetto"** in qualsiasi momento della giornata, per spezzare la fame. Gli abbinamenti culinari con questo vino sono innumerevoli: si accompagna in modo armonioso con gli affettati, piatti di pesce come il tradizionale baccalà o le sarde in saor, pollo, anatra e faraona.



Sopra, un momento della vendemmia in Val d'Adige, tra le vigne dell'azienda **Albino Armani**. A lato, vigneti a Dolcè, comune veneto ad alta vocazione vinicola.



Le cantine

Facciamo dunque un piccolo tour nel Triveneto per conoscere da vicino alcune delle cantine aderenti al Consorzio Doc delle Venezie, nato per tutelare e valorizzare il pregevole Pinot Grigio. A Dolcè, in provincia di Verona, l'azienda **Albino Armani** vanta una storia lunga quattro secoli. Rispetto della terra e tenacia sono i valori di questa azienda, i cui vigneti sono distribuiti, oltre che in Val d'Adige, anche in Valpolicella, nella Marca Trevigiana e in Friuli. Tre i Pinot Grigio prodotti, tra cui il Pinot Grigio Colle Ara Terra dei Forti Valdadige Doc, dal gusto pieno e ricco. Non lontano, a Caprino Veronese, troviamo invece l'azienda **Tenuta La Presa**, della Famiglia Dei Micheli, la cui missione è produrre vini con personalità e riconoscibilità attraverso il rispetto dell'ambiente e della natura. Nella loro produzione spicca

**Nata nel 2016,
 la denominazione
 "delle Venezie"
 è la prima Doc
 interregionale
 italiana**

il San Isidoro Garda Pinot Grigio Dop, vino elegante, bilanciato, asciutto e morbido.

Ci spostiamo in provincia di Treviso, dove, a Ponte di Piave, ha sede l'azienda **Le Rive**, della famiglia Bonato, viticoltori dal 1888. Qualità è la loro parola d'ordine, che si riverbera nelle bottiglie prodotte, come l'armonico Pinot Grigio delle Venezie Doc ottenuto dalle uve coltivate nei vigneti di Pradamano (UD). A Oderzo (TV), invece, troviamo l'azienda **La Marca**, fondata nel 1968 e formata da nove cantine associate collocate lungo il territorio trevigiano. Tra i vini fermi della "Collezione Bouquet", annovera un ottimo Pinot Grigio **delle Venezie Doc** che esprime tutta la personalità del vitigno nei terreni ricchi di minerali della Marca Trevigiana. Puntiamo verso il Friuli: a San Quirico ha sede l'azienda **Piera 1899**, gestita con passione e competenza da Piera Martellozzo. Forte di una tradizione lunga tre generazioni, dagli anni Novanta

l'azienda punta sulla selezione dei vigneti più vocati e sulla produzione di vini eleganti, piacevoli da gustare e condividere, come il Pinot Grigio **delle Venezie Doc** della linea biologica "Pura Terra", gradevole ed equilibrato, caratterizzato da sentori di fiori d'arancio e note fruttate e fresche di mela, pera e frutta esotica con lievi sfumature di frutta secca.

Restiamo in provincia di Pordenone per conoscere l'ultima azienda della nostra breve ricognizione: **I Magredi**, della famiglia Tombacco. Nata nel 1968 a S. Giorgio della Richinvelda, produce un'ampia gamma di vini, tra cui un notevole Pinot Grigio Doc Friuli Grave. ●



TERRITORIO PINOT GRIGIO



Indirizzi utili a Venezia e dintorni

MANGIARE

VALENTINO

Un ristorante elegante dove si assaporano piatti della cucina tradizionale elaborati in chiave moderna: canestrelli, peoci gratinati, tagliolini neri con capesante e peperone giallo, branzino al basilico.
 Via S. Gallo 81,
 Lido di Venezia (VE),
 tel. 041.5260128,
www.ristorantevalentinovenezia.com



LA CASA DI BELLE

Piatti tipici della cucina italiana, elaborati con prodotti freschi e di elevata qualità. Ottimo il galletto alla brace ma anche le pizze, preparate da oltre quaranta anni da mastro Vittorio. Su ordinazione dei clienti, vengono preparati anche piatti di pesce fresco.
 Via Montegrappa 123,
 Fonte Alto (TV),
 tel. 0423.1800868
[lacasadibelle](https://www.facebook.com/lacasadibelle)

ALLA PESA

Tipica trattoria veneziana con menu composto da piatti a base di pesce fresco, per offrire tutto il meglio della gastronomia locale di mare. Gnocchi alla marinara, grigliate miste e frittura.
 Via Altinia 119,
 Mestre, loc. Favaro Veneto (VE), tel. 041.630555,
www.trattoriaallapesavenezia.it



ACQUISTARE

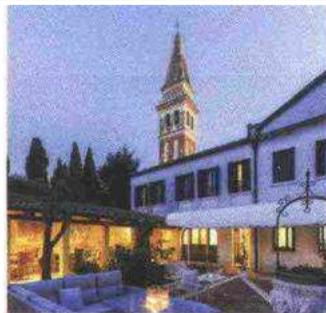
ARS CENEDESE MURANO

Qui si elabora l'antica arte del vetro, con proposte che spaziano dalla tradizione al design. Si possono dunque acquistare oggetti di pregio, contraddistinti dalla qualità. S. Marco 40/41, Venezia, tel. 041.5225487, www.arscenedese.com



GELATERIA NICO

Un posto rinomato, "pitstop" obbligato di tutte le persone che arrivano a Venezia. Qui infatti è possibile degustare un gelato del tutto speciale: il tradizionale gianduotto da passeggio, un tronchetto di gianduia immerso nella panna montata. Da assaporare davanti al meraviglioso scenario della Giudecca. Dorsoduro 922, fondamenta Zattere del ponte Longo, Venezia, tel. 041.5225293, www.gelaterianico.com



DORMIRE

RELAIS ALBERTI

Due ville d'epoca quattrocentesca dotate di piccolo orto, riportate al loro antico splendore. Un relais dotato di camere arredate con gusto con mobili di inizio Ottocento, accoglienti e dotate di tutti i comfort. Per i più sportivi, a breve distanza c'è un country club convenzionato. Campo della Chiesa 3, Lido di Venezia (VE), tel. 041.5261143 www.relaisalberti.com

VILLA PANNONIA

Vicino alla stazione dei vaporetto, una struttura costruita nei primi anni del Novecento. Gli ambienti sono sospesi tra modernità e tradizione perché oggetti di design si alternano a mobili d'epoca originali, per creare un insieme bello e armonico. Ogni camera è dotata di esclusivi comfort ed è arredata con un gusto raffinato, curato in ogni

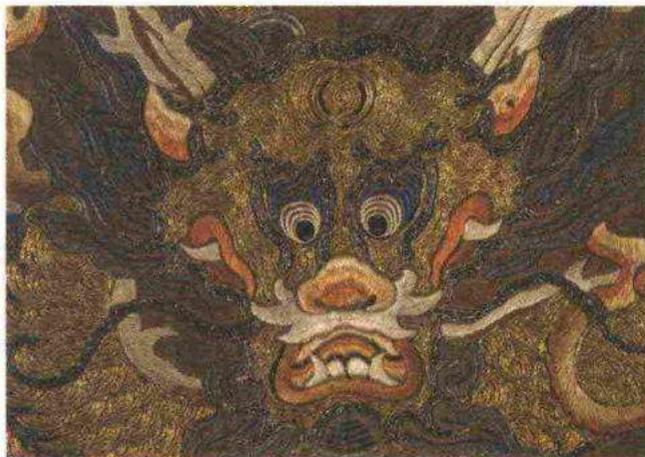
dettaglio. Il personale dell'albergo accoglie ogni ospite con professionalità e cortesia.

Via Doge Michiel 48, Lido di Venezia (VE), tel. 041.5260162, www.hotelvillapannonia.it

EVENTI

PROCESSIONE IN MARE MADONNA DELL'ANGELO

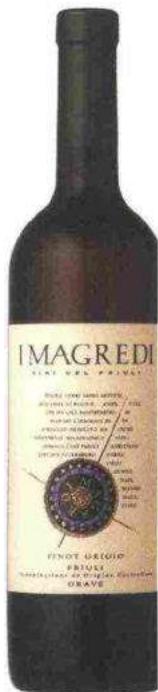
A Caorle (VE), domenica 13 settembre dalle 11.00 alle 19.00 imbarcazioni di pescatori, bragozzi e barche seguono la statua della Madonna dell'Angelo. Ogni cinque anni, la seconda domenica di settembre, la statua custodita nella chiesetta omonima viene portata in processione sulla caorlina, barca a remi tipica della laguna di Venezia, per rientrare, infine, nel suo Santuario. L'itinerario della processione parte dal Porto Peschereccio. www.comune.caorle.ve.it



Museo di arte orientale

NELLO STORICO palazzo di Ca' Pesaro, al terzo piano, c'è il Museo d'Arte Orientale di Venezia. Un luogo dove si ammirano migliaia di oggetti d'arte e di artigianato raccolti dal principe Enrico di Borbone che, tra il 1887 e il 1889, visitò l'Asia sud-orientale, la Cina, l'Indonesia e il Giappone. Il museo fu inaugurato nel 1929 ed è la più vasta collezione d'arte orientale in Europa. Di particolare rilievo la sezione giapponese a cui sono dedicate sette sale. All'interno della sezione cinese sono esposte giade e porcellane, in quella indonesiana ci sono anche bellissimi pugnali kris. Tra i pezzi più rari, le valve di conchiglie dipinte in oro utilizzate per il gioco Kaiawase del periodo Muromachi giapponese della metà del Trecento. www.orientalevenezia.beniculturali.it

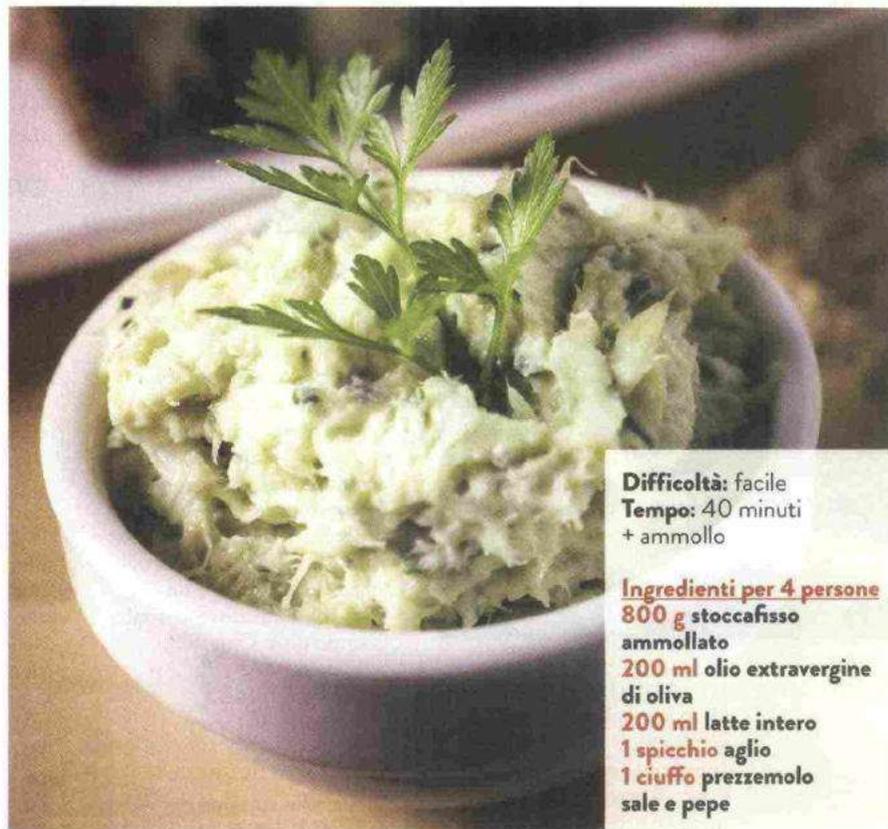
RICETTE **PINOT GRIGIO**



Per un ottimo aperitivo o con il pesce

Prodotto dall'azienda friulana **I Magredi**, il Pinot Grigio Friuli Doc Grave è un bianco raffinato e versatile. Alla vista si presenta brillante, di colore giallo paglierino. Al naso offre aromi di fiori, mentre il gusto si caratterizza per le delicate note di pera, agrumi e frutti tropicali. A tavola ben si sposa con piatti a base di molluschi gratinati e zuppe di pesce, ma anche con il tradizionale baccalà mantecato che proponiamo in questa pagina.

Il Pinot Grigio delle **Venezie Doc** dell'azienda veneta **La Marca** è prodotto con uve coltivate nei terreni ricchi di minerali della Marca Trevigiana. Si presenta di colore giallo paglierino intenso, con profumo complesso, che sprigiona sentori di pera matura, fiori di campo e una lieve nota finale di crosta di pane. In bocca risulta fresco, sapido e appagante, con una buona persistenza aromatica al palato. È un bianco di grande finezza, perfetto da gustare durante l'aperitivo, accompagnato dai tipici cicchetti veneziani, o durante il pasto insieme a cozze gratinate, verdure pastellate, zuppa di pesce.



Difficoltà: facile
Tempo: 40 minuti + ammollo

Ingredienti per 4 persone
 800 g stoccafisso ammollato
 200 ml olio extravergine di oliva
 200 ml latte intero
 1 spicchio aglio
 1 ciuffo prezzemolo
 sale e pepe

Baccalà mantecato alla veneziana

PER PREPARARE il baccalà alla veneziana, iniziate mettendo lo stoccafisso per almeno 24 ore in ammollo in acqua, cambiando spesso l'ammollo.

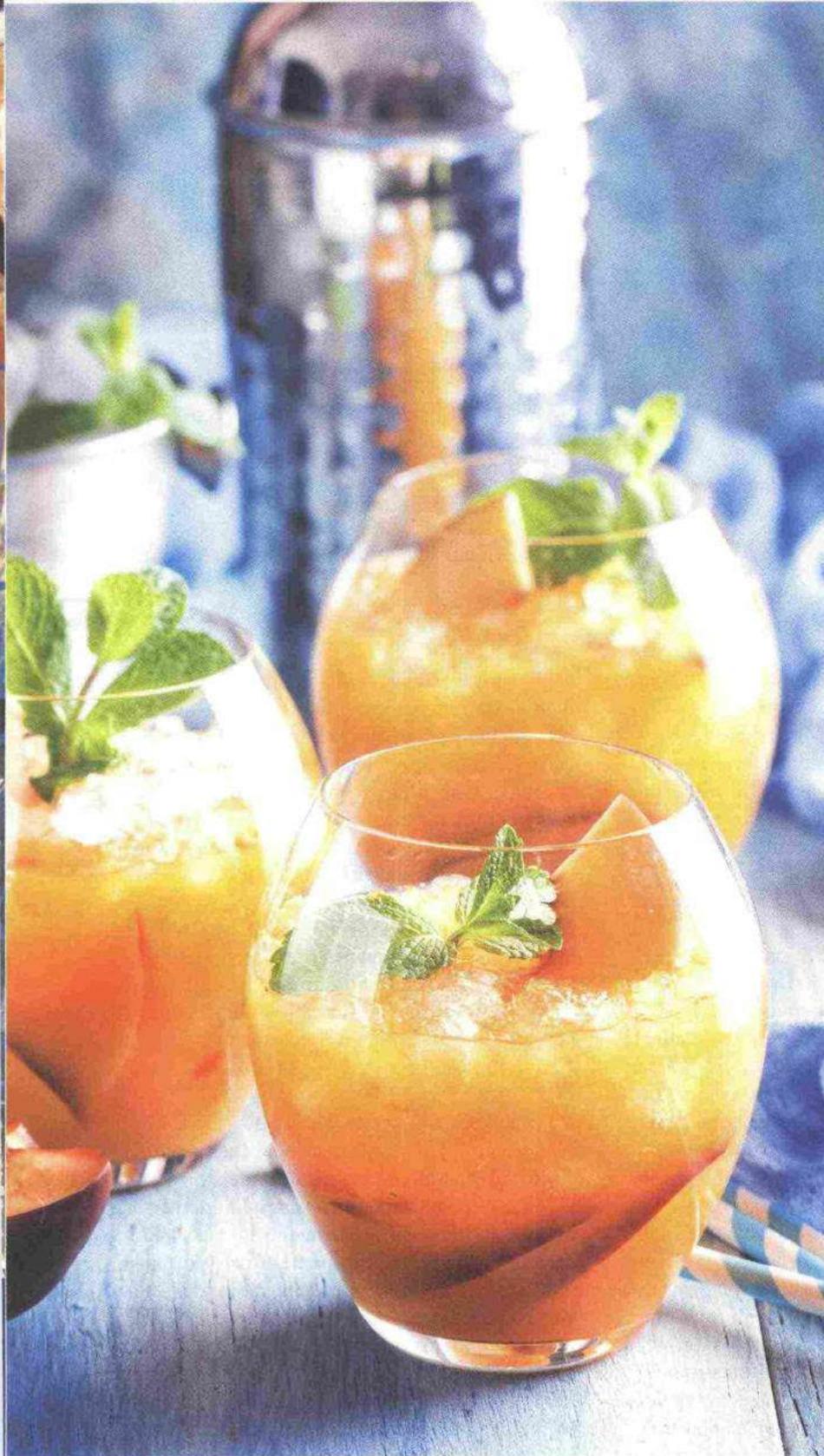
TRASCORSO questo tempo, tagliate lo stoccafisso a pezzi e ponetelo in un tegame coprendolo con acqua fredda e con 150 ml di latte. Salate leggermente e portate a ebollizione, schiumando di tanto in tanto.

CUOCETE il pesce per circa 20 minuti, finché sarà tenero e ben cotto (qualora fosse necessario, prolungate la cottura per altri 5-10 minuti).

SCOLATE lo stoccafisso e pulitelo, privandolo delle lisce e della pelle, poi riducetelo a pezzettini e mettetelo in una ciotola.

CON UN CUCCHIAIO di legno (o servendovi di una planetaria), mescolate energicamente il pesce, aggiungendo l'olio a filo. Dovrete ottenere una crema compatta e omogenea, di aspetto lucido e con ancora qualche pezzo intero.

AGGIUSTATE di sale e pepe e condite con un trito di aglio e prezzemolo. Servite il baccalà alla veneziana accompagnato con polentina bianca o con crostini di polenta.



Peach frozen cocktail con Pinot Grigio

Difficoltà: facile
Tempo: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

mezza bottiglia Pinot Grigio delle Venezie Doc
 2 ciotole pesche congelate
 2 ciotole ghiaccio
 1 pesca (per guarnire)
 1 rametto menta
 zucchero a velo (opzionale)

RIUNITE tutti gli ingredienti in un frullatore e frullate fino a quando il composto non sarà ben mescolato e con la consistenza di una granita.

SE PREFERITE un cocktail dal sapore un po' più dolce, potete aggiungere un pizzico di zucchero a velo prima di frullare.

VERSATE il cocktail in due bicchieri e guarnite con fette di pesca e con qualche fogliolina di menta fresca.

GUSTATE subito il vostro Peach frozen cocktail con Pinot Grigio delle Venezie Doc come aperitivo, accompagnato da qualche tapas o cicchetto.