

MARANO : L'ASPARAGO DI MEDEA SPOSA IL SAUVIGNON DI CARLINO

Allo storico "Hotel Jolanda " serata didattica con i produttori Andrea Felchero e Sergio Bortolusso.

Splendido laboratorio davvero il Friuli, "piccolo compendio dell'universo" dove passi dai mari ai monti, dai vini ai sapori, sorprendendoti ogni volta per le peculiarità che ogni azienda riserva. Termini quali "campagna amica", "chilometro zero", "sapori di territorio" non sono semplici slogan, ma concrete realtà.

Così è che , da aprile a giugno, per chi ama l'enogastronomia di stagione , il protagonista è senz'altro l'asparago .

E' possibile per l'agriturista confrontare i sapori del bianco turione marinaro di Fossalon (Grado) con quelli d'alta pianura di Tavagnacco oppure quelli di Sant'Andrea (Gorizia) con quelli di di terre rosse di Medea (GO) , dove, fra la ghiaia dell'Isonzo e la "ponka" del Collio, c'è un isola che è fotocopia geopedologica del miglior Carso. Dove il turione non è solo buono, ma fa anche bene!

La famiglia Falcomer , di Marano , nomi importanti nell' imprenditoria ittica dell' Alto Adriatico ("FRIULPESCA") che gestisce lo storico "Hotel Da Jolanda " in Marano Lagunare in cui è attivo il ristorante " JO LIVE " diretto da **Giorgia Falcomer** (chef Manlio Collovati , aiuto cuoco David Comuzzi e p.r. Barbara Iuan) , organizza secondo i ritmi delle stagioni incontri a tema .

Il 12 maggio scorso , dunque, asparago bianco e Sauvignon blanc in passerella !



Felchero (a sin.), Bortolusso (a dx.) e staff

L'ASPARAGO BIANCO DI MEDEA

Come ha ben spiegato ai partecipanti l'asparagicoltore **Andrea Felchero** della Fattoria didattica omonima di Medea, piccola Accademia dell'asparago bianco su terra rossa, " *il bello (e il buono) significa estrarlo , con abile tocco di sgorbia , all' alba e degustarlo già a pranzo. Sa di burro! Se poi lo abbiniamo con un "tipicamente Friulano" oppure un Sauvignon ecco che il palato conferma tutta la propria gratitudine. Nella nostra regione le asparagiaie sono solitamente presenti in piccole e medie aziende cui questa coltura permette un reddito discreto, specialmente nella vendita diretta.*



L'Asparago di Medea

L'asparago (asparagus officinalis) è originario dell'Asia; poi gli Egizi lo diffusero in tutto il bacino del Mediterraneo. Le prime notizie sugli asparagi si trovano in un documento scritto circa 300 anni prima di Cristo da Teofrasto, filosofo greco. Marco Porzio Catone (234-149 a.C.) ne parla nella sua opera "De agricultura". Anche il naturalista latino Plinio il Vecchio (23 - 79 d.C.) ne scrive nella sua opera monumentale "Naturalis Historia". La diffusione dell'asparago come ortaggio si ha nel 1500, in Francia e in Italia (ma a causa della non facile coltivazione, rimase per molto tempo un alimento "di lusso"). Si dovrà attendere l'inizio del 1600 per trovare le prime notizie sulla coltivazione diffusa. La più alta produzione del mondo, pari al 70% dell'intero pianeta si registra in Cina. "Durante il periodo medievale, gli asparagi erano raccolti prevalentemente per sfruttarne le capacità medicinali, in particolare quelle depurative e diuretiche; infatti i turioni sono ricchi di fibra, vitamina A, B, B2, C, amminoacidi, carotenoidi, sali minerali, calcio e fosforo, ma nel contempo sono poveri di calorie".



Medea, il laboratorio Felchero

Quale vino con l' Asparago ?

“L'affetto che portiamo al nostro tanto amato quanto maltrattato Tocai friulano – ha esordito il vignaiolo **Sergio Bortolusso** di Carlino (UD) paese di agricoltori e pescatori adiacente a Marano- - porterebbe emotivamente a giurare che nessun abbinamento sarebbe più indovinato fra questo vino e l'Asparago presentato “ al vapore” con uova sode ed un po' di buon olio d'oliva extravergine del Carso (ad es. Bianchera) oppure friulano

Ma per una volta almeno vinceremo i sentimenti proponendo un abbinamento che peraltro ha una sua logica : Asparago(bianco) e Sauvignon (*Blanc*) .

Stiamo parlando di una varietà a bacca bianca fra le più importanti e popolari, insieme allo Chardonnay, dalla quale si ricavano alcuni fra i migliori vini bianchi del mondo. E' bene specificare *Blanc*, in quanto ne esistono altre varietà fra cui, a seconda del colore degli acini, il Sauvignon *Gris* o *Rosé* (che dà vini di maggior corpo), apprezzato nel Bordolese e in Loira, il Sauvignon *Jaune*, *Noir* e *Violet*; infine il Sauvignon *Vert* o Sauvignonasse, considerato appunto parente stretto del Tocai Friulano, molto diffuso in Cile, con caratteristiche inferiori al più noto Sauvignon Blanc (minore estratto, maggior rusticità, ridotta capacità di invecchiamento ecc.).

E' un'uva dall'aroma penetrante che ne consente l'immediato riconoscimento; fra i sentori tipici: uva spina, ortiche, muschio e , in alcune varietà e “ cloni” , *pipì di gatto* , da profumi marcati e non sempre graditi (“ Pirazine”) qualità che si esprimono al meglio nel Sancerre e nelle zone centrali della Loira.

In California, Australia e Nuova Zelanda, è diffusa la fermentazione e la maturazione in rovere, dando luogo a vini dal gusto decisamente più complesso, ma con la perdita di quelle caratteristiche di freschezza e aromaticità che lo hanno giustamente reso famoso. Ciò nonostante, con questo metodo sono stati prodotti, grazie ad accurate selezioni in vigna e a dosaggi sempre più calibrati del legno, grandissimi Sauvignon capaci di lungo invecchiamento. Accompagnato dal Sémillon e in minor misura dal Muscadelle, produce, nel Sauternes, uno dei più grandi vini dolci al mondo, di grande longevità. Pianta molto vigorosa, necessita di una buona potatura verde, per evitare un eccessivo rigoglio vegetativo.

In Italia, ancora oggi, i migliori Sauvignon sono prodotti in Friuli V.G. e in Alto Adige, nella quasi totalità maturati in acciaio.

Ha foglia media, tondeggiante, trilobata o pentalobata, di colore verde intenso; grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, compatto; acino medio-grosso, sub-rotondo, con buccia spessa, verde-dorata e punteggiata, con abbondante pruina “.



Uova, asparagi e...crostacei..

-----ASPARAGI & SAUVIGNON-----

Venerdì 12 Maggio

JO

Jolive Music & Restaurant



Antipasto

Uova, asparagi e
crostacei

Primo

Risotto asparagi ed erbe
primaverili con cuore di burrata

Secondo

Rollè di sogliola, salsa bianca e
asparagi

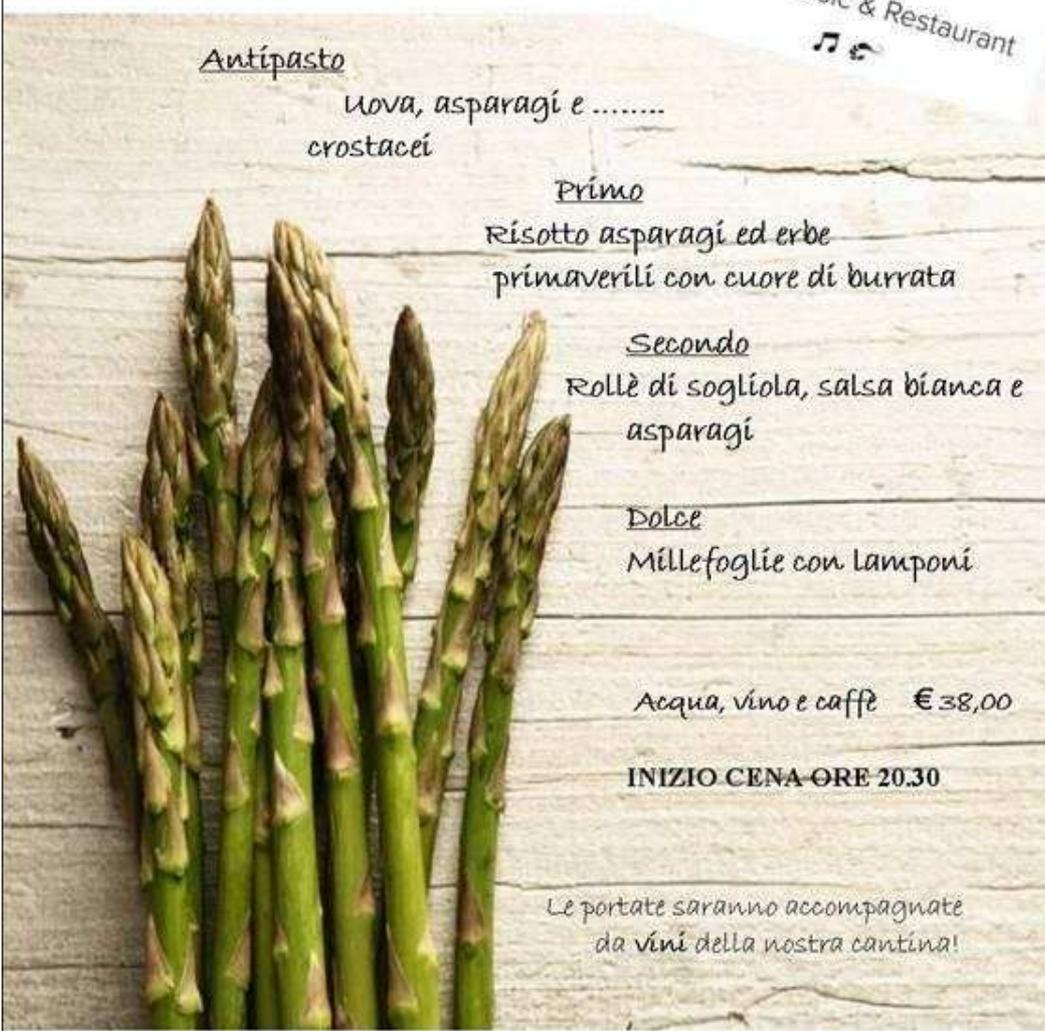
Dolce

Millefoglie con lamponi

Acqua, vino e caffè €38,00

INIZIO CENA ORE 20.30

Le portate saranno accompagnate
da vini della nostra cantina!



INFO & PRENOTAZIONI: 0431-640259

Seguici su:

<http://www.hotel-jolanda.it/>

Facebook: JoLiveMusicRestaurant



Infine **Bortolusso** ha riassunto le caratteristiche del Sauvignon 2016 ed in particolare del suo, presentato in anteprima .

“ Nella vendemmia 2016 il Sauvignon (blanc) in Friuli V.G. promette faville , soprattutto in impianti di una certa età (oltre i 15 anni) con almeno 4.000 - 5.000 ceppi per ettaro e con allevamento a doppio capovolto (Cappuccina-Capovolto) e Guyot.

Per limare talune note aromatiche un po' aggressive sono stati premiati i vignaioli che hanno raccolto le uve nella terza decade di settembre 2016 , dovendo tuttavia fare i conti con alcolicità naturali spesso superiori ai 13 gradi !

Le uve intere vengono adagiate nella pressa pneumatica, poi, il mosto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. .

Come si presenta ?



Risotto, asparagi ed erbe primaverili con cuore di burrata

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo piacevolmente aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, il melone, la salvia, la pesca , la foglia di fico ed il fiore di sambuco .

La miscela in vigna di *cloni* nostrani e francesi permette armonie piacevoli fra aromi e retrogusti, con ampia persistenza di questi ultimi.
Sapore elegante e vellutato di buona corposità “

In gastronomia è adatto ad antipasti al prosciutto, frutti di mare e piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi) .
Ma , come dicevamo , la sua sublimazione la trova proprio nella semplicità e cioè a braccetto con l' Asparago .
Va servito fresco ma mai ghiacciato (10-12 gradi circa)

Delizioso il menù proposto dallo chef e, negli abbinamenti, anche una cuvée brut d'entrata , una Malvasia dal profumo di mare ed un passito da uvaggio nobilitato dallo storico Picolit. (CF)

Hotel Jolanda

33050 - Marano Lagunare (UD)
Via Udine, 7/9

Telefono: 0431.640259

Fax: 0431.640812

Referente :**Giorgia Falcomer**

Mail : hotel-jolanda@libero.it

Web : www.hotel-jolanda.it

Facebook : JoLiveMusicRestaurant

Nelle foto di Fabbro :

i produttori con lo staff di cucina e sala

Il menù 12.5.2017



In foto ,da sinistra :

**Andrea Felchero, Valnea Delise, Giorgia Falcomer (la responsabile),
l'aiuto cuoco David Comuzzi, lo Chef Manlio Collovati, Sergio Bortolusso.**

In basso :

Barbara Iuan e Giulia Falcomer