Ciro Esposito, Domenico Longo, Tomaž Kavčič e Hans-Peter Sander

ANTEPRIMA AMARONE

EIN INTERNATIONALES DINNER FEIERT DIE WEINLESE 2007
UND DEN ERFOLG DES GROSSEN VERONESER WEINES

ANTEPRIMA AMARONE

UNA CENA INTERNAZIONALE HA FESTEGGIATO LA VENDEMMIA 2007
E I SUCCESSI DI QUESTO GRANDE VINO DELLA VALPOLICELLA

BEPI PUCCIARELLI
PHOTO RENATO VETTORATO

„Anteprima Amarone": Ein Titel, der seit mehreren Jahren (acht, um genau zu sein) eine nahezu unwiderstehliche Anziehungskraft auf Journalisten und Fachleute ausübt. Die dafür gewählte Zeit, das letzte Wochenende im Januar, macht aus der Veranstaltung gewissermaßen ein die Saison eröffnendes Event. Ein Erlebnis für Weinkenner, das mit dem 7. Dezember an der Mailänder Scala für Opernliebhaber vergleichbar ist. Die dem Amarone - Lese 2007 - gewidmete Veranstaltung im Jahr 2011 besaß noch eine weitere Attraktion, ein Event, um es mit einem der Finanzwelt entlehnten Ausdruck zu sagen, mit Bonitätsklasse AAA, ein Anteprima des Amarone-Anteprima. Ein weingastronomisches Event, das am Freitag, dem 28. Januar - am Vorabend des üblichen Wochenendes - in den Messehallen in Verona stattfand. Der Samstag war der Verkostung durch die Journalisten vorbehalten, der Sonntag war für das Publikum bestimmt. Das internationale Abendessen fand im Ristorante Ai Teatri, in der Altstadt von Verona statt. Das Adjektiv international bezieht sich nicht ausschließlich auf die Gäste - mehrheitlich ausländische Journalisten -, sondern auch auf die Chefköche, die sich an der Menügestaltung beteiligten: der Österreicher Hans - Peter Sander (Restaurant Tirolerhof - Dölsach) und aus Slowenien Tomaž Kavčič (Restaurant "Pri Loizetu" - Wippbach), einer der kreativsten jungen Köche europaweit. Ferner - zur Vervollständigung der kulinarischen „vier Asse" - der Chefkoch Ciro Esposito des Veroneser Restaurants und Domenico Longo, Chefkoch der „Trattoria Casa Coste" in Collalto di Susegana - Treviso. Vier Chefköche, vier Gerichte: aus Österreich eine „Wildpastete mit Wildäpfeln und Preiselbeeren"; der Chefkoch aus Verona griff ein klassisches Gericht auf (das nicht fehlen durfte) „Kürbisrisotto und Amarone"; aus Slowenien kam eine „entbeinte Ente mit weißer Polenta und Sauce" nach Verona geflogen. Letzter Ass, der

"Anteprima Amarone": un titolo che da parecchi anni (otto, per la precisione) costituisce un richiamo quasi irresistibile per giornalisti e addetti ai lavori. Il periodo in cui si colloca - l'ultimo fine settimana di gennaio - ne fa una specie di evento d'apertura di stagione; un momento che per gli amanti del vino rappresenta un po' quello che la serata del 7 dicembre (Sant'Ambrogio) alla Scala di Milano rappresenta per gli appassionati della lirica. L'edizione 2011, dedicata all'Amarone vendemmia 2007, ha avuto un ulteriore momento di attrazione, un evento - per usare i codici del mondo finanziario - da tripla A, una Anteprima dell'Anteprima Amarone. Un evento enogastronomico che si è svolto venerdì 28 gennaio, alla vigilia del tradizionale week-end nei saloni della Fiera di Verona, con il sabato riservato alle degustazioni dei giornalisti e la domenica aperti al pubblico. Si è trattato di una cena internazionale, ospitata dal Ristorante Ai Teatri, nel centro storico di Verona. Internazionale non solo per il pubblico, composto in larga parte da giornalisti stranieri, ma per anche per gli chef che hanno collaborato alla realizzazione del menu: l'austriaco Hans - Peter Sander (Ristorante Tirolerhof - Dölsach) e dalla Slovenia Tomaž Kavčič (Ristorante "Pri Loizetu" - Vipacco), uno tra i più creativii giovani cuochi a livello europeo. A completare il "poker d'assi" culinario lo chef di casa, Ciro Esposito e Domenico Longo chef della Trattoria "Casa Coste" di Collalto di Susegana - Treviso. Poker di chef, poker di piatti: dall'Austria un "Patè di cacciagione con mele selvatiche e mirtilli rossi"; lo chef veronese ha replicato con un classico (non poteva mancare) "Risotto con zucca e Amarone"; dalla Slovenia è... volata a Verona la "Anatra selvaggia disossata con polenta bianca e salsa naturale"; ultimo asso il dessert di Domenico Longo, "Tortino frangipane di marroni di Combai e cioccolato con coulis al Recioto della Valpolicella".
Problematico (ma solo per l'impossibilità di assaggiarli tutti) l'abbinamento dei vini, oltre un centinaio di etichette (tra