

FRIULI VENEZIA GIULIA

LA VIA NATURALE DEI BRANDOLINI A VISTORTA

Due novità, Bianca e Brando, nella tenuta di Sacile

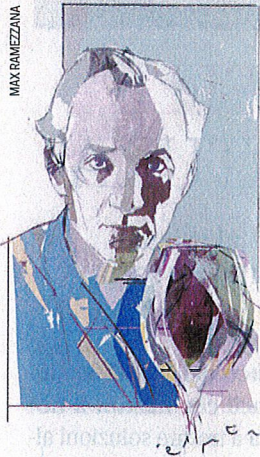
La sua è una famiglia di guerrieri che ha difeso per secoli i confini della Repubblica Serenissima. A differenza degli avi, **Brandino Brandolini** (nell'illustrazione qui sotto) **non ha un temperamento bellico, è un pacato signore che si dedica alla sperimentazione in cantina.** A Vistorta, borgo nella campagna friulana, a Sacile. La tenuta è sempre stata anche la residenza extra lagunare della famiglia, dal 1400. «Credo fortemente nei nuovi vini di nicchia, con lunghe fermentazioni,

come abbiamo imparato da Josko Gravner in poi, poche migliaia di bottiglie destinate ad aumentare», spiega Brandolini. Il vino bandiera di Vistorta è il Merlot, potente e setoso.

Con il Merlot è iniziata l'ultima svolta della tenuta, negli Anni 80, quando Brandino, dopo la laurea in Texas e il lavoro a Bordeaux (Château Greysac) intuì che bisognava puntare su quel vitigno. La stessa scelta era stata fatta da Guido

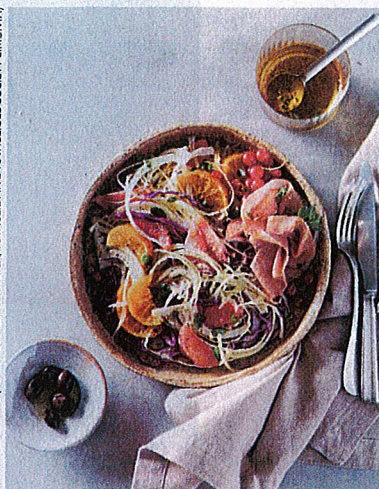
Brandolini nei primi del Novecento dopo la strage della fillossera. Brandino Brandolini **chiamò a Vistorta** (nel frattempo restaurata grazie allo scenografo Renzo Mongiardino e all'architetto paesaggista Russell Page) **l'enologo Georges Pauli dai Domaine Cordier. Ora il vigneto, tra uve rosse e bianche, si estende per 40 ettari,** nei 220 della tenuta. Due i nuovi vini, Bianca e Brando, entrambi sul mercato con l'annata 2018. Lunghe macerazioni per più di 6 mesi, fermentazione spontanee, barrique di rovere e anfore. «Tutto all'insegna della naturalità e dell'intervento minimo in cantina», dice Brandolini. **Il Bianca è un Friulano dal colore marcato** («Ma non un orange wine»), **intenso e preciso nei profumi e nel gusto. Il Brando è un Merlot in purezza, di grande freschezza e bevibilità.**

MAX RANIZZANA



INSALATA D'INVERNO CON CAVOLI E AGRUMI

FOTO: E FOOD STYLING BLESSED BRANDS, STYLING: STERANIA ALEDI (PIATTI: RAMBA CERAMICA, TOVAGLIE: TOVAGLIO SOCIETY, LIMONIA)



INGREDIENTI
250 g di prosciutto crudo a fette,
1/2 cavolo viola,
1/2 cavolo cappuccio bianco,
3 cucchiaini di olive taggiasche denocciolate,
2 rametti di ribes rossi, 2 mandarini biologici, 2 cucchiaini di sciroppo d'acero, 1 pompelmo, 1 arancia, maggiorana fresca, olio evo, sale e pepe

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE PER UN PRANZO VELOCE

Prima di servire, lasciate risposare mezz'ora

Amo i colori, soprattutto d'inverno: trovo che scaldino l'atmosfera. A tavola, poi, sono gioia per gli occhi. **L'ispirazione per questa insalata l'ho trovata tra i banchi di frutta e verdura di stagione del mio ortolano di fiducia.** Ne è nata una ricetta semplice semplice, ma ricca di gusto e benessere. Decidete voi come proporla: se come antipasto o come seconda portata. In ogni caso, per prepararla fate così. Per prima cosa lavate i cavoli e tagliateli a listarelle molto sottili, eventualmente aiutandovi con una mandolina. Tagliate il pompelmo a vivo e ricavatene degli spicchi che andrete ad aggiungere alle verdure all'interno di una ciotola. A questo punto tagliate i mandarini a fette, senza privarli della buccia, e rosolateli in padella per qualche minuto con lo sciroppo d'acero, fino a che non si saranno leggermente dorati. Aggiungete anche questi all'insalata, assieme alle olive, ai ribes e alle fette di prosciutto. Nel frattempo, **preparate una vinaigrette con abbondante olio evo, sale e pepe a piacere ma senza esagerare, il succo d'arancia e qualche foglia di maggiorana.** Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti e condite con essa la vostra insalata invernale. **Lasciate riposare per una mezz'oretta prima di servire.**