

“Principe al tramonto”: la Cena di Gala Assosommelier Abruzzo e Marche celebra lo Chardonnay a Sabya Beach

3 Luglio 2023



GROTTAMMARE – Nella suggestiva location di Sabya Beach, un incantevole ristorante di pesce e stabilimento balneare a Grottammare (Ascoli Piceno), si è tenuta sabato sera la Cena di Gala di Assosommelier Marche e Abruzzo. L’evento, organizzato dal presidente regionale Marche **Gabriele Ordinelli**, dalla delegata di Teramo **Sonia Petruzza** e dal docente **Leonardo Rossi** di Perugia, ha incantato gli ospiti con un tema romantico che ha reso omaggio allo Chardonnay, il principe dorato dell’enologia mondiale.

La serata, dal titolo “Principe al tramonto”, ha proposto una cena/masterclass inusuale, in cui Leonardo Rossi ha guidato la platea attraverso le sfumature di questo vitigno straordinario.

Lo Chardonnay, sebbene sia sempre stato un vitigno di grande soddisfazione, è stato presentato in versioni completamente diverse, accompagnate da abbinamenti azzeccati con i gustosi piatti preparati dal ristorante.

Lo Chardonnay, vitigno a bacca bianca è comunemente ritenuto originario della Borgogna, in Francia, dove queste uve sono state trasformate in vini formidabili. Tuttavia, Leonardo Rossi ha raccontato una storia affascinante riguardo all'origine del nome, che risale alle parole "Shaar-Adonay".

In realtà, secondo le ricerche storiche, il nome dei vigneti bianchi deriva da Gerusalemme e si riferisce principalmente alle uve che crescono nei terreni di calcare e argilla presenti in quella regione. Quindi, la vera origine del nome del vino "Chardonnay" sarebbe ebraica e non francese. I primi a introdurre il vino bianco in Francia furono i crociati provenienti dalla Palestina, che portarono con sé il vino e i semi.

Il nome originale in francese era "Porte de Dieu", che significa "Porta di Dio", traduzione del nome ebraico "Shaar-adonay", un simbolo della Città santa di Gerusalemme circondata da porte verso Dio. Col passare del tempo, per assonanza, il nome è giunto fino a noi come "Chardonnay".

Un Cremant De Limoux B&B Bouché ha aperto le danze per l'aperitivo assieme ai finger, poi tutti a tavola. Durante la cena, sono stati proposti diversi abbinamenti tra i piatti preparati dal ristorante e i vini Chardonnay selezionati. Il percorso gastronomico è iniziato con gli antipasti accompagnati da uno Chardonnay di Terlano, per poi passare a un'interpretazione francese con il Domaine Laroche "Saint Martin" Chablis Aop 2022, che è stato abbinato a una gustosa chitarrina con spigola, ombrina e limone. La cena è proseguita con un "salto a casa" in Israele, dove è stato servito un succulento medaglione ripieno preparato con ricotta, burro, nocciole, mazzancolle e tartufo, che si è sposato perfettamente con il Golan Hates Yarden, uno Chardonnay israeliano dal carattere deciso. Una fragrante frittura di calamari ha concluso la cena, accompagnata dalla superba Cuvée di Maison Louis Latour Aoc Bourgogne, uno dei migliori rapporti qualità-prezzo della storia del vino.

La Cena di Gala si è rivelata un'esperienza conviviale davvero piacevole dall'anima goliardica. A conclusione dell'evento, sono stati consegnati gli attestati di primo livello del corso di Martinsicuro (Teramo) diretto da Ordinelli, e ben 28 neosommelier che hanno seguito il corso di Grottammare diretto da **Sebastiano Grossetti** hanno raggiunto il traguardo del terzo livello, ottenendo meritatamente le congratulazioni di tutti i presenti.

Gabriele e Sonia, hanno condiviso con entusiasmo che stanno già pianificando i nuovi corsi

che partiranno a settembre. Inoltre, hanno svelato di avere in programma affascinanti masterclass per il periodo successivo all'estate. Sarà sicuramente un'occasione imperdibile per gli appassionati del vino e per coloro che desiderano approfondire le proprie conoscenze enologiche.

L'evento ha dimostrato ancora una volta il grande impegno dell'Assosommelier Marche e Abruzzo nel promuovere la cultura del vino e fornire opportunità di formazione e crescita ai suoi iscritti.

La Cena di Gala "Principe al tramonto" è stata un'esperienza che ha lasciato a tutti i partecipanti un bel ricordo e l'entusiasmo per future occasioni simili. Non resta che aspettare con trepidazione i prossimi eventi e prepararsi per scoprire nuovi vini, abbinamenti sorprendenti e approfondire le proprie competenze nel mondo dell'enologia. **Giancarlo Pierannunzi**

LE FOTO





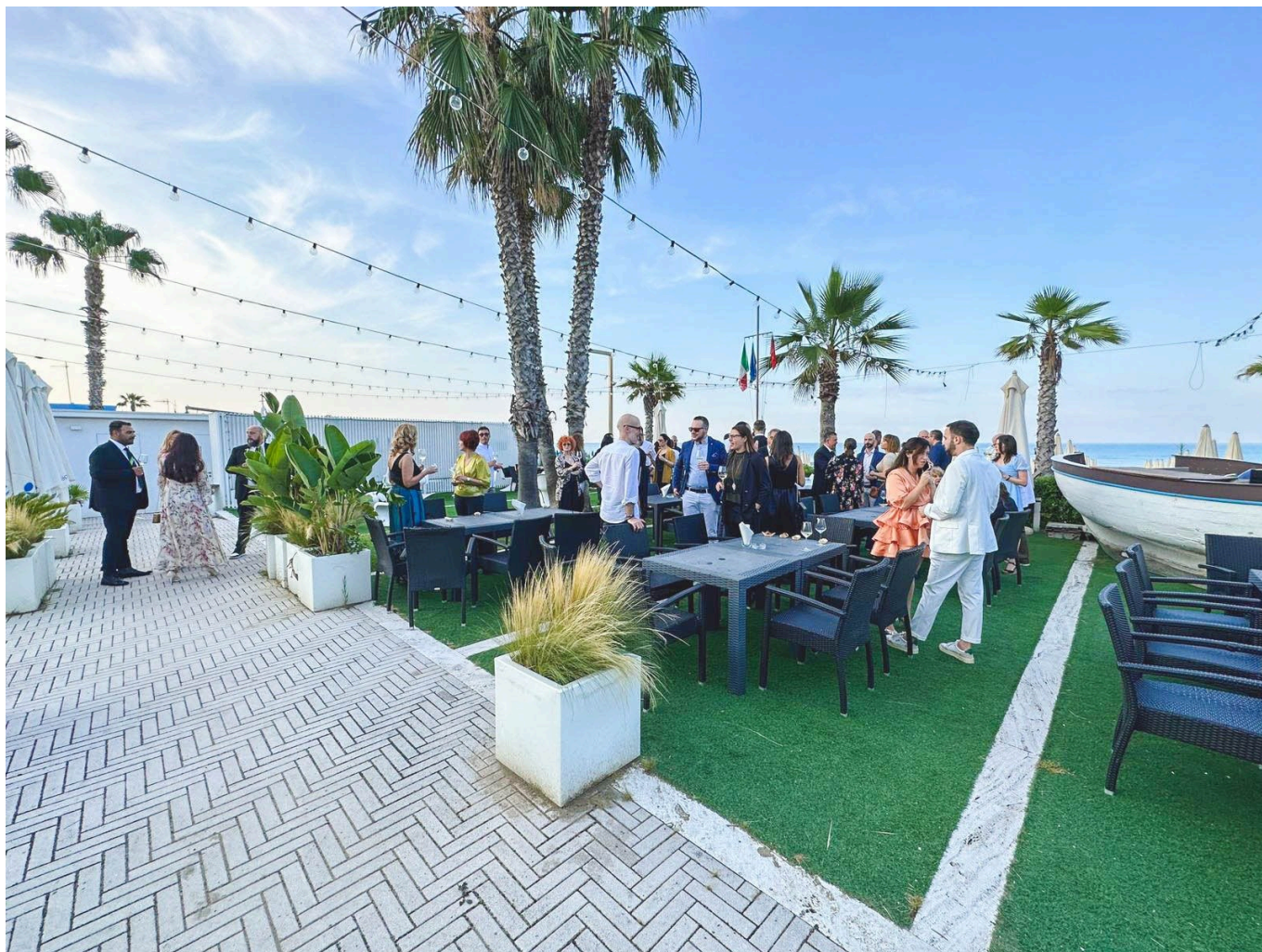




































pubbliredazionale