

## “SOGNI ESTIVI”, RICETTE D’AUTORE E VINI DI SAN MICHELE APPIANO



19 Luglio 2018

APPIANO – A tavola, in estate, ai palati di molti arriva il desiderio di degustare vini freschi di qualità abbinati a piatti comunemente a base di pesce e non solo. Ecco quindi tornare il progetto “Sogni estivi”, ideato dalla cantina di San Michele Appiano (Bolzano), che vede protagonisti i suoi vini pregiati abbinati a ricette d’autore di chef stellati dei ristoranti d’Italia.

La prima edizione, nell’estate del 2015, ha visto assieme ai vini bianchi della “cantina eccellenza” dell’Alto Adige, chef da nord a sud dell’Italia come **Herbert Hintner, Alfonso**

**Caputo e Nicola Portinari.**

Quest'anno tocca all'altoatesino **Karl Baumgartner**, una stella Michelin, che al fresco Pinot bianco Schulthauer della Linea Selezione abbina la ricetta "Estate: frutta, verdure e frutti di bosco su crema di mozzarella di bufala" proposta nel menu del Ristorante Schöneck in località Molini di Falzes.

Il Pinot Bianco Schulthauer è uno dei vini bianchi particolarmente amati da **Hans Terzer**, winemaker della centenaria cantina. Lo Schulthauer è un classico tra i Pinot Bianco dell'Alto Adige in grado di sedurre il palato sia per la cremosa morbidezza sia per l'acidità di razza.

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso nette espressioni fruttate di mela, albicocca e pera. In bocca è intenso ed equilibrato con cremosità fruttata. L'ideale per accompagnare la ricetta del Ristorante Schöneck. Il piatto di Karl è preparato con verdure miste sbollentate separatamente e poi raffreddate in acqua con ghiaccio, frutta (tra cui frutti rossi), erbe e fiori commestibili, adagiati sulla crema di bufala, ottenuta mixando a freddo la mozzarella con parte della sua acqua, della panna liquida, sale e olio extravergine d'oliva.

La cucina di Karl Baumgartner reinterpreta con spirito innovativo i piatti della tradizione sia regionale che mediterranea, riuscendo a soddisfare qualsiasi palato. Le creazioni dello chef stellato accettano, senza compromessi, solo sapori eccellenti e, se possibile, materie prime provenienti da produttori della Val Pusteria.

Elementi in comune con la filosofia della "qualità senza compromessi" della cantina di San Michele Appiano guidata da Hans Terzer, che l'ha portata a diventare una tra le aziende più grandi e affermate dello scenario vitivinicolo dell'Alto Adige e di tutta Italia. Il rispetto per la natura e la manodopera sono le caratteristiche principali della cooperativa che vanta 340 soci, 370 ettari (70% uve bianche e 30% uve rosse) vitati su altitudini dai 250 ai 700 metri.