

A Villa d'Este tornano le wine dinners, esperienze esclusive per vivere il lago di Como tutto l'anno

31 Agosto 2023

di Redazione



CERNOBBIO – L'estate non è ancora finita, ma a Villa d'Este, iconico Hotel 5 stelle sul Lago di Como, già hanno avuto inizio i preparativi per la stagione invernale. Come nel 2022, l'Hotel resterà aperto fino all'Epifania: un progetto di destagionalizzazione fortemente voluto dalla proprietà e dalla direzione per dare voce e valorizzare tutto l'anno un territorio unico al mondo con appuntamenti e iniziative esclusivi che siano di grande attrazione per i clienti italiani, anche locali, e internazionali.

In ambito enogastronomico, ottobre, novembre e dicembre saranno nuovamente caratterizzati dalle Wine Dinners, esperienze d'eccellenza e appuntamenti imperdibili, dove icone della produzione vitivinicola incontreranno la raffinatezza dell'alta cucina.

Una selezione di grandi bottiglie e vecchie annate, studiata dal wine manager **Alex Bartoli**, sarà valorizzata ed esaltata dalle creazioni culinarie del group executive chef **Michele Zambanini**, che propone una cucina ricercata e raffinata. Dagli champagne Jacques Selosse, Dom Pérignon e Krug, ai rinomati vini piemontesi Gaja, alle migliori etichette di Sassicaia, fino al gotha del vino mondiale Domaine de la Romanée-Conti, saranno in abbinamento a menù costruiti ad hoc dallo Chef, un omaggio alla grande cucina italiana.

Armonia ed eccellenza il fil rouge che lega questi eventi, a partire dall'unicità del contesto di Villa d'Este e del Lago di Como.

IL PROGRAMMA

11 OTTOBRE – SELOSSE

Anselme Selosse è considerato il punto di riferimento per la viticoltura contemporanea nella regione francese dello Champagne, ad Avize. È il portavoce di una nuova interpretazione unica e naturale delle bollicine più famose al mondo.

Menù e abbinamento vini:

Initial s.a.

Capasanta, cavolfiore, nocciola e grue di cacao

~

Substance s.a.

Tortello di burrata, cima di rapa e calamaretto spillo

~

Côte Faron s.a.

Rombo, foie gras e sedano rapa

~

Exquise s.a.

Sfera cremosa alla mandorla con cuore di datteri e caviale di ribes rosso

24 OTTOBRE – DOM PERIGNON

Dom Pierre Pérignon, monaco benedettino, sviluppò nel 1668 tecniche rivoluzionarie per la

viticoltura e la vinificazione sulla base di regole precise. La sua visione ha rivoluzionato il processo di trasformazione del mosto in vino, strutturando standard per la produzione degli champagne ancora oggi in uso.

Menù e abbinamento vini:

Vintage 2013

Scampi, ricci di mare, pastinaca

~

Vintage 2012

Tagliolino al limone, carpaccio di Glacier 51 e caviale Osietra

~

Vintage 2010

Branzino d'amo, porcini e cicoria

~

Vintage 2009

Lingotto al caramello con ganache alla mela verde e spuma alla cannella

14 NOVEMBRE – GAJA

La cantina Gaja, situata nel centro storico di Barbaresco, comune nella provincia di Cuneo, è una delle preferite di tutti gli appassionati di vino. Per decenni ha rappresentato il meglio della produzione vitivinicola, non solo per i vini piemontesi ma anche per tutti quelli 'Made in Italy'.

Menù e abbinamento vini:

Barbaresco 1996

Tartare di fassona, puntarelle e robiola di Roccaverano

~

Barbaresco 1982 Risotto al tartufo d'Alba

~

Barbaresco 1978

Filetto di vitello sanato, radicchio, zucca e nocciola Gentile

~

Barbaresco 1964

Agnolotti ripieni di essenza di nebbiolo con salsa al cioccolato bianco e liquirizia

22 NOVEMBRE – KRUG

Sempre riconoscibile. Questo Champagne si distingue per la qualità assoluta e il carattere ben definito. La tradizionale e accurata maturazione in grandi botti di rovere e il contatto prolungato con i lieviti conferiscono al Krug uno stile unico e inconfondibile.

Menù e abbinamento vini:

Grande Cuvée 171ème Édition

Ricciola scottata, puntarelle e cacio vaniglia

~

Grande Cuvée 170ème Édition

Tortelli di uova di quaglia, tartufo bianco e spinacino

~

Grande Cuvée 169ème Édition Piccione, foie gras, verza e castagne

~

Grande Cuvée 168ème Édition Magnum

Mousse al passion fruit, aspic di caffè e cioccolato, polvere di grue di cacao

6 DICEMBRE – SASSICAIA

L'annata 1968 vide il debutto del Sassicaia, un vino coraggioso che, all'epoca, si differenziò dalle classiche procedure di produzione. Il vino prende il nome dal terreno roccioso toscano da cui proviene e, per sua natura, è destinato ad andare lontano.

Menù e abbinamento vini:

Sassicaia 2003

Bacalà, polenta e tartufo nero

~

Sassicaia 2002

Raviolo di cavolo nero, triglia alla livornese

~

Sassicaia 2000

Maialino nero laccato al miele, anice stellato, vinaigrette alle pere e indivia

~

Sassicaia 1996

Sigaro al cioccolato con ganache Nyangbo e terra affumicata

18 DICEMBRE – ROMANEE-CONTI

Tutto ebbe inizio nel 1451 in Borgogna, quando i monaci del convento di S. Vivant decisero di affidare alla famiglia Croonembourg un piccolo vigneto. Nel corso dei secoli diverse proprietà si susseguirono alla guida della cantina. Dal 2008, solo metodi biodinamici sono utilizzati per produrre questo vino straordinario.

Vini selezionati:

La Tâche 2015, 2017, 2018

Romanée-Saint-Vivant 2015, 2017, 2018

Grands-Échézeaux 2015, 2017, 2018

Montrachet 2015

Menù:

Aragosta, animella, limone, capperi e cavolfiore alla brace

~

Tuorlo in olio cottura, soffice di patate e tartufo d'Alba

~

Plin di bue di Carrù, zucca e tartufo nero pregiato

~

Tajarin al tartufo d'Alba

~

Quaglia farcita, foie gras e porcini

~

Ghiacciato ai fichi con streusel di nocciola, crema allo zabaione e nuvola di moscato d'Asti

Per partecipare alle esclusive e ricercate proposte enogastronomiche, è richiesta la prenotazione, dato il numero limitato di etichette disponibili. Basterà inviare una mail a restaurant.reservation@villadeste.it o semplicemente contattare il numero 031-348 400.

VILLA D'ESTE

Villa d'Este, che nel 2022 ha festeggiato la sua 150esima stagione, è l'iconico albergo 5 stelle lusso situato a Cernobbio, sul Lago di Como, parte di Villa d'Este Hotels, punto di riferimento nell'hôtellerie di lusso internazionale e membro di The Leading Hotels of the World.

Il Gruppo comprende inoltre il cinque stelle Villa La Massa, sulle rive dell'Arno, e i due quattro stelle Palace Hotel e Hotel Barchetta Excelsior, nel centro di Como e affacciati sul lago. Considerata una delle più belle espressioni di architettura della metà del Cinquecento,

trasformata in hotel nel 1873 e immersa in un parco di 10 ettari, Villa d'Este è simbolo di un lusso senza tempo e di eterna eleganza. Offre 152 camere e suite suddivise tra l'Edificio del Cardinale e il Padiglione della Regina e 4 ville private. Di recente è stata acquisita Villa Belinzaghi, che sarà oggetto di un completo restauro.

Villa d'Este offre tre ristoranti: l'elegante Veranda con una cucina classica-contemporanea con una forte influenza italiana ma con uno sguardo all'internazionalità, il Grill per cene più informali dove i protagonisti indiscussi sono le carni alla griglia e i grandi classici di pesce e il Ristorante Platano, che offre un raffinato percorso eno-gastronomico per un'esperienza esclusiva e di eccellenza culinaria con vini prestigiosi. Il Bar Canova è il luogo dove sorvegliare i migliori cocktails accompagnati da deliziosi snack in un ambiente raffinato e piacevole. Il Sundeck nei mesi estivi, con la sua location adiacente alla piscina galleggiante, è il luogo ideale nei mesi caldi dove consumare un pranzo leggero sorvegliando uno dei cocktail della rinnovata carta.

L'hotel comprende inoltre il Beauty Center e lo Sporting Club con piscina coperta riscaldata, palestra, sauna, bagno turco, campo squash, golf elettronico, putting green, percorso vita e 8 campi da tennis. La celebre piscina galleggiante sul lago è riscaldata e, poco distante, ve n'è una dedicata ai più piccoli. Amministratore Delegato del Gruppo è Davide Bertilaccio.