

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Novembre: mese del vino e delle caldarroste

di **Chicco Rossi**

Questa settimana, per **rinforzare i nostri fisici**, ma soprattutto per **dimenticare** quell'esempio supremo di bizantinismo italiano che risponde al nome di **"spesometro"**, offriamo **due alternative** a poca distanza tra di loro:

- fare una puntatina in quella che, questo fine settimana, è a tutti gli effetti **la capitale d'Italia: Merano**, sede del **"Wine festival"** per scordare, sorseggiando del buon vino, la comunicazione beni ai soci - altro incubo che ci allietterà nel periodo prenatalizio - oppure
- immergersi in un mondo di fiabe, percorrendo il **"Sentiero dei castagni"**, assaporando il **viver sano e semplice dei masi**, ma soprattutto **degustando vini sorprendenti**, mentre si assaporano **formaggi sublimi**, senza dimenticare di mangiare qualche **caldarrosta**.

A **Merano**, l'appuntamento è in pieno centro al *Kurhaus*, elegante edificio storico dove il **programma del fine settimana è di quelli da far stropicciare gli occhi: 29 Chateaux appartenenti all'Ugcb (Union des Grand Crus de Bordeaux) propongono in degustazione i loro prodotti**. L'elenco è di tutto rispetto: non ci sarà il quasi irraggiungibile *Chateau Cheval Blanc* a far degustare il suo monumentale *St. Emilion Grand cru* citato in *"Sideways - In viaggio con Jack"*, però un viaggio sensoriale nel *Bordeaux* Chicco Rossi lo consiglia sempre (un giorno vi racconterà anche la sua esperienza a *St. Emilion*, paese medievale che, oltre a essere patria di grandi vini, è anche un gioiello medievale patrimonio dell'Unesco).

Ma **"Merano Wine festival"** non vuol dire solamente **vino**, ma **anche gastronomia: altrimenti non potrebbe essere, infatti, il suo creatore, Helmuth Köcher**, nel 1992 insieme a due amici accomunati dalla medesima passione, fonda il *GourmetClub Alto Adige* e da qui nasce il **"Merano Wine festival"**.

Per i **fisici più atletici** è consigliato **addentrarsi per il Sentiero dei castagni** riuscendo in tal modo, da un lato, ad **allenarsi** in vista della stagione invernale e, dall'altro, **scoprire posti incantati** che sono tali per la loro bellezza e non per il troppo vino bevuto.

Il Sentiero dei castagni si divide in **quattro tappe**, snodandosi su un **percorso di 61 km**, ed è approcciabile da chiunque (non pensiate di andare a fare il *Tor des Geans*, che al Chicco Rossi manca ed è sicuro mancherà sempre).

Punto di partenza è, per gli atleti e quelli a posto con gli adempimenti da spesometro e che quindi hanno 4 giorni di vacanza, **Castel Roncolo**, quasi alle porte di Bolzano.

Per i “normali” **il tempo è breve** e quindi accorciamo il percorso partendo da **Barbiano**, piccolo paesino dove è d'obbligo una veloce visita al **Friedburg**, palazzo del '400 e '500, **famoso**, oltre che per la sua **curiosa colorazione**, per essere stato a lungo una delle dogane sulla tratta del Brennero. Appena fuori dal paese si trovano le **famose Tre Chiese**, site sulla strada che dobbiamo percorrere e che ci conduce come prima tappa a **Villandro**, dove decidiamo subito di **assaggiare una Kaiserschmarrn** (frittata dolce con uva sultanina e marmellata di mirtilli rossi) abbinata ad un **yoghurt** appena fatto. Ma nei dintorni di Villandro ci sono anche **posti di indubbio interesse storico**: infatti, la zona è ricca di **rinvenimenti archeologici** delle età preistoriche (consigliamo la località *Plunacker*). La passeggiata prosegue tra **castagni, frutteti e prati** fin quando non si raggiunge **Chiusa**, punto di arrivo della nostra prima tappa; ma per guadagnarci la lauta cena, prima bisogna percorrere la **Via Crucis** che ci porta **fino all'incantevole monastero di Sabiona** che è stata la sede della relativa diocesi, considerata l'organizzazione ecclesiastica più antica della regione del Tirolo.

Distrutti dall'aspra salita, al ritorno si può, prima di andare a cena, fare un **veloce aperitivo al Gassl Brau**, sorseggiando una **birra di castagne** senza esagerare e quindi resistendo alle costine di maiale con rafano e **limitandosi a dei più “dietetici” brezel**.

Una veloce doccia ed eccoci pronti per la meritata cena. Chiusa offre **varie alternative** ai nostri *gourmant*, infatti si può andare dal **pluristellato Jasmin**, ma noi amanti del cibo schietto e sincero (senza comunque disdegnare puntatine alla scoperta di quel che nascondono le nostre papille gustative) optiamo per una **classica stube tirolese: Adlerstube**, dove pasteggiamo degustando un incantevole **Reisling Kaiton** di *Peter Pliger*.

Ma la notte è breve e domani ci aspetta un'altra giornata di saliscendi, destinazione finale **Novacella e dintorni**. Prima tappa è la fattoria *Radoar* con il preciso scopo di **assaggiare le caldarroste** (in fin dei conti, siamo venuti per questo) ma soprattutto **degustare i famosi distillati**, tagliando il tutto con il succo di mele (parente stretto del sidro).

A questo punto siamo pronti per ammirare **l'incanto dell'abbazia di Novacella** che, udite udite, non è solo un luogo di culto religioso e sapere (si resta a bocca aperta e senza fiato entrando nella biblioteca, casa di oltre 65mila volumi) ma anche grande **produttrice di vino e di distillati quali l'Abbagnac**, ottenuto da un accurato assemblaggio di vinacce di varietà aromatiche, affinato per almeno 6 mesi in *barrique* di rovere che gli conferiscono un colore ambrato.

Per i **vini**, si può andare anche da *Andreas Huber* a degustare il **Silvaner**, vino bianco con un colore che sfuma dal giallino al verdognolo: il profumo fresco e fruttato ricorda il fieno appena tagliato, mentre il sapore rimanda all'uva spina ed alla pesca; si può degustare come aperitivo per la chiusura del nostro fine settimana all'insegna di castelli, vino, abbazie.

Ma non abbiamo fatto i conti con il **Törggelen**, vera tradizione della Val d'Isarco, fatta di vino,

speck, caldarroste (*pardon, Keschn*), noci, zuppa d'orzo, *krapfen* al papavero o al mirtillo rosso.

Buon appetito!