

VIAGGI E TEMPO LIBERO**Bollicine in altura**

di Chicco Rossi

Questo periodo, almeno per Chicco Rossi, è il migliore per **andare a sciare**, infatti, passati i bagordi del Capodanno e in attesa delle miti temperature di febbraio che consentono le tintarelle, gennaio è un mese poco attrattivo per i turisti e quindi **le piste sono libere**.

E allora cosa c'è di meglio che andare a sciare in mezzo alle **montagne più belle del mondo** sapendo che la sera ci aspetta un'incredibile cena di pesce in un **rifugio alpino**?

Tutto questo è la **Val Gardena** la seconda delle tre valli dolomitiche che scopriremo quest'anno. Ai lettori indovinare quale sarà l'ultima.

Il nostro punto di appoggio nel week end dolomitico è **Selva** e più precisamente **Villa Erna**, un delizioso garnì a conduzione familiare dove Paola svolge in maniera impeccabile la parte della regina.

Dopo aver depositato le valige nelle ampiissime e deliziose camere e gli sci riprendiamo l'automobile destinazione **Ortisei**, vero fulcro vitale della valle per una passeggiata di shopping lungo la via che dal posteggio sotterraneo ci porta fino alla piazza della **romantica chiesetta** dove ci fermiamo a prendere un aperitivo al Cafè Corso.

Decidiamo di prendere un **Arunda Riserva Extra Brut Millesimato** prodotto a Meltina, in provincia di Bolzano, a 1.200 metri di altezza.

Ottenuto con uve chardonnay (60%) e pinot nero (40%) è un bollicinato sorprendente che può tranquillamente essere annoverato tra i **grandi brut italiani**. Presenta un *perlage* straordinario e vivace. Il bouquet presenta note floreali, cioccolato bianco e frutta secca, senza tralasciare le note esotiche di ananas, pompelmo e mango. Alla beva ha una struttura fitta che trova ampiezza e importanza.

Ma il tempo stringe e dobbiamo andare a cena, destinazione **Tublader**.

All'esterno il locale sembra anonimo, con un ampio e comodo posteggio asfaltato, ma entrati sembra di tornare indietro nel tempo e di essere in una **vecchia stube**.

Apriamo con un antipasto di mousse di formaggi di malga accompagnata da da mostarda fatta in casa e crostini di pane alle noci e, d'obbligo un assaggio di salumi locali con al centro sua maestà lo speck (il disciplinare di produzione prevede un'affumicatura leggera di una coscia salata di maiale, una stagionatura media di 22 settimane e un contenuto di sale non superiore al 5% nel prodotto finale).

Avendo ancora in testa ma soprattutto nel cuore il brut millesimato dell'aperitivo decidiamo, sull'onda dell'entusiasmo, di proseguire sempre con l'Arunda.

Il vero punto debole di Chicco Rossi sono i **formaggi** e quindi come si può dir di no a un **orzotto** con formaggio di capra e sapori di pino mugo?

Il secondo è rigoramente di carne, anche perché abbiamo davanti a noi, per no uscire di regione, il grande **San Leonardo di Carlo Guerrieri Rizzardi**, un taglio bordolese di gran spessore. Sapiente dosaggio di uve cabernet sauvignon, cabernet franc, carmerere e merlot, è, a pieno diritto, considerato uno dei grandi rossi italiani. Di colore rosso rubino con riflessi granata, all'olfatto si presenta con i mai assenti piccoli frutti di bosco, con il peperone verde e un fondo di vaniglia dato dall'invecchiamento in barriques. Al gusto pieno, caldo e di maestosa rotondità.

Piatto imperdibile sono le **costine magre di maiale** fatte insaporire in ben 25 spezie.

La chiusura è un attentato alla linea ma i formaggi affinati con mostarde al pan pepato sono una dipendenza troppo forte.

Il giorno dopo, per smaltire il carico di calorie della serata precedente ci aspetta la Val Gardena con le sue piste che non vuol dire solo mitica **Sasslong** con la sua discesa di coppa del mondo fatta nostra con il leggendario Herbert Plank e in tempi più recenti per ben due volte da Kristian Ghedina. Infatti, personalmente amo molto la **Cir con i suoi tre cambi di pendenza** nella parte finale. Insomma c'è l'imbarazzo della scelta considerando che si può sempre utilizzare i collegamenti del superski dolomiti per andare in cerca di emozioni per i 4 passi.

Dopo una bella giornata di sci, prima di prepararci per la cena, ci si può rilassare con una bella sauna finlandese **nell'area wellness** di Villa Erna, per avere la giusta carica per affrontare il Comici.

È si, la nostra cena è al **rifugio Comici** a oltre 2.000 metri di altitudine che prende il nome da uno dei più grandi alpinisti italiani, quel **Leonardo Emilio Comici**, di nascita triestino ma adottato dalla Gardena dove aprì alcune delle circa 200 vie nuove sparse tra le Dolomiti e le Alpi che a lui devono la sua nascita.

La cena è a tutto pesce, innaffiata da bollicine, questa volta d'oltralpe. La scelta cade sul **Pol Roger** che forse non tutti sanno era il preferito dall'uomo che alla signora che lo rimproverò perché ubriaco rispose "Signora, lei è brutta. Ma io domani sarò sobrio".