



■ VENERDI' AL RISTORANTE «VECCHIA MALCESINE»

Dalle stalle alle stelle... le trippe sposano il vino-mito: «Sassicaia»

Leandro Luppi, patron della «Vecchia Malcesine», il ristorante-gourmet che si sta imponendo come uno dei templi della ristorazione gadesana in grado di riscattare la cattiva nomea di quel locali che in passato avevano puntato su una cucina banale e non certo degna delle tradizioni gastronomiche del BelPaese, proporrà una serie di appuntamenti enogastronomici di grande richiamo.

Si comincia venerdì prossimo 28 novembre con una serata-evento dal titolo provocatorio: «Dalle stalle alle stelle», ovvero «Trippe e Sassicaia», il più blasonato vino italiano abbinato ad uno dei piatti più poveri ed umili. Ecco il menu: insalata tiepida di trippa, fagioli e cotiche, minestrone di trippa e verdure, trippa alla parmigiana, tortino caldo al cioccolato. Il tutto accompagnato dalle annate 2000-'99-'98 e '97 di Sassicaia (in ver-

Nelle foto:
Leandro Luppi,
chef-patron
del ristorante
«Vecchia
Malcesine»,
e il marchese
Nicolò Incisa
della Rocchetta,
padre del mitico
«Sassicaia»



ticale) e, a sorpresa, da un vino da dessert. Una serata per veri intenditori e appassionati enoici. Costo: 80 euro.

Nel firmamento dei grandi vini italiani la stella del Sassicaia brilla dal 1968. Le annate più famose (il mitico '85 ad esempio o il '90 o il '95) hanno raggiunto quotazioni da capogiro che in certi casi superano anche i mille euro. Ma anche le annate «minori» sono spesso introvabili. Il Sassicaia è un vino aristocratico che na-

sce nella zona di Bolgheri (Livorno) da una selezione di uve Cabernet Sauvignon con una piccola aggiunta di Cabernet Franc e, in percentuale minima, di Merlot. Di un bel colore rubino brillante, al naso offre una gamma di profumi che va dai frutti di bosco alle confetture fino alle spezie, mentre in bocca è vellutato, armonico ed elegante, splendidamente sorretto da una straordinaria forza espressiva. Anche nelle annate meno

strutturate come l'87, l'89 o il '91, rimane un vino maestoso. Un vino che fa sognare.

Ma torniamo alle serate-evento. Per dicembre Leandro Luppi ha messo in calendario altri tre appuntamenti da non perdere: venerdì 5 dicembre una verticale di sei annate di Barolo Spers di Angelo Gaja, mercoledì 10 dicembre una carrellata dei grandi Bordeaux (con degustazione di due annate di Chateaux Mouton Rothschild 1^o cru Pauillac, di due annate di Chateaux Haut Brion 1^o cru Graves e di un Chateau Beaugard Pomerol), venerdì 12 dicembre una serata all'insegna di polenta, coniglio e Barbaresco, mercoledì 17 dicembre un menu di tre portate con degustazione di quattro grandi «Supertuscans»: Guado al Tasso Antinori, Vigna al Cavaliere M. Satta, Levia Gravia Caccia al Piano, Massetto Tenuta Ornellaia.

g.casagrande@ladige.it