

TOMMASO CORICELLI AL S.LORENZO - TEST VINITALY (Guarda chi c'era)

Il Club dei Piaceri e gli ospiti presenti esaltati dal Trebbiano con la "T" maiuscola

20/03/2008 01:44

Bellissima serata ieri, 19 marzo, al Ristorante S. Lorenzo che, in collaborazione con il Club dei Piaceri e la Cantina Tommaso Coricelli, ha ospitato il Trebbiano (con la T maiuscola), vitigno spoletino sempre più apprezzato sulle tavole dei buongustai di tutto il mondo.

Nell'ambito di una serie di iniziative che il Club dei Piaceri porta avanti da tempo, e che vogliono essere di stimolo ai produttori locali affinché scommettano sulla produzione di questo bianco dalla spiccata personalità, cinquanta

selezionati tecnici ed appassionati hanno degustato la produzione della cantina di Tommaso Coricelli nelle sue varie proposte.

La serata è stata aperta dai saluti del Presidente del Club dei Piaceri, Giampaolo Emili, che ha voluto stimolare con spirito positivo l'ambiente vinicolo locale, auspicando una collaborazione tra i vari produttori e ristoratori che, unendo

le loro forze e competenze, devono studiare e promuovere un piano di comunicazione unico, con lo scopo di trasmettere a chiunque transiti nel nostro territorio il messaggio del Trebbiano spoletino come prodotto autoctono.

La cena è stata aperta dal Trebbiano Metodo Classico, una piacevole, fine ed esclusiva bollicina che ha ben soddisfatto i palati degli intervenuti, aprendo un dibattito sull'opportunità, per le prossime annate, di aumentare la permanenza dei lieviti.

Il Trebbiano secco ha, da parte sua, ben accompagnato il primo piatto trovando però la sua esaltazione nell'abbinamento con il filetto di maialino alle erbe fini con gocce di senape.

Infine, grande sorpresa e stupore ha destato la presentazione dell'ultimo nato, l'esclusiva vendemmia tradiva di Trebbiano, una vera chicca che, insieme agli altri metodi di vinificazione, sublima le potenzialità del Trebbiano,

mostrandone un'eccellente ed inedita vocazione quale vino da meditazione, da accompagnarsi anche con i migliori dessert.

Alla fine della serata, dunque, i presenti hanno pienamente promosso il Trebbiano, concedendogli a pieni voti il passaporto per il Vinitaly, con grande soddisfazione del Club che, per primo, ha creduto in questo figlio delle terre

Spoletine, dedicandogli diversi eventi, come ad esempio il famoso Processo al Trebbiano, che ha smosso le acque, o meglio, le vigne locali.

Che il Trebbiano avesse una grande storia era oramai notorio e, ieri sera, è stato confermato che ha anche un grande futuro, avendo dimostrato, ancora una volta, di possedere le caratteristiche intrinseche ed organolettiche di un grande vino.

Grande merito anche allo staff del ristorante San Lorenzo che ha proposto dei piatti che abbinati al vino ne hanno perfettamente esaltato le proprietà.

Si è avuta la conferma che in campo enogastronomico non esiste il problema delle "quote rosa", visto che numerose erano le donne presenti che hanno partecipato con attenzione e competenza agli assaggi. Al centro della sala dominava

il tavolo di Venere, tredici giovani signore che, per nulla scaramantiche, hanno catalizzato l'attenzione degli

altri commensali con notazioni ed interventi che fornivano interessanti spunti di riflessione.

Il Trebbiano piace alle donne ma anche il Trebbiano, spontaneo e sincero, schietto, di carattere e verace, ama il gentil sesso.

www.tuttoggi.info