

COLLARD-PICARD

Prestige, una grande finezza
per il tenero cervo del Tivoli

Graziano Prest, chef del Ristorante Tivoli, ha scelto la Tartare di filetto di cervo, molto morbido e dolce, per l'abbinamento con Collard-Picard Prestige, Champagne dall'estremo equilibrio e dalla grande finezza, con delicati aromi fruttati e una bella struttura

"Ho scelto un piatto che è particolarmente in sintonia con il territorio, che si chiama Passeggiata nel bosco -racconta Graziano Prest, chef del *Ristorante Tivoli* di Cortina d'Ampezzo (Bl)- Una tartare di filetto di cervo, molto morbido e dolce, tenero, nonostante sia selvaggina, che si sposa benissimo con l'acidità dello Champagne di Collard-Picard, così l'abbinamento alla fine è perfetto. Il nome 'passeggiata' deriva dal fatto che ad accompagnare questa carne di cervo c'è un *crumble* salato di porcini secchi e cacao e della 'puccia' costituita da un pane secco croccante di Cortina e da una maionese allo yogurt che lega un po' il tutto con la sua componente acida. Completa il piatto una crema di zucca all'aceto balsamico e un po' di crema di erbe spontanee. È un piatto particolarmente intrigante da abbinare alla bollicina, che pulisce benissimo e, poiché il filetto di cervo è molto dolce e non grasso, accompagna bene lo Champagne, di cui mi piace molto la facilità di beva e l'invito a bere subito il secondo bicchiere: è un vino che non passa inosservato, un bicchiere che lascia il segno".

Ottenuto quasi esclusivamente da uve Grand Cru e Premier Cru, il Collard-Picard Prestige è prodotto utilizzando le migliori prime uve Cuvée e Coer de Cuvée ed è vinificato senza fermentazione malolattica. Frutto del blend tra il 50% di Chardonnay della Côte des Blancs, il 25% di Pinot Nero e il 25% di Meunier provenienti dalla Vallée de la Marne fermentati e maturati in botte per 10-15 mesi; l'assemblaggio è basato sull'annata 2007 alla quale sono stati aggiunti vin de réserve delle annate 2006, 2005 e 2004. Dopo l'imbottigliamento, il vino rimane tre anni sui lieviti. Il risultato è uno Champagne dall'estremo equilibrio e dalla grande finezza, con delicati aromi fruttati e una bella struttura. "Siamo fortunati a essere a Cortina, frequentata da una bella clientela e la nostra esigenza è fare in modo che i nostri ospiti si sentano coccolati e cercare di far provare loro delle materie prime importanti lavorate con cura e attenzione, così da valorizzarle, per ricordare l'esperienza -commenta Prest che gestisce il suo ristorante con la moglie Maridilia- Quindi c'è bisogno di una moderata creatività, di una presentazione curata, ma senza stravolgere la nostra tradizione e le aspettative degli ospiti. La mia è una cucina molto concreta composta sia con ingredienti del territorio, sia di mare, perché Cortina dista due ore scarse da Venezia e da Chioggia, e questo ci permette di avere pesce fresco e di qualità". Tra i prodotti della zona, c'è anche l'agnello dell'Alpago, i fagioli coltivati in maniera sostenibile, funghi e verdure e non mancano le erbe spontanee, così come la selvaggina, il cervo in particolare, che lo chef rende tenero e morbido, proprio come un sorso di Champagne Prestige Collard-Picard.

♥ Ristorante Tivoli, località Lacedel 34
Cortina d'Ampezzo (Bl)
www.ristorantetivolicortina.it



L'INNOVAZIONE

NELLA TRADIZIONE DI...

... Collard-Picard

Direttore commerciale Italia
Famiglia Cecchi

Luca Stortolani



“ La Maison Collard Picard è basata sulla qualità senza compromessi, ottenuta grazie all'impiego in vigna e in cantina di metodi naturali affiancati ad un'alta tecnologia che, da sempre, caratterizza il marchio. La famiglia Collard Picard, proprio come la famiglia Cecchi -che ne distribuisce le preziose etichette- crede nei valori di territorialità, bevibilità e unicità dei vini che produce ”



Champagne Collard-Picard
è importato
da Famiglia Cecchi
www.famigliacecchi.it