

MAREMMA

IL GRANDE ROSSO DI GEORG E JULIA DALLA "PICCOLA ATENE"

Vent'anni a Capalbio di una coppia tedesca

Sorridenti, cortesi, poliglotti. Georg e Julia Weber (nell'illustrazione qui sotto), tedeschi di Monaco, sembrano una coppia che trascorre le vacanze a Capalbio. Invece, nella località da anni trasformata nella "piccola Atene" della sinistra, **i coniugi Weber lavorano sodo da 20 anni. Nella cantina Monteverro. Producendo grandi rossi e un notevole bianco, anche grazie all'aiuto di Michel Rolland, l'enologo volante (lo chiamano così perché vola da un'azienda all'altra, da un continente all'altro), e del francese Matthieu**

MAX RAMEZZANA



Taunay, in Toscana dal 2008. Georg viene da una famiglia di vivaisti, con 130 negozi in Austria e Germania. Nel 2003 sono arrivati in Maremma per cercare il loro luogo del cuore. L'hanno trovato a poca distanza dal borgo medievale. Una tenuta di 60 ettari distesa su tre colline. «Dal 2019 siamo certificati biologici, la biodiversità aiuta il vigneto e aumenta la

qualità delle uve», racconta Georg. Sono stati i Weber a piantare i vigneti sul terreno di sassi e argilla rossa. Poi hanno costruito la cantina, con una spettacolare barricaia in cui trovano posto anche le botti di cemento a forma di uovo. Georg, da grande collezionista di rossi di Bordeaux, della Borgogna e della Napa Valley (4.000 bottiglie in tre cantine), **ha puntato subito su un uvaggio classico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.** L'annata 2019 del Monteverro è un punto fermo nel percorso di questa cantina: **profumi di frutti di bosco e spezie, un vino dal carattere toscano e dalla precisione tedesca.** A fianco di questo campione svetta anche l'annata 2020 dello Chardonnay, con una intensità burrosa e sapida e un tocco di frutta secca.

CORONATION CHICKEN TARTLETS BY ANNIE RIGG

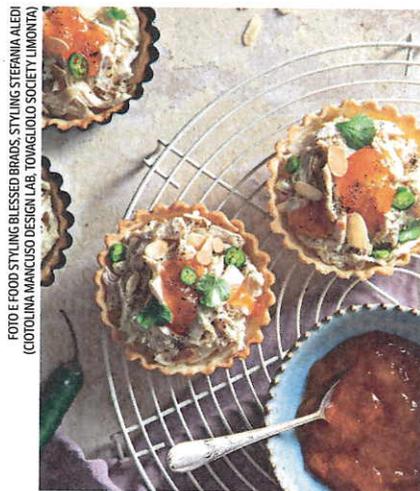


FOTO E FOOD STYLING BLESSED BRADS, STYLING STEFANIA ALEDI (CIOTOLINA MANCUSO DESIGN LAB, TOVAGLIOLO SOCIETY LIMONTA)

INGREDIENTI
350 g di petto di pollo
5 cucchiaini
di maionese,
2 rotoli di pasta brisée
sale e pepe q.b.,
coriandolo fresco q.b.
chutney di mango q.b.
mandorle a scaglie q.

PER L'APERITIVO TORTINE SALATE DAL GUSTO ESOTICO

Decorate con mandorle e coriandolo fresco

L'avrete capito: **ho un debole per Annie Rigg, talentuosissima food stylist scozzese**, oltre che grande amica di Cook, che ha viaggiato a lungo in tutto il mondo. Dai più è considerata **la regina delle pie, ma la sua infinita conoscenza della cucina la rende un punto di riferimento per qualsiasi tipo di ricetta.** Come quella che propongo qui: fragranti tortine salate dal retrogusto un po' esotico. Omaggio a Carlo III che domani, 6 maggio, Coronation Day, sarà incoronato re d'Inghilterra. Provate anche voi: è semplicissimo. Per prima cosa dedicatevi al ripieno delle tartlets: immergete il petto di pollo in abbondante acqua salata e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Con una forchetta sfaldate la carne e, dopo aver regolato di sale e pepe, conditela con la maionese. Mentre il vostro ripieno riposa occupatevi delle tartlets. Sistemate la pasta brisée in stampi (circa 8 cm di diametro) dal bordo ondulato e precedentemente imburrati. Affinché l'impasto non perda la forma adagiate nel guscio di brisée dei legumi secchi e fate cuocere a 180° per 12 minuti. **Fate freddare le vostre tartlets e farcitele:** aggiungete qualche cucchiaino del ripieno, decorate con le mandorle e un cucchiaino di chutney di mango e terminate con alcune foglie di coriandolo fresco.