

Questo magazine è un allegato del sito [www.turismodelgusto.com](http://www.turismodelgusto.com)

Direttore Responsabile Roberto Rabachino

## Country House La Bursch

un luogo incantato e fascinoso nell'Alto Biellese

## Prosecco DOC

i capolavori senza tempo del design

## Graham's

## la più antica Casa di Porto

impegnata nella sostenibilità

## La cucina lieve

## di Gian Michele Galliano

allo Chalet Euthalia

## Serre di Pederiva

il marchio creato da Rinaldi 1957

# Mulholland Drive

del barman

Gian Paolo Di Pierro

Ispirato al film **"Mulholland Drive"**, di David Lynch, 2001

A cura di **Redazione TDG**

## ISPIRAZIONE



Drink ispirato al visionario film che prende il via da un incidente stradale sulla famosa Mulholland Drive di Hollywood. Parlando di strade, boulevard e vite mondane, non si poteva che rendere omaggio a un grande classico della miscelazione, appunto, il Boulevardier, con un “incrocio” (ops!) spiccatamente irlandese.

Non solo la sostituzione del whisky americano con un superbo Teeling irlandese, espressione della sapienza della famiglia Cooley, ma anche un intreccio con la ricetta di un altro drink classico, il Tipperary.



# MULHOLLAND DRIVE

## INGREDIENTI

30ml	Teeling Irish whiskey
20ml	Cocchi storico
30ml	Campari Bitter
10ml	Chartreuse Verde
2	dash Angostura bitter

Bicchiere: Coppetta

## PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con ghiaccio e filtrare in coppetta.



# Don Papa presenta Baroko “Harvest”

La confezione che celebra l’abbondanza dei raccolti

A cura di Redazione Centrale TdG

**C**elebra il Festival di Pahiyas nelle Filippine e raffigura temi di raccolto, abbondanza e sostenibilità. Il canister “Harvest” è un’affascinante prodezza visiva, racchiude scene magiche e oscure della flora e della fauna – ricche e abbondanti – che si trovano sull’isola di Sugarlandia e sullo sfondo mistico del Monte Kanlaon, che si erge a 2435 m di altezza.

Il Pahiyas Festival si svolge ogni maggio e trasforma le cittadine della provincia di Quezon dall’ordinario allo straordinario. Originariamente una festa pagana del raccolto, ora commemorata in onore di San Isidro Labrador, il santo patrono di contadini e braccianti. La festa è profondamente radicata nella tradizionale celebrazione del ringraziamento dei cittadini per un raccolto abbondante. Decorazioni chiamate “Kiping”, cialde di pasta di riso a forma di foglie e multicolori, vengono utilizzati per decorare le facciate delle case insieme ai frutti e ai fiori della natura.

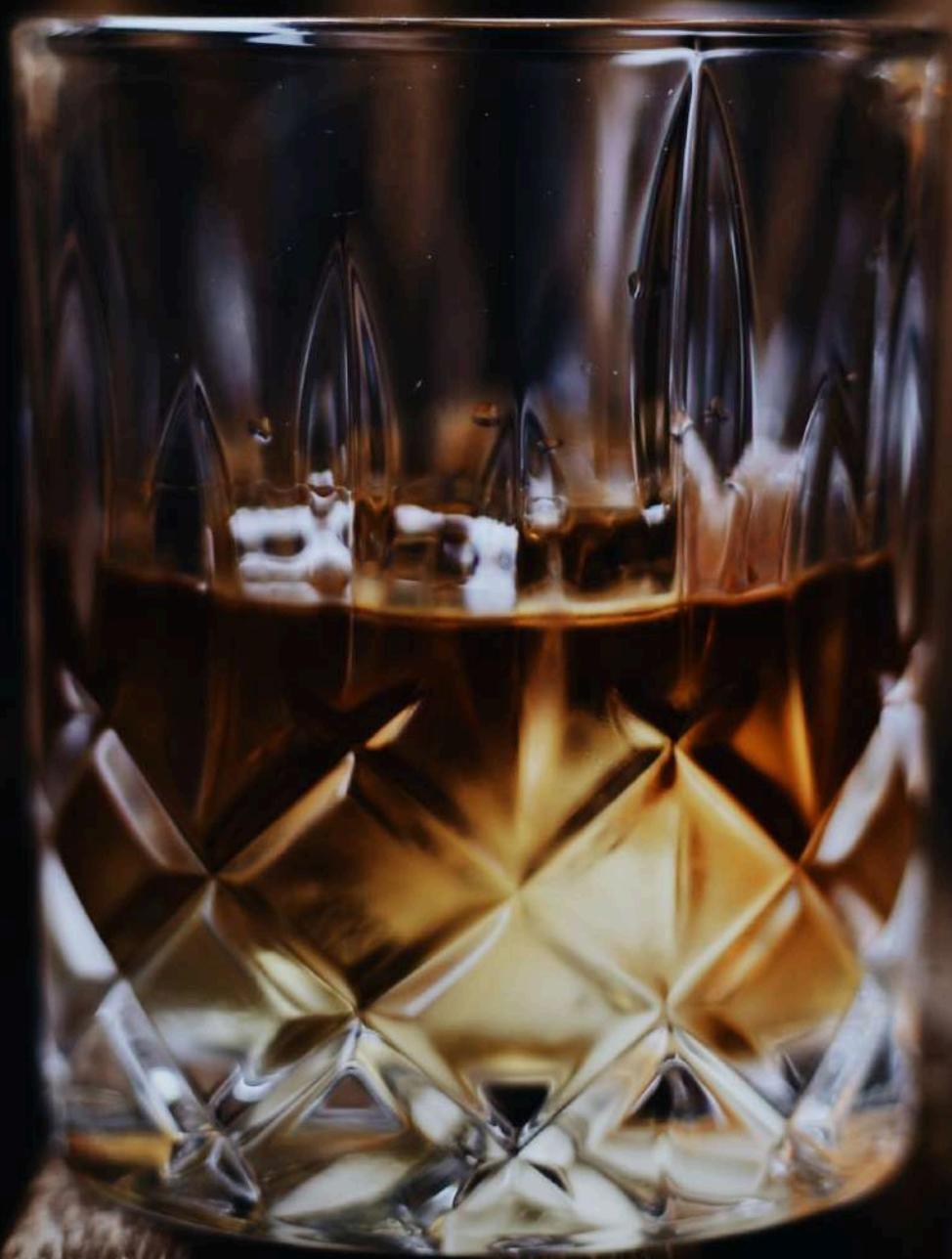
Grazie al particolare clima tropicale caldo-umido, Don Papa è sottoposto a un’evaporazione alcolica dell’8-10%, quattro volte maggiore rispetto a quella dello Scotch Whisky, caratteristica che gli conferisce un gusto particolarmente intenso e rotondo.

- **Esame visivo:** di colore ambrato scuro con riflessi brillanti.
- **Esame olfattivo:** al naso esplose con note agrumate e di vaniglia.
- **Esame gustativo:** in bocca è di corpo pieno con note di frutta tropicale matura, frutta candita e di miele, con un finale lungo e profondo e sentori di vaniglia.

Don Papa trae il suo nome da Dionisio Magbuelas, grande eroe rivoluzionario nella guerra di liberazione delle Filippine dalla dominazione spagnola. Papa Isio viene ricordato per la sua leggendaria energia e il suo spirito indomito. Don Papa Baroko è prodotto sull’isola di Negros Occidentale, la più importante area di produzione di canna da zucchero nelle Filippine.

Questa splendida isola, caratterizzata da aspre catene montuose, grandi spiagge bianche e impenetrabili giungle lussureggianti, grazie al suo terreno di origine vulcanica produce uno zucchero di canna fra i più pieni e dolci del mondo.







*Welcome to Sugarlandia*

DISTRIBUITO DA



**RINALDI 1957**

[www.rinaldi1957.it](http://www.rinaldi1957.it)

# SERRE DI PEDERIVA, IL MARCHIO CREATO DA RINALDI 1957

Il riposo necessario per un gran Valdobbiadene DOCG brut nature: Serre di Pederiva, per il suo “Erres”, attende per mesi che il grado zuccherino dei mosti raggiunga il punto sperato.

A cura di **Redazione Centrale TdG**





**P**erché rinunciare al gusto di un buon Valdobbiadene DOCG durante i pasti? La leggera punta di dolcezza che alcuni di noi percepiscono quando bevono Prosecco, viene risolta con Erres, il Valdobbiadene DOCG proposto da Serre di Pederiva nella versione Brut Nature. Con pochissimi zuccheri residui, questo Valdobbiadene non perde in piacevolezza e facilità di beva.

Questo perché Serre di Pederiva è un marchio che garantisce il rispetto della tradizione: senza scorciatoie si attendono i tempi della Natura (alcuni mesi) per dare a Erres le ottime caratteristiche organolettiche che gli sono proprie, il prodotto non sarà disponibile fino a marzo perché è necessario allungare il periodo di maturazione della base sulle fecce fini della prima fermentazione, prima di poter procedere con la spumantizzazione.

Sono i tempi che l'agricoltura ha e che vengono rispettati dai sacrifici della famiglia Pederiva. In pochi mesi invernali, infatti, non è possibile produrre questa specialità, nata dalla collaborazione con Rinaldi 1957 che lo rappresenta in tutta Italia.



Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, Erres ha una spuma soffice e persistente, ben alimentata da un perlage fine e incessante. Al naso dominano le note di frutta fresca e fiori estivi. In bocca, invece, è fresco e croccante.

È, sottolineano i suoi produttori, lo spumante ideale per i palati esigenti ma soprattutto per chi vuole provare nuove esperienze gustative. Ottimo come aperitivo, non ha problemi ad accompagnare tutto il pranzo. Buono con primi a base di pesce, come uno spaghetti allo scoglio, sa accompagnare bene anche piatti delicati di carne bianca. Da provare, ad esempio, con il classico pollo arrosto.

## Il marchio

“**Serre di Pederiva**” è il marchio creato da Rinaldi 1957 con la società Serre per puntare ai prodotti DOCG Conegliano e Valdobbiadene e con cinque diverse etichette, tra cui un Superiore di Cartizze.

“Anche nei vini come nei distillati – precisa Gabriele Rondani, Direttore Marketing e PR di Rinaldi 1957 che ha avuto l’idea di quel marchio – la crescita sta avvenendo soprattutto con le selezioni e non con i prodotti base”. Continua il manager milanese: “è una realtà unica in Valdobbiadene, tra quelle più alte in termini di altitudine, se non la più alta.”

È inoltre, un’azienda veramente familiare, proprietaria per oltre venti ettari in Valdobbiadene intorno a Miane di Combai. Tutti i processi avvengono a mano: cura dei terreni e dei vigneti, vendemmia, trasporto dell’uva e movimentazione in azienda. La filiera è completa all’interno dell’azienda per tutti i DOCG, prodotti e imbottigliati all’origine. Imbottigliamento secondo i più moderni standard qualitativi.



**Valgres, Rive, Valdobbiadene  
D.O.C.G Extra Dry –  
Prosecco Superiore**

Medaglia d'oro sia al Concours Mondial  
de Bruxelles 2022 sia a Mundus Vini.

- **Gradazione Alcolica:** 11% alc. Vol.
- **Capacità:** 75 cl
- **Zuccheri:** 17 g/l
- **Pressione:** 5 bar a 20° C
- **Uve:** 100% Glera selezionate

**Nome:** Valgres è la zona dei vigneti più alta della famiglia Pederiva a Combai, da dove provengono le uve di questo prezioso spumante. Per questo motivo si può definire "Cru".

**Zona di produzione:** i più ripidi vigneti di Combai.

**Caratteristiche dei vigneti:** i vigneti disetanei in questo caso sono detti "Rive", perché sono su terreni ancor più ripidi e scoscesi. Si trovano totalmente nei versanti sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

**Terreno:** morbido, strutturato, argilloso, presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro alcalino.

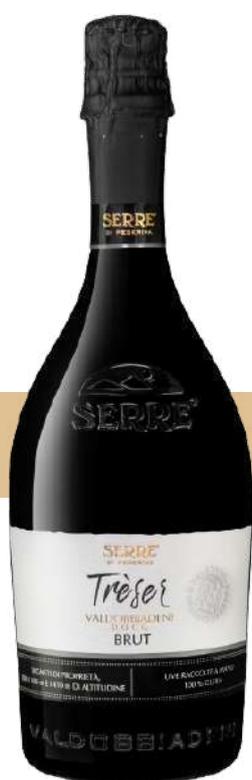
**Vendemmia:** ultima decade di settembre.

**Vinificazione:** le uve provenienti solo dal Cru Valgres, vengono sottoposte a criomacerazione per alcune ore; si prosegue con una apposita vinificazione in bianco con tecnica riduttiva utilizzando particolari lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di 12-14° C seguendo la metodologia dello Charmat corto.

- **Esame visivo:** colore giallo paglierino scarico
- **Esame olfattivo:** profumi di mela, pera, banana, glicine e gelsomino.
- **Esame gustativo:** vellutato, ampio e cremoso, al gusto ricorda un lontano sentore di uva passa.
- **Modalità di servizio:** ideale come aperitivo, ma anche a fine pasto in particolare con dolci secchi. Temperatura di servizio: 6-8 ° C.

---

Gli altri Valdobbiadene D.O.C.G Extra Dry – Prosecco Superiore –  
derivano sempre dai ripidi vigneti di Combai da cui prendono i nomi:



**Trésor è il Valdobbiadene  
D.O.C.G. Brut**



**Lovré è il Valdobbiadene  
D.O.C.G. Extra Dry**



**Colsonà è il  
Valdobbiadene D.O.C.G.  
Dry (più dolce)**

## La forza di una Famiglia

La storia di “Serre” è una delle tante belle avventure nate durante la ricostruzione dell’Italia nel primo dopoguerra. Una storia di emigranti, costretti a lasciare a malincuore i luoghi natii, che appena raccolte le risorse necessarie, tornano al paese natale e acquistano la “terra”. E così fecero le famiglie di Camillo Pederiva e Rosa Mattiola, titolari oggi di “Serre” che nel 1956 acquistarono ciascuna diversi appezzamenti dai conti Brandolini d’Adda, allora proprietari del territorio intorno a Combai.

La realtà agronomica dei terreni era in situazione di abbandono. Fu necessario un intenso lavoro di reimpianto e di accorpamento dei vigneti, possibile da quando le due famiglie si unirono con il matrimonio di Camillo e Rosa. Dedicarono alle tre colline (le tre “serre” in dialetto locale) che si stagliano dietro Combai, il nome “Serre” e il logo che le rappresenta. Un’azienda familiare, alla cui evoluzione e miglioramento ha giovato l’entrata in azienda dei figli Luca e Marco, rispettivamente Viticoltore ed Enologo.

## Vigneti

Dove il bosco lascia spazio alla vite, in un territorio incontaminato, si arrampicano su ripide colline i vigneti di Serre, che godono di una zona climatica favorevole alla viticoltura, ad un’altitudine media tra i 300 e i 500 s.l.m. L’ambiente è rimasto quello di un tempo, per via della ripidezza dei terreni e l’alternarsi dei boschi. Il viticoltore convive nei propri vigneti incontaminati con animali di tutti i generi: tassi che scavano la terra alla ricerca di insetti o vecchie castagne, cervi e caprioli.

## Sostenibilità ambientale ed energetica

La nuova sede dell’azienda vitivinicola Serre SRL è situata nella frazione Col San Martino del Comune di Farra di Soligo. Il fabbricato scelto nella piccola zona industriale di Col San Martino, è stato riqualificato dall’azienda ed efficientato dal punto di vista energetico. L’impianto fotovoltaico sul tetto dello stabilimento

produce oltre 117.000 Kwh all’anno. L’energia elettrica è necessaria al fabbisogno quotidiano della produzione, con i processi energivori di sterilizzazione delle bottiglie, l’imbottigliamento, la spumantizzazione, l’illuminazione e il riscaldamento/ raffreddamento degli ambienti.

Dal punto di vista della sostenibilità ambientale, la riqualificazione energetica dell’edificio ha prodotto una riduzione delle emissioni di CO2 pari a 64 tonnellate annue, che corrisponde alla piantumazione di oltre 11 mila alberi (che potrebbero assorbire la stessa quantità annua di CO2). “Abbiamo deciso di aprire questo nuovo stabilimento – dichiara Luca Pederiva, titolare dell’azienda SERRE SRL – perché dal punto di vista logistico siamo avvantaggiati in questa posizione.

La nuova sede, infatti, è ben collegata e abbiamo aumentato gli spazi per l’immagazzinamento delle bottiglie. Con il piano di efficientamento riusciremo ad essere più competitivi, rispettando allo stesso tempo l’ambiente”.



Distribuito da Rinaldi 1957

