

## I consigli di Christian Rainer

# Il Maître d'Italia: bevete altoatesino

**BOLZANO.** Cosa beve il miglior direttore di sala della guida Michelin 2021 a Natale? Christian Rainer che, pochi giorni fa ha conquistato l'ambito e meritatissimo riconoscimento ci apre i segreti del suo cenone in famiglia. Un festa doppia visto che "Chris" come lo chiamano tutti, festeggia il suo compleanno proprio il 24 dicembre (anno di nascita 1979).

Com'è festeggiare Natale e compleanno insieme, Rainer?

«Insomma, di regalo ce n'è uno solo, e il protagonista della festa è un altro».

Effettivamente. Si consolerà almeno con qualche buona bottiglia...

«Assolutamente, il Natale è l'occasione per noi uomini di sala di ritornare in famiglia che spesso sacrificiamo per il lavoro. Una festa particolarmente apprezzata».

La famiglia lo aspetta in Val Badia dove per quasi vent'anni Christian Rainer ha lavora-

to all'Hotel Rosa Alpina con lo chef Norbert Niederkofler contribuendo in maniera decisiva a far ottenere al ristorante St Hubertus le 3 stelle Michelin.

Da un anno il sommelier originario della Val Senales si è spostato nel ristorante dello Chef Peter Brunel, ad Arco, con il quale è riuscito a conquistare in pochi mesi la Stella Michelin oltre l'ambitissimo riconoscimento personale di miglior direttore di sala dell'anno secondo la bibbia della gastronomia italiana e mondiale.

**Cosa consiglia dunque il miglior Maître italiano ai lettori dell'Alto Adige per il cenone della Vigilia?**

Per un cenone tradizionale in cui siano presenti i classici tortellini in brodo e il bollito o il lesso mosto come secondo direi che in primo luogo bisognerebbe guardare in casa.

**Un Bianco o un rosso per co-**

**minciare?**

Per l'aperitivo, soprattutto se si servono le classiche tartine con il salmone un una buona insalata russa propongo uno spumante altoatesino come il Comitissa della Cantina Lorenz Martini. Una bollicina verticale e freschissima ma con una struttura elegante e avvolgente.

**E per chi non ama le bollicine?**

Direi che si potrebbe optare per una calice di un vino un po' dimenticato come il moscato giallo che con la sua piacevole aromaticità accompagna molto bene un antipasto goloso. Tra i miei preferiti metto sicuramente quello del Poppohof di Marlenigo.

**E per il primo?**

Se sono tortellini va bene anche un rosso non troppo strutturato come la schiava Gschleier della Cantina di Cornaiano, elegante ma di carattere. Se invece guardiamo

alla tradizione potremmo optare per una **Lambrusco di Sorbara**. Cantina della Volta o anche una versione più semplice di Cantina Settecani. Impossibile sbagliare

**Passiamo ai secondi.**

Dal magnifico mondo dei Lambruschi emiliani, ai rossi altoatesini per il bollito direi. Per un grande bollito o un lesso misto con il suo accompagnamento di salse e mostarde un Lagrein giovane della Cantina di Bolzano è sicuramente un'ottima scelta. Freschezza, acidità e profumi con la giusta dose di tannini, sono un abbinamento perfetto.

**E i dolci?**

«Nella mia famiglia si consumano tanti biscotti, e allora pensando a casa mia per accompagnare i Vanillekipferl scelgo un grande Sauternes o un Gewürztraminer Roen della cantina di Termeno».

Sapori di casa e tradizione anche per il miglior Maître d'Italia. (an. car.)

• **Per l'aperitivo**, uno spumante altoatesino come il Comitissa Cantina Lorenz Martini

• **Con i tortellini** una schiava Gschleier della Cantina di Cornaiano

• **Per un grande bollito** un Lagrein giovane della Cantina di Bolzano



• Christian Rainer, maitre sommelier, già braccio destro di Niederkofler