

**GOZO CHARDONNAY WINE**  
**[VINO CHARDONNAY DI GOZO]**  
**- MALTA -**

CUCINARE CON STRAORDIANARI  
PRODOTTI EUROPEI

**GOZO CHARDONNAY**  
**WINE**  
**- MALTA -**

VINO CHARDONNAY DI GOZO  
SENSAZIONALE!

## STORIA E CURIOSITÀ



Il caro vino che ha accompagnato l'uomo dal multiforme ingegno nelle sue giornate isolate. È vero che Ulisse beveva proprio vino di Gozo con la magnifica ninfa Calipso? È possibile che egli abbia ritardato il proprio ritorno ad Itaca a causa di questo vino ambrato?

Che sia vero o meno, grazie alla combinazione del terreno argilloso e del clima di Gozo, si riesce a creare un vino eccezionale, reso effettivamente mitico da un processo cruciale a cui prendono parte sole e vento. Il vento, infatti, porta una grande quantità di sale dal mar Mediterraneo che rimane presente anche nella rugiada durante i mesi estivi (che altro non sono che i mesi fondamentali per il processo).

Certo, aldilà dei vitigni internazionali, come lo Chardonnay, il Merlot o il Shiraz, sull'isola si possono trovare anche vitigni locali come la Girgentina e la Gellewza.

Da questi si producono vini rossi, bianchi e rosati per i quali Gozo ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta e quindi con la specifica di poter essere prodotti soltanto a partire da uve coltivate in loco.

## CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una tipica ricetta mediterranea dal sapore marittimo con l'aggiunta particolare di una piccola nota fruttata e speziata data dallo Chardonnay di Gozo.

### VONGOLE AL GOZO



#### **INGREDIENTI:**

- 4 spicchi d'aglio schiacciati o tritati
- 48 grandi vongole pulite
- 250 ml di Chardonnay di Gozo
- 250 g di pomodorini ciliegini tagliati a pezzetti
- Sale e pepe
- Erbe aromatiche (come menta, basilico etc...)
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 arancia

## **PREPARAZIONE**

1. Soffriggere l'aglio in olio d'oliva a fuoco medio-alto in una grande casseruola con il coperchio
2. Aggiungere il Gozo e portare ad ebollizione.
3. Aggiungere quindi al brodo le vongole e i pomodorini ciliegini
4. Coprire la casseruola e far cuocere le vongole per 5 o 6 minuti in modo tale che si aprano. Scartare le vongole che non si sono aperte al termine del tempo di cottura.
5. Condire con sale e pepe.
6. Guarnire con erbe aromatiche e uno spicchio d'arancia. Infine servire con pane e un bicchiere di vino bianco di Gozo.

***Et voilà, il piatto è servito!***