

Hibernum, l'eccellenza italiana che arriva in Croazia

Un vino di origine medievale capace di abbinarsi a tutto grazie a una ricetta dalla lunga tradizione e agli ingredienti naturali che vengono utilizzati

L'Hibernum è arrivato in Croazia. Il delizioso rosso di 18°, a metà fra un vino e un liquore, è stato presentato alcuni giorni fa a Fiume, nel ristorante Municipium, dove i grossisti croati esperti di ristorazione hanno potuto assaggiare in anteprima l'ultima grande novità del mercato italiano dei vini. L'Hibernum, appunto. Quando si parla di eccellenza italiana nel mondo due cose emergono sempre: l'alta moda e la cucina. L'Hibernum è uno dei quei prodotti

che andranno ad accrescere la reputazione dell'Italia in questo senso, grazie alla riscoperta di una ricetta di origine medievale. "Gli ingredienti sono semplici e naturali e comprendono vino, miele, zucchero, cannella, galanga, zenzero, scorza di arancia amara e pepe. La lavorazione è artigianale e ripercorre tutte le fasi con cui questo vino veniva prodotto nel 1500. Ci vogliono un paio di settimane per arrivare al prodotto finale, ma alla fine il risultato è straordinario. Si ha un vino partico-

lare, dai sapori antichi e suggestivi, che ha il potere di portarci indietro nel tempo", ha dichiarato Tommaso Mantelli, titolare dell'azienda. L'Hibernum può essere gustato a temperatura ambiente insieme ai dessert, i biscotti o il cioccolato fondente, oppure scaldato con una scorza d'arancia, è ottimo anche fresco come aperitivo sfizioso abbinato al prosecco, oppure come cocktail in combinazione con della frutta. Questa sua capacità di abbinarsi a tutto lo rende un vino molto richiesto, perché la sua versatilità permette di berlo, in modo diverso, durante tutta la serata. "Il prodotto è davvero completo e può essere abbinato agli antipasti, ai primi e ai secondi e pure ai dessert", ha spiegato Sergio Domenici, titolare della Tehno Teh, azienda che si occuperà dell'importazione del vino in Croazia. "In Italia il prezzo al dettaglio è di 23 euro, in Croazia non sappiamo ancora quale sarà, ma verrà deciso a breve ed entro novembre le bottiglie di Hibernum dovrebbero essere disponibili sugli scaffali dei supermercati e in tutti i



L'Hibernum si sposa benissimo anche con gli infusi

migliori ristoranti", ha spiegato ancora Sergio Domenici. Nel corso della serata al Municipium la Tehno Teh ha presentato altri due prodotti di origine toscana che sono un simbolo dell'eccellenza italiana:

i formaggi della famiglia Busti e i prodotti del Forno Steno, i cui gusti si sposano alla perfezione con quelli dei vini. Anche questi prodotti faranno il loro ingresso sul mercato croato a partire da novembre. (mv)



Tommaso Mantelli e Sergio Domenici