

## L'eleganza succulenta di Sans Souci sposa i profumi agrumati di Terre di Gerace



Il terzo matrimonio celebrato durante il **Meeting di Enoicamente**, che si è svolto lo scorso 13 aprile presso l'incantevole Palazzo di Moschetta, è stato quello tra il vino **Terre di Gerace** di Francesco Macrì e il ristorante **Sans Souci** di Mario Migliaccio Spina

**N**el centro storico di Locri, in una deliziosa location dal sapore dolcemente antico, sorge il ristorante Sans Souci, dove da oltre 35 anni è possibile riscoprire la migliore cucina calabrese, di cui il proprietario e chef Mario Migliaccio Spina si è fatto moderno interprete. Il gusto e i profumi inconfondibili di ricette di pesce che divengono custodi dei segreti culinari della più autentica tradizione marinara, la selezione accurata delle materie prime, rigorosamente locali, esplodono in una meravigliosa combinazione tra mare e terra. In occasione del meeting di Enoicamente lo chef Mario Spina ha proposto un raffinato ed elegante finger food fatto di baccalà al vapore, accompagnato da una crema di pomodorini seccagni, una di olive nere e una di ceci, sperimentando così gusti

unici e intriganti per un risultato sopraffino. Abbinato al finger food del ristorante Sans Souci il Terre di Gerace bianco dell'azienda agricola "Barone G.R. Macrì", un blend di 60% di Greco di Bianco e 40% di Inzolia, due vitigni simbolo dei bianchi meridionali. Le origini di queste viti aminee, ovvero senza colore, coltivate tra Locri e Gerace, risalgono all'epoca achea e la loro coltivazione segue tradizioni millenarie che si coniugano con le moderne tecniche di vinificazione. Il risultato è un'esplosione di profumi con sentori decisi di agrumi e zagara e con tenui nuances di violetta e rosa. Di acidità sostenuta ma ben equilibrata, il Terre di Gerace bianco al palato è morbido e suadente con un finale piacevolmente fresco, sapido e persistente. Un vino che conquista con leggerezza comunicando sfumature armoniose

ed eleganti. "Il nostro obiettivo è valorizzare i vitigni autoctoni calabresi che ci consentono di avere vini eccellenti di qualità invidiabile ma ancora sottovalutati all'interno del panorama enologico nazionale - dichiara convinto il barone Francesco Macrì - A Cosenza sono vent'anni avanti rispetto alla Locride e alla provincia reggina in generale. Servono maggiori investimenti in innovazione e tecnologia ma soprattutto persone serie; per il resto abbiamo tutte le carte in regola per produrre un vino senza eguali". Condivide in pieno Mario Spina che afferma a gran voce: "I vini locali negli ultimi anni hanno fatto un notevole salto di qualità; il progetto Enoicamente ha ben chiara la strada da intraprendere: il connubio tra ristoratori e vitivinicoltori locali può portare avanti una vera rivoluzione per il nostro territorio".



The white moment

Bianchi

Gambero Rosso & Casale Il Monaci  
Minuetto & Cantine Lucà  
Sans Souci & Barone G.R. Macrì  
Cactus & Cantine Baccelleri  
La Cascina & Cantine Lavorata

Le moment rouge

Rossi

Hotel Federica Bagetur & Cantine Enopols  
Lupo Cattivo & Cantine Vigilanti  
Top & Cantine Altomonte  
La Fontanella & Cantine Il Palazzo

Il dolce momento

Passiti

Tesori di Sicilia &  
Azienda Agricola Moscatello  
Golosia & Cantine Ceratti