



Bollicine tailor made

Il trend è personalizzare. Sull'etichetta della Magnum Trento DOC Brut di Ferrari può essere inciso il nome del destinatario o una dedica. Lo Champagne Brut «Grande Cuvée 163ème Édition» - Krug si orna con la targa dorata sull'astuccio porpora (Tannico, www.tannico.it)

Brindisi a doppia firma

Di Veuve Clicquot La Grande Dame 2006 by Charlotte Olympia: è un cofanetto omaggio alle donne che unisce due marchi famosi. E dopo il brindisi resta sempre lo scrigno griffato



Il cofanetto wild

Perrier-Jouët in edizione limitata offre due oppure tre bottiglie di champagne Grand Brut e Blason Rosé



Cin cin sardo

Tagliamare, lo spumante di uve Nuragus, vitigno sardo, è vinificato con il metodo charmat. Note di fiori bianchi, pesca, nocce, pere e agrumi si fondono con i profumi della macchia mediterranea

ROBERTO FIORI

CLASSICO O INNOVATIVO LE VERSIONI DEL BRINDISI

La tavola apparecchiata con cura, il menu ormai pronto e le persone care riunite intorno a voi. Manca solo il vino: a casa o al ristorante, la selezione delle bottiglie giuste per brindare al Natale può fare la differenza. Ecco qualche consiglio per una scelta azzeccata, giocando tra classicità e innovazione, senza scordare il portafogli. Prima di tutto, sfoderate i pezzi da novanta. Fate scendere dallo scaffale più alto il Barolo, il Brunello, l'Amarone o il Taurasi, quelle bottiglie che finiscono per invecchiare troppo in attesa dell'occasione giusta, che non arriva mai. Anche perché non è più di moda mostrare troppo i muscoli e anche i grandi rossi italiani si sono ingentiliti, offrendo più eleganza e meno corpo.

«Il consumatore di oggi - spiega Vincenzo Donatiello, responsabile del servizio del trisstellato Piazza Duomo di Alba e maître dell'anno per la Guida ai Ristoranti d'Italia 2018 de L'Espresso - cerca più piacevolezza e meno sovrastruttura: vini puliti, equilibrati, gastronomici». I suggerimenti di chi

da quattro anni lavora al fianco di Enrico Crippa? «Iniziamo dagli spumanti secchi: il Marcalberto metodo classico 2012 dei fratelli Cane, sulle Langhe di Santo Stefano Belbo, miglior bollicina d'Italia per il Gambero Rosso. Oppure il Franciacorta Brut Satèn di Corte Fusia, azienda emergente di Coccaglio. Per sperimentare quanto il metodo classico applicato ai vitigni autoctoni italiani possa dare soddisfazioni, potete provare il Pignoletto Sui Lieviti di Federico Orsi, giovane produttore dei Colli Bolognesi».

Per quanto riguarda i vini bianchi, il consiglio di Donatiello è «il Riccio Bianco Pallagrello Terre del Volturino, prodotto dalla cantina campana Alepa di Paola Riccio. Se preferite un rosato, propongo il Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince della cantina De Fermo».



Infine i rossi, guardando ai giovani produttori di Langa: «Se siete in vena di scoperte, provate il Langhe Pinot Nero dell'azienda Segni di Langa di Gianluca Colombo. Se cercate un grande classico elegante di un giovane produttore con un grande futuro, suggerisco il Barbaresco di Francesco Versio».

Cin Cin
Di Tescoma Calice Vino Linea Uno in vetro cristallino di alta qualità e con riga sullo stelo in 6 colori: così si distingue il proprio bicchiere ai party

Il rosato è una tipologia di vino consigliato anche dal toscano Roberto Bellini, vicepresidente nazionale dell'Ais. «In Italia - spiega il sommelier - c'è ancora molta diffidenza, ma è ingiustificata. Il rosa mette allegria e si abbina perfettamente all'atmosfera natalizia, magari nel momento dell'antipasto. Suggestivo di provare quelli del Garda, oppure quelli ormai noti del Salento». Ma prima degli antipasti, c'è l'aperitivo. La proposta di Bellini è originale: «Servite un Moscato d'Asti ghiacciato, abbinandolo a crostini piccanti o a stuzzichini aciduli: sorprenderete i vostri ospiti con un vino di grande tradizione proposto in forma giovane, come spesso accade all'estero». Anche per quanto riguarda i rossi, il vicepresidente dell'Associazione italia-

na sommelier suggerisce di riscoprire la tradizione senza fermarsi ai soliti nomi: «Stappate un Grignolino, il suo colore chiaro, la sua struttura appagante senza essere troppo impegnativa vi darà grandi soddisfazioni».

E se l'Asti spumante docg resta in prima fila per il classico abbinamento con il panettone, quest'anno per la prima volta si può scegliere se brindare con la classica versione dolce o con il nuovo Asti Secco. Infine, due consigli da Fabio Tassi, titolare dell'Enoteca La Fortezza di Montalcino. «Per il bianco, un Vermentino di Salustri, azienda alle pendici del Monte Amiata a conduzione biologica che ha un ottimo rapporto qualità prezzo. Per il rosso, l'Etna N'Anticchia di Pietro Caciorgna, un Nerello Mascalese coltivato sulle pendici del vulcano a 800 metri d'altezza, in vigneti vecchi di cent'anni. L'Italia è come una grande Borgogna: ovunque si possono trovare espressioni altissime, basta aver voglia di cercarle. E il pranzo di Natale può essere l'occasione giusta per iniziare a farlo».



Morbido
La Cuvée Rosé Laurent-Perrier, dagli aromi di piccoli frutti rossi con la sua morbidezza e rotondità, è perfetto con un menù di pesce

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

LAURETANA, DA SEMPRE LA MIA ACQUA DI BENESSERE

Segui il benessere #MarchioPerLauretana

Claudio Marchisio per LAURETANA

LAURETANA
L'acqua più leggera d'Europa
consigliata a chi si vuole bene

	residuo fisso (mg/l)	calcio (mg/l)	durezza in °F
Lauretana	14	1,0	0,55
Monte Rosa	16,4	1,2	0,54
Sant'Arina di Vinadio	22	1,5	0,9
S. Bernardo Rocciaviva	34,5	0,8	2,5
Voss	44	6	N.D.
Levissima	80	1,9	5,8
Acqua Panna	139	6,4	10,6
Fiuggi	145	6,3	9
Rocchetta	174,1	4,33	N.D.
Fiji	224	18	N.D.
Evian	309	6,5	N.D.
Sant' Benedetto Primavera	313	4,1	N.D.
Vitasnella	396	3,4	N.D.

Il residuo fisso, il sodio e la durezza di alcune delle acque oligominerali (residuo fisso <500 mg/l) commercializzate nel territorio nazionale come riferito da Eurofood 2011-2014.

lauretana.com