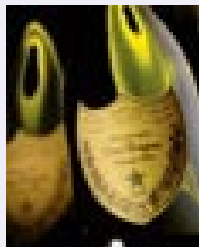


Dom Pérignon

Vintage 2000, l'interpretazione del millennio

È un classico esempio dello spirito Dom Pérignon e al contempo, nato da uve raccolte alla fine del secolo scorso e maturato nella più grande riservatezza, rappresenta un punto di svolta grazie alla sua intrigante ambivalenza, alla misteriosa personalità e alla persistenza decisa. Come ogni Dom Pérignon Vintage, è prodotto con uve maturate negli otto grands crus della maison insieme a quelle del premier cru di Hautvillers.



Fresco, cristallino e tagliente, al naso rivela un inedito universo vegetale e acquatico con sentori di pepe bianco e gardenia. La maturità del vino giunge delicatamente, emanando accenti di torba. In bocca, una rotondità vigorosa, con note di anice e zenzero essiccato che scivolano in quelle di pera e mango. Finale persistente, maturo e rotondo (per informazioni, www.domperignon.com).

Cantine Caltrasi

Torna "D'istinto Magnifico"

L'azienda vinicola siciliana che ha spesso mostrato una spiccata vocazione all'innovazione, questa volta guarda al proprio passato e ripropone per un nuovo vino un nome che è stato sinonimo di successo: Magnifico, sempre all'interno della linea D'istinto ma si lascia alle spalle il vecchio blend e punta prevalentemente sulle uve Syrah.

Le decise escursioni termiche che contraddistinguono le vigne poste regalano a questo vino caratteristiche organolettiche davvero eccellenti. Al colore rosso granato con sfumature violacee corrispondono profumi complessi di uva matura, ciliegia e frutti di bosco, vaniglia e cioccolato; in bocca è un vino armonico, equilibrato, morbido e avvolgente, sul finale piacevolmente dolce. Si tratta di un vino importante che può essere abbinato a carni rosse e sughi a base di selvaggina (www.caltrasi.it).



Ruffino

Libaio, chardonnay per l'estate

È fresco, semplice e piacevole, noto e apprezzato in tutto il mondo (ha ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali, anche per l'eccellente rapporto qualità-prezzo): è Libaio di Ruffino, lo chardonnay ideale per accompagnare piatti sia semplici che raffinati, preferibilmente di pesce. Qualche esempio? Mazzancolle in insalata, guazzetto di cozze e vongole, ma anche uova col tartufo o pici con le briciole. Intenso e fruttato con note eleganti che ricordano la mela Golden e la crosta di pane, ha struttura armonica e fruttata e un lungo retrogusto minerale (www.ruffino.it).



Cocktail & Co.

Insospettabile Martini

Nuovo special pack per 1.300.000 bottiglie di Martini Bianco e Rosso con una Guida Cocktail "appesa al collo". Nuove variazioni sul tema da provare, per gustare un cocktail dissetante: versatile, leggero e fresco,



ideale liscio o mixato, facile da preparare anche per chi non è un barman di professione. L'iniziativa vuole promuovere l'educazione al consumo responsabile proponendo nuove modalità di preparazione di cocktail semplici e leggeri a base di Martini Bianco, Rosso, Rosato, Dry, che si mixano perfettamente con ingredienti insospettabili: acqua tonica, tè verde, spumante ecc. Un esempio? Il Wild Rose che vedete in fotografia: metà Martini Rosato, metà Prosecco Martini, 2 spicchi di limone, 2 spicchi di arancia pestati, zucchero liquido e due petali di rosa (rigorosamente nel bicchiere da long drink). Per informazioni, www.martinierossi.it

Frigo2000 - Conservazione perfetta



Due zone di temperatura indipendenti, mantenimento del livello di umidità ideale (60-70%), speciale doppio vetro contro i raggi UV e assenza totale di vibrazioni: sono le caratteristiche principali delle vetrine per conservazione di Frigo2000, azienda della provincia di Milano specializzata nella distribuzione di espositori refrigerati da incasso. Secondo i modelli, le vetrine possono accogliere da 46 a 147 bottiglie (quelle più pregiate troveranno posto nell'apposito ripiano inclinato), la cui perfetta conservazione è garantita dal microprocessore che mantiene la temperatura costante e il corretto grado di umidità, anche per vini dalle esigenze differenti (bianchi, per esempio, a 11°C e rossi a 17°C). Per informazioni, www.frigo2000.it (in fotografia il modello Sub-Zero I430G/S).

Carpenè Malvolti

Kerner, arte dello spumante

Vitigno dalla storia recente, creato da August Herold nel 1929, il Kerner ha trovato casa tra scisti e porfidi della valle Isarco, la piccola Mosella italiana. Prodotto infatti con il Metodo Charmat - che grazie ad Antonio Senior Carpenè e Antonio junior è stato messo a punto negli anni arricchendosi di esperienza fino a potersi chiamare Metodo Carpenè - si distingue per il massimo rispetto della naturalità delle ottime materie prime. Vediamone la scheda degustativa: il colore è giallo scarico con sfumature verdi; il bouquet complesso: prima componente floreale (fresia e gelsomino), seconda fruttata (pesca gialla e tenui agrumi), la terza è leggermente di menta. Al gusto si presenta deciso, di ottima mineralità e struttura acidica. Si abbinamenti perfettamente con verdure, formaggi stagionati e crostacei. Da servire a 8-10°C in calici a tulipano (www.carpenemalvolti.com).



Spirits

Tanqueray, il migliore dal 1830

È quello che ha confermato la prestigiosa Double Gold Medal che questo prezioso distillato, già pluripremiato con i maggiori riconoscimenti internazionali, ha vinto nell'ambito dell'autorevole "San Francisco World Spirits Competition 2007". Al di là di mode e tendenze passeggiare, Tanqueray si è dimostrato un'autentica icona del buon bere internazionale con la sua cartella botanica complessa, dove spiccano il Ginepro, da cui il nome, unito a Coriandolo e Angelica in quantità perfettamente calibrate fra loro (il primo raccolto nelle colline della Toscana dona a Tanqueray la sua nota dominante, secca e tonificante; il secondo, dalle steppe della Russia, bilanciare il ginepro con il suo aroma di agrumi e il suo gusto secco e speziato; dell'angelica infine si usa la radice profumata). Tre distillazioni in alambicco continuo e una quarta effettuata in alambicco di rame, per un gin secco e di grande spessore aromatico. Distribuito in Italia da Diageo, per informazioni www.tanqueray.com



Cantina d'Isera

Marzemino, vino simbolo

Se pensiamo a un vino in grado di rappresentare i valori e la tradizione di Cantina d'Isera, non vi sono dubbi sulla scelta: il Marzemino può dirsi il portabandiera. Tipico della Vallagarina, dove ha trovato l'habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isera, il vitigno raggiunge qui la sua massima espressione qualitativa in termini di struttura e bouquet olfattivo. Il colore decisamente connotante, un rubino deciso che contrasta con il suo profumo sorprendentemente delicato e il gusto pieno e armonico lo rendono ideale per accompagnare primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse, salumi o insaccati serviti caldi o freddi (www.cantinaisera.it).



in pillole

RASSEGNE Figli di un Bacco minore?

Nello splendido chiostro del convento di San Francesco a Bagnacavallo, dal 31 maggio al 2 giugno, 500 cantine in rappresentanza di tutte le regioni italiane, dalla Sicilia all'Alto Adige e di 325 vitigni autoctoni o di antica coltivazione. Oltre 800

vini presentati e selezionati da personale Slow Food per quella che non vuole essere una 'fiera', ma una grande vetrina culturale del Bere Italiano dove è valorizzata la biodiversità dei piccoli e piccolissimi vitigni e le piccole produzioni.

LIBRI Ezio Rivella, Io e Brunello

La storia di un simbolo del made in Italy, sinonimo di eccellenza nel mondo, è protagonista del volume edito Baldini Castoldi Dalai editore (384 pagine, 20 euro). Ezio Rivella racconta di un sogno, della realizzazione di un'azienda vinicola pensata

per essere un modello vincente e di riferimento, che, nata dall'intraprendenza di un uomo, ha trasformato un intero territorio decretandone la fortuna e rendendolo famoso in tutto il mondo (per informazioni, usta@bcdeditore.it).

DEGUSTAZIONI Weinwelt incorona Ferrari

La sfida tra le due denominazioni di bollicine più diffuse e famose d'Italia ideata da una delle più autorevoli riviste di vino del mondo, la tedesca Weinwelt, ha messo a confronto spumanti metodo

classico Trentodoc e Franciacorta: al primo posto l'etichetta italiana più premiata di sempre, il Giulio Ferrari, in seconda posizione, il Ferrari Perlé.



PREMI Viniplus 2008

Si è svolta lo scorso marzo a Cremona la premiazione dei Migliori Vini di Lombardia. Dal punteggio ottenuto in Guida, all'etica produttiva aziendale, dal rapporto qualità-prezzo di ogni vino, al voto espresso dai Soci AIS: sommando tutti questi fattori, si

è giunti così all'assegnazione dei tradizionali Tastevin ai primi tre vini classificati, e del Premio Speciale "Il Sano", attribuito all'azienda che, riassume la filosofia della qualità complessiva. Tastevin d'Oro al O.P. Pinot Nero DOC Noir 2004 di Mazzolino.

GUIDE Gli Spumanti d'Italia

Veronelli editore ha presentato all'ultimo Vinitaly, l'edizione 2008 della guida agli spumanti d'Italia: una corposa introduzione, una sorta di manuale per saperne di più sul mondo dello spumante e l'elenco delle aziende (circa il 20% in più rispetto alla precedente edizione) e la descrizione dei loro

vini (nuovi o di nuove annate), con l'obiettivo di far comprendere che lo spumante non è più solo il vino della festa e della seduzione, ma anche in grado di accompagnare un pasto o uno spuntino (www.veronelli.com).

