

Leaderboard

19
RITI
DA SPIAGGIA

22
LA TOUR EIFFEL
SULL'HUDSON

24
LE CITTÀ DEI
SUPER RICCHI

26
CINQUE SECOLI
DA GUSTARE

27
PERLE
DI TERRA

29
IL SARTO CHE
VESTE I PRINCIPI

PIACERI ESTIVI

BOLLICINE ON THE BEACH

Stappare un'ottima cuvée e condividerla con gli amici è un rito che mette tutti d'accordo. Ma occorre scegliere il prodotto giusto. E seguire le regole di due ambasciatori d'eccezione che ne svelano tutti i segreti. Compreso il cocktail che piacerebbe a James Bond

DI SUSANNA TANZI

Non c'è bagno esclusivo che non proponga un suo spazio bollicine. Perché d'estate gli Champagne vanno alla grande, per un aperitivo o uno spuntino *pieds-dans-l'eau*. Un abbinamento che privilegia stuzzichini a base di pesce e crostacei, ma non disdegna il classico prosciutto e melone

o la caprese. Importante è servire la bottiglia a una temperatura perfetta per combattere la calura. Anche la scelta dev'essere ponderata, come spiega Pietro Palma, ambasciatore du Champagne per l'Italia 2018: «Il primo criterio resta il gusto personale. Lo Champagne è capace di proporre una tale varietà di cuvée che fissare



LUGLIO 2018 FORBES | 19

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 114572

LeaderBoard

PIACERI ESTIVI

I TOP 2018



Pommery Blue Sky

Pinot noir, Pinot meunier e Chardonnay: 20 Crus selezionati della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Fresco, con note di fichi secchi, mandorle e frangipani, che si associano con eleganza ad agrumi canditi e spezie. Si abbina con appetizer, stuzzichini e snack veloci.

Ruinart Rosé

Nasce nel vitigno Chardonnay, anima della *maison*, ha colore rosa ramato dai riflessi leggermente aranciati. L'effervescenza è vivace e leggera, con un *perlage* persistente. Uno Champagne di grande convivialità, piacevole da consumare in ogni momento del pasto, dall'aperitivo al dessert.

Dom Perignon P2 2000

Un'annata favorevole, cui si riferisce il nome, da cui è nato questo millesimato dal bouquet maturo e generoso. Le calde note di fieno e brioche si mescolano a sentori di bergamotto e di frutta a nocciolo. La persistenza è amara e succosa, con sfumature di liquirizia e malto tostato.

Veuve Clicquot Rich

Il primo Champagne creato esclusivamente per la mixologia. Le ricche note di bacche e frutti rossi sono enfatizzate da tre aromi: fruttato (ananas, pompelmo rosa), fresco (cetriolo, sedano, peperone), raffinato (tè). Perfetto per i cocktail più... *rich* dell'estate.

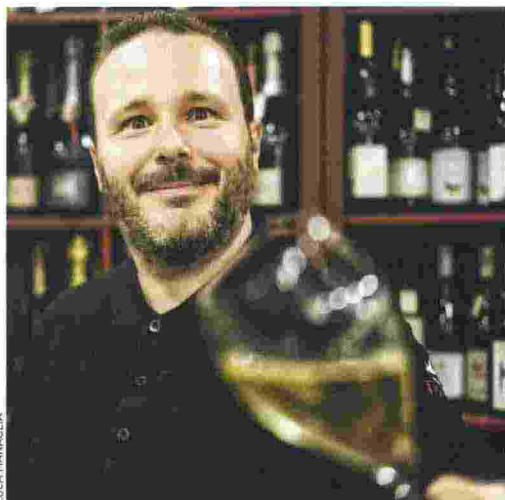
Moët & Chandon Capsule Collection Rosé 2018

La nuova limited edition dedicata a Madame de Pompadour, la donna più potente del '700 francese, celebra l'amore, la condivisione e la gioia di vivere. Il rosa quarzo della bottiglia, ancora più cool nella versione mini, richiama le sfumature floreali che emergono dal bouquet Rosé Imperial.

Nella foto, da sinistra, Pietro Palma, ambasciatore du Champagne per l'Italia 2018, Mimma Posca, ceo di Vranken Pommery Monopole Italia e Domenico Avolio, direttore del Bureau du Champagne Italia.

un criterio uguale per tutti diventa un esercizio non facile. In spiaggia, ci si potrebbe comunque orientare su vini più giovani, blanc de blancs o con una prevalenza di chardonnay. La cucina a base di pesce inoltre si presta molto bene anche ad abbinamenti con dosaggi bassi, di grande tendenza. Non dimentichiamo poi che lo Champagne è l'accompagnamento ideale per i fritti, grazie alla sua capacità di sgrassare il palato.

La sera, per esaltare il carattere di intimità di un momento in barca, la scelta potrebbe cadere su un millesimato o su una cuvée dagli aromi più evoluti. La grande forza dello Champagne è che sicuramente ne esiste uno per tutte le esigenze, i pasti, i momenti di gioia, i successi e le ricorrenze. Basta saper scegliere e tutti sono accontentati". Anche il servizio conta: come dev'essere gustato sotto la tenda o sulla



LUCA MANAGLIA

L'ECCELLENZA ITALIANA



Contadi Castaldi Brut Franciacorta

Ricco di fragranza, mai scontato. Al naso è fresco, invitante, caratterizzato da note floreali di tiglio, da sfumature agrumate di pesca bianca e da leggeri sentori speziati di pepe verde. Perfetto come aperitivo, questo spumante è ideale anche per accompagnare zuppe fredde come il gazpacho.

Ferrari Maximum Rosé Trentodoc

Rosa antico, dal *perlage* fine e persistente, dalla Cantina di Giulio Ferrari uno spumante morbido e delicato, che nasce da un'accurata selezione di uve di pinot nero e di chardonnay. Si consiglia l'abbinamento con una focaccia bresaola e parmigiano o con gli spaghetti al pomodoro.

Bellavista Franciacorta Alma Gran Cuvée

Uve chardonnay, pinot nero e una piccola quota di pinot bianco, assemblati in cantina a partire da selezioni di vendemmia e vini riserva di annate precedenti. Colore paglierino con riflessi verdi, *perlage* avvolgente, profumi di frutta matura e fiori freschi, con note di vaniglia.

Cà del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi 2008

È la riserva della maison: chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%, senza aggiunta di liqueur (dosaggio zero). Perfetto con piatti di pesce crudo da degustare sulla spiaggia.

sdraio in riva al mare? Per Domenico Avolio, direttore del Bureau du Champagne Italia, "le regole non cambiano: il servizio è un rito, parte integrante del suo fascino. Attenzione però a non esagerare con il raffreddamento della bottiglia, per compensare il caldo estivo. La temperatura ideale è tra gli 8 e i 10°, sotto questa soglia alcuni aromi potrebbero attenuarsi. Un suggerimento

è quello di versarlo a più riprese per evitare che si scaldi troppo velocemente nei bicchieri". E se il conto presentato dal gestore della spiaggia, sembra esagerato? "La politica dei ricarichi varia da locale a locale. Ovviamente la location incide molto, ma il fattore determinante, quello che fa la differenza, è il servizio, dev'essere all'altezza e valorizzare il prodotto con la giusta professionalità e cura del dettaglio, con un accompagnamento di tartine e piccoli assaggi". Un'altra moda estiva è quella dei cocktail a

base di Champagne: quali preferire? Interviene ancora Palma, sommelier professionista: "In estate adoro un Bellini Royal, fresco, fruttato e dissetante. Unica accortezza: scegliere uno Champagne semplice e leggero, prodotti strutturati si abbinano male al gusto delicato delle pesche bianche utilizzate nella preparazione. Anche James Bond avrebbe

"Attenzione a non esagerare con il raffreddamento della bottiglia. La temperatura ideale è tra gli 8 e i 10°"

apprezzato una tale delizia". Chissà se avrebbe anche gradito i calici di plastica griffati delle *maison*... "Per un piccolo momento di svago, di divertimento e disimpegno possono essere la scelta giusta, così come le bottigliette coloratissime da bere in spiaggia con la cannuccia", conclude. "Anche se per cogliere appieno le qualità di uno Champagne, per apprezzarne il valore culturale, le sfumature gustative e la nobiltà del *perlage*, consiglio calici adeguati, rilassatezza e attenzione". **F**



IL RITO CHE PIACEVA AGLI AGNELLI

Sulle sabbie nobili di Forte dei Marmi, torna il 23 e 24 agosto *A tavola sulla spiaggia*, XXIV edizione, la sfida amatoriale ai fornelli ideata nel 1993 da Gianni Mercatali. Proprio in Versilia era consuetudine, quando non esistevano bar e ristoranti ai bagni, preparare a casa il pranzo, da consumarsi poi sotto la tenda in famiglia o con gli amici. Un momento socializzante molto apprezzato dalla famiglia Agnelli fin da quando "si vestiva alla marinara". Oggi partecipano come concorrenti all'evento eno-gastronomico signore e signori che, con i loro piatti (in gara tre antipasti, tre primi, tre secondi e tre dolci) vanno a creare il menu dell'estate. Negli anni si sono sfidati celebrities, nobili e gente comune, accomunati dalla passione per il buon cibo. Scopo del concorso: promuovere i migliori giacimenti gastronomici della Penisola, vini compresi. In giuria, ristoratori stellati e viticoltori.