

scorrono in tavola? La risposta è molto semplice: lo spumante e lo Champagne, naturalmente di buona marca - per la loro composizione - per l'invecchiamento al quale sono sottoposti, per le loro caratteristiche organolettiche - possono reggere benissimo profumi e sapori dei vari cibi. C'è solo un punto a favore: il costo è certo molto elevato, rispetto ad una bottiglia di vino anche molto buona.

«Semel in anno licet insanire»: così recita un proverbio latino. E il Natale può essere l'occasione per regalarsi una «emozione» o un lusso di questo tipo: inaffiare un intero pasto con spumante «metodo champenois». Non ci resta che dirvi che questo vino va servito a una temperatura dai 6° a 7° nel classico bicchiere a «flûte», bello da vedere e indispensabile per far gustare agli occhi lo spettacolo delle bollicine in

10
 etichette: Equipe 5, Riserva Montelera di Martini & Rossi, Villa Mazzucchelli Brut Riserva, Marone Cinzano Pas Dosé, Cà del Bosco Franciacorta Pinot, Ferrari Brut, Gran Cuvée Bellavista Pas Opéré millesimato Franciacorta Pinot.



Tante bottiglie, tutte «spumeggianti», per una follia da grandi feste.

ascesa verso l'alto, al naso i profumi soavi e al palato l'irripetibile miscela di mille sapori.

Le marche sono tante, naturalmente, i gusti pure, molto personali e tutti discutibili. E a questo punto a noi tocca la responsabilità: quelli dei suggerimenti, e quanto si aspettatori dal loro gorgoglio dunque alcune



**TANTI PIATTI,
TANTA FESTA**



(Piatti di porcellana Michielotto,
posate e argenti Sambonet,
cristalli distribuiti da Morone).

do bene le arance all'interno. Adagiate il composto in uno stampo da plum-cake rivestito di carta di alluminio e mettetelo in frigo per almeno 12 ore. Servite il dolce a fette. **40 minuti**

VENEZIANA ARLECCHINO

INGREDIENTI per 6-8 persone
Una veneziana di un kg • 750 g di ricotta • 100 g di ciliegine candite • Green Curaçao • 100 g di lamponi • zucchero al velo • panna.

COME SI PREPARA

● Capovolgete la veneziana e nella sua base fate un'incisione a cerchio a 2 cm dal bordo, poi staccate il «coperchio» di crosta e scavate fuori tutta la mollica. Unite alla ricotta 150 g di zucchero al velo e un filo di panna, lavorandola a crema con una frusta elettrica. Poi dividetela in 3 parti; a una unite un bicchierino di Green Curaçao, alla seconda le ciliegi-

ne candite a dadini e alla terza i lamponi frullati. Mettete nella veneziana il composto verdino e livellatelo bene. Passate nel freezer per un'ora, in modo che si indurisca leggermente; posatevi sopra quello bianco con le ciliegine e ripetete l'operazione-freezer, poi ultimate con il composto rosato. Dovrete ottenere 3 strati di uguale spessore. Chiusete con il «coperchio» di crosta e mettetela in freezer per 12 ore, togliendola un'ora prima del pranzo. **40 minuti**

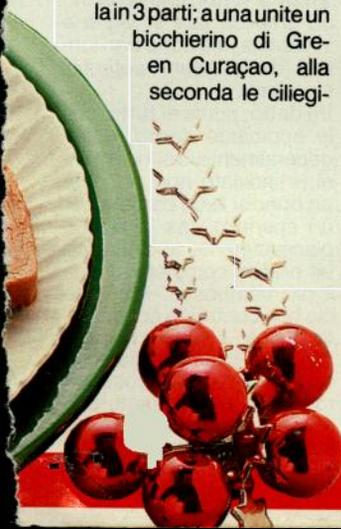
DELIZIA AGLI AGRUMI

INGREDIENTI per 6-8 persone
250 g di succo misto di arancia e mandarino • 300 g di zucchero • 6 fogli di colla di pesce • un quarto di

crema pasticcera • 200 g di panna da montare • kirsch • 6 kiwi.

COME SI PREPARA

● Mettete il succo di agrumi in una casseruola con metà dello zucchero e fate sciogliere bene quest'ultimo. Lasciate sobbollire per qualche minuto, poi unitevi la colla di pesce e fate sciogliere. Incorporate al composto prima la crema pasticcera (preparata con un tuorlo, 2 cucchiaini di zucchero, uno di farina, un quarto di latte e una scorza di limone) e poi la panna montata. Profumate con il kirsch. Versate il composto in uno stampo da budino scanalato e mettetelo in frigo per qualche ora. Poi capovolgete su un piatto e circondare il dolce con una salsa di kiwi e zucchero frullati e passati poi al colino. **1 ora**



UN PRANZO TUTTO BOLLICINE

Dall'antipasto
al dessert: è
davvero festa
con lo spumante.

Ma che sia
quello autentico,
prodotto con l'uva
di casa nostra e
secondo il metodo
champenois. Vi
suggeriamo i
migliori, per la
gioia del vostro
palato.

E' usanza diffusa in tutto il mondo, in occasione delle grandi feste, di brindare o pasteggiare a Champagne. Vorremmo suggerire qui una valida proposta alternativa che non vi farà rimpiangere le abitudini buone, ma anche un po' costose. Lo spumante non è certo lo Champagne: è cosa diversa, nasce da uve diverse, perché diverso è l'habitat nel quale queste nascono e maturano; diverso perché diversa è la nostra cultura. Come è vero che tutti gli Champagne non sono «grandissimi», è altrettanto doveroso mettere in evidenza che c'è spumante e spumante

Innanzitutto lo spumante deve essere ottenuto con il tradizionale «metodo champenois», (la definizione deve essere riportata in etichetta) che è poi quello che permette agli spumanti francesi di fare la parte del leone. Anche se nato in Francia, questo metodo viene ormai applicato un po' in tutte le cantine. Ma non bastano né il metodo, né le uve disponibili: ci vuole grande mestiere e soprattutto serietà.

In Italia esiste una grande quantità di spumanti prodotti secondo le regole del metodo champenois, ma pochi, pochissimi - a dire il vero - sono all'altezza di gareggiare con i cugini d'oltralpe.

QUALCHE REGOLA PER SCEGLIERE

Come orientarvi allora nel decidere l'acquisto della bottiglia giusta? Quella che non solo non vi farà fare brutta figura con i vostri ospiti, ma potrà anche darvi una personale soddisfazione, al di là dell'emozione suscitata dal bere un calice di ottimo spumante, con la sua schiuma, le sue bollicine frementi, il suo profumo e, soprattutto, il suo sapore dalle mille risposte.

Prima di ogni cosa è giusto conoscere alcune nozioni fondamentali. Ad esempio, quali sono le uve adatte alla produzione dello spumante

di ottima qualità? Quelle tradizionali utilizzate anche in terra di Champagne, cioè il Pinot Nero, il Pinot Bianco e lo Chardonnay. Queste uve trovano in Italia il loro habitat ideale in Trentino, Franciacorta e Oltrepò Pavese. E pertanto sconsigliato acquistare bottiglie di vino ottenuto da uve che non nascano in queste regioni.

ATTENTI ALLE IMITAZIONI

Fra le molte etichette a disposizione, ci sono quelle eccezionali, ma non mancano barbare imitazioni della bevanda preziosa, che va sotto il nome di spumante «metodo champenois». E non lasciamoci sedurre neppure da quegli amici, troppi a dire la verità, che si danno un gran da fare in vigna e in cantina, ma sono ben lontani dall'ottenere autentici spumanti.

Va detto, prima di tutto, che lo spumante secco, come generalmente lo sono i grandi, è indicato non solo per un brindisi fuori pasto e per un aperitivo, ma lo si può piacevolmente abbinare ad un pranzo completo, anche il più composito. Ma tutto ciò non contrasta con quanto viene sempre ribadito a proposito di abbinamenti vino-cibo: bianco, rosso o rosato, giovane o maturo, a seconda delle pin e che