

ENOLOGIA

A CURA DI FABRIZIO RAGONE

Heinz Beck e Banfi

Quest'anno il famoso chef terrà alcuni corsi di cucina a Castello Banfi

Banfi, una delle più importanti aziende vinicole italiane, pioniera nell'arte dell'ospitalità a 360°, dopo l'apertura a marzo 2007 di "Castello Banfi - Il Borgo" (www.castellobanfiilborgo.com), un luxury hotel elegante e raffinato adatto alla clientela più esigente, offrirà ai propri ospiti la possibilità di vivere un'esperienza assolutamente indimenticabile. In un ambiente ricercato ed esclusivo in cui si respira la storicità di questi luoghi, sarà possibile effettuare dei soggiorni ai quali, oltre ai numerosi servizi offerti, si aggiungeranno i corsi di cucina tenuti dal pluristellato Chef Heinz Beck. Nel 2008 sono previste tre date, il primo corso sarà ad Aprile, seguiranno luglio ed ottobre. Ogni data prevede un soggiorno di tre notti con due "Cooking Session" ciascuna, la prima incentrata sulla cucina tipica toscana e la seconda invece sull'arte pasticceria. Nella preparazione dei piatti saranno approfonditi in particolar modo gli aspetti legati all'indissolubile legame fra cibo e vino. Il vino, quindi, utilizzato non solo

quale fondamentale ingrediente per molti piatti, ma soprattutto visto quale elemento da abbinare al cibo, esaltandolo. Le esperienze culturali ed eno-gastronomiche, così come le passeggiate e le visite nella tenuta, fanno di questa straordinaria destinazione il luogo ideale per brevi e lunghi soggiorni in totale relax.

Per informazioni: Lorella Carresi

www.castellobanfi.com • carresi@banfi.it

Nasce "Toscano"

Il primo brandy da sigaro

La distilleria Villa Zarrì produce uno dei più celebrati brandy al mondo: il Villa Zarrì 18 anni. La distillazione discontinua, la selezione di vini da Trebbiano Toscano, il lunghissimo affinamento nelle storiche cantine hanno prodotto un gioiello della distillazione mondiale. Ma oggi Villa Zarrì ha fatto qualcosa di più. "Eravamo affascinati - nota Guido Fini Zarrì, titolare della prestigiosa distilleria - dall'idea di proporre un brandy che fosse il più raffinato compagno del rito del fumo lento: quello del sigaro Toscano. Così abbiamo avviato una sperimentazione che è durata anni prima di decretare che si avevano fatto il prodotto che cercavamo". E il prodotto è una bottiglia esclusiva. Porta in etichetta il giglio di Firenze, ha il collarino con il tricolore come si addice a chi vuole accompagnare, amplificandone le sfumature, un must del made in Italy, il sigaro Toscano. Il connubio fumo lento/distillato è noto da sempre, ma ciò che distingue in maniera assoluta il Toscano di Villa Zarrì è la potenza espressiva di questo distillato, aromatico, leggermente affumicato, con una complessità di sensazioni dolci che incontrano la profondità del profumo di tabacco.

È nuovo e Magnifico

Cantine Calatrasi, azienda vinicola siciliana dalla 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.

A distanza di qualche anno, Calatrasi ripropone il Magnifico sempre all'interno della linea D'Istinto ma si lascia alle spalle il vecchio blend di vitigni autoctoni e internazionali e punta prevalentemente sulle uve Syrah e su altre uve a bacca rossa provenienti dalle tenute della valle dello Jato in provincia di Palermo. Le decise escursioni termiche tra giorno e notte che contraddistinguono le vigne poste ad un'altitudine di 450 metri sul livello del mare regalano a questo Magnifico 2006 caratteristiche organolettiche eccezionali.

Un vino atteso cinque anni

Ruffino presenta il nuovo Chianti Classico Santedame, creato in collaborazione con l'enologo Carlo Ferrini, recentemente premiato come "enologo dell'anno" dalla rinomata rivista americana Wine Enthusiast. Il Chianti Classico Santedame 2006 è composto per l'85% di Sangiovese e beneficia di un breve passaggio in barrique. Un vino figlio di una grande annata: elegante, morbido, vellutato, equilibrato e dal lungo retrogusto. Un vino espressione del grande terroir della tenuta Santedame a Castellina in Chianti: una conca d'oro ideale per la produzione di grandi rossi, dal terreno povero e dalle escursioni termiche fra notte e giorno, elementi in grado di donare finezza, frutto e intensità al vino.

