

BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

37 duemilaundici



DISTILLATI &...

PAOLO LAUCIANI

84 > GRAPPA DA PROSECCO "ITALIA" ALEXANDER

Prodotta e imbottigliata da Distilleria Bottega Srl - Bibano di Godega Sant'Urbano (TV) - 0438 4067

38% - € 49 (0,500)

Il marchio "Alexander" nasce nel 1987, esattamente dieci anni dopo la fondazione della Distilleria Bottega, con l'intento di proporre distillati di grande qualità a un pubblico di estimatori sempre più qualificato, ma anche molto attento al particolare look delle bottiglie. La Grappa di Prosecco "Italia" è schietta e raffinata. Si presenta luminosa e incolore, subito prodiga di aromi di pera Williams, fiori freschi, sambuco, muschio bianco e lavanda. Al gusto è secca, delicatamente calda e appena piccante. Chiude con una scia spiccatamente ammandorlata e vagamente erbacea. La consigliamo a 10°, servita in medi tulipani, meglio ancora se accompagnata da piccole frolle e frutta candita.



LE INCONFONDIBILI CREAZIONI DI UN MAESTRO INDISCUSSO DELLA PASTICCERIA CONTEMPORANEA, CAPACE COME POCCHI DI FONDERE IN MAGICI CONNUBI COLORI, PROFUMI E SAPORI, ABBINATE ALLE MIRABILI INTERPRETAZIONI DEI NOSTRI ARTIGIANI DELL'ALAMBICCO: ALLA RICERCA DI MATRIMONI D'AMORE E DI PASSIONE CHE SAPPIANO DAVVERO ESSERE INDIMENTICABILI.

87

> GRAPPA RISERVA CAPO DI STATO CONTE LOREDAN GASPARINI - VENEGAZZÙ
Prodotta e imbottigliata da Negroni Antica Distilleria - Mareno di Piave (TV) - 0438 492250

45% - € 50 (1 l)

Tutte le grappe Conte Loredan Gasparini sono prodotte secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria. Questa elegante e intensa riserva nasce dalle vinacce di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec derivanti dalle uve utilizzate per il celebre vino rosso "Capo di Stato" ed è invecchiata per 5 anni nelle barrique usate per maturare il medesimo vino. In etichetta riporta un particolare dell'opera dedicata al vino Capo di Stato, "... et pour Monsieur la Bombe" realizzata nel 1967 dall'artista Tono Zancanaro (1906-1985). Di colore ambrato lucido, profuma intensamente di spezie dolci e tabacco aromatico, di cacao amaro e frutta rossa sotto spirito, il tutto rifinito da una lieve brezza balsamica. Gusto morbido e vellutato, prodromo a ottimi ritorni retrofattivi, segnati da una marcata nota di liquirizia. A 18°, in medi tulipani, sulle note della sinfonia in Sol minore n° 40 (KV 550) di Wolfgang Amadeus Mozart.

90

> BRANDY MILLESIMATO 1988 21 ANNI
Prodotto e imbottigliato da Villa Zarri - Castel Maggiore (BO) - 051 700604

45% - € 65 (0,500)

Guido Fini Zarri è un maestro assoluto nell'arte della distillazione del vino, capace di realizzare prodotti di classe cristallina e di piacevolezza estrema. Ed è anche un chiaro esempio del livello che il Brandy Italiano avrebbe potuto raggiungere in generale, se solo i grandi produttori avessero seguito le orme di Guido sulla strada della qualità senza compromessi. Questo grande distillato di vino Trebbiano toscano-magnolo è stato cesellato con metodo discontinuo in alambicco charentais e lungo invecchiamento in botti di rovere di Limousin e Allier da 350 litri. Ha un colore dorato profondo, pennellato di striature ambrate. Il bouquet olfattivo è intenso di spezie dolci, iris, cera d'api, nocciole tostate e cuoio grezzo. Bocca piena e perfettamente bilanciata tra lunghi ritorni aromatici, caldi e soavemente balsamici. Da degustare a 18°, in medi ballon, abbinato a una comoda poltrona, a un'intensa lettura e magari a un buon sigaro.

ESALTIAMOLI CON:

I KROMATICI DI KNAM

L'Antica Arte del Dolce di Ernst Knam
via A. Anfassi, 10 - 20135 Milano - 02 55194448

I Kromatici - la nuova collezione di praline "ogni colore il suo gusto" - sono un modo diverso di interpretare la cromoterapia: non solo stimolazione visiva, ma estensione a tutti i sensi. Ogni colore nasce per essere adattato a un momento particolare della giornata o a un determinato stato d'animo.

Ernst Knam è nato a Tettwang, in Germania, nel 1963. Dopo aver conseguito il diploma presso l'Istituto Alberghiero Tedesco, ha iniziato a lavorare nella ristorazione con l'attenzione da subito rivolta alla pasticceria. Dopo le prime esperienze in Germania, in Gran Bretagna, in Svizzera e in Italia, inizia a lavorare come chef pâtissier nel ristorante milanese di Gualtiero Marchesi con il quale rimane fino al 1992, quando apre una sua pasticceria a Milano, "L'Antica Arte del Dolce". Ampliando ulteriormente la sua attività anche nel campo della cucina in generale, ha vinto molteplici prestigiosi premi internazionali e ha firmato numerosi e autorevoli testi del settore.

