

PER IL BRINDISI (E NON SOLO)

Bollicine o whisky, il bicchiere è sempre pieno

Il brut di Zadra sembra champagne, il Mumm invece ha il ritual box. E il brandy di 22 anni non si scorda mai



RUM Il Diplomatico è tra i più eleganti e sofisticati in commercio: si assesta sui 60-70 euro a bottiglia



BRANDY Dalla storica distilleria Villa Zarri una miscela di 9 brandy da trebbiano toscano e romagnolo, invecchiamento minimo 22 anni



BOLLICINE Il G.H. Mumm è uno degli champagne più celebri: è in vendita nel «ritual box» 2011

TIRATURA LIMITATA

Il Vin de Constance, prezzo medio a bottiglia 150 euro, è prodotto da soli due ettari di vigneti nella tenuta di Klein Constantia, in Sudafrica

Tommy Cappellini

■ Innanzitutto le bollicine, utili per quando l'atmosfera natalizia deve ancora, per così dire, «prendere il via». Sescicchierate alla cieca il brut millesimato di Carlo Zadra (uve chardonnay, pinot nero e bianco; vigne in alto Trentino; spumantizzato per 24 mesi in un antico cascinale a Grumello del Monte) nessuno si accorgerà che *non* è champagne. Se tuttavia *noblesse oblige*, c'è sempre il G.H. Mumm, magari dopo averlo prelevato dallo scenografico «ritual box» 2011.

Entrando nel vivo dei pranzi e delle cene: il nebbiolo dei due (giganteschi) fratelli Varaldo è tra i pochi che hanno un timbro proprio, da cui si riconosce immediatamente la vigna. Alternative sui rossi: l'Amarone della Valpolicella o il Ripasso di Le Salette, due vini virgiliani, non possenti, romantici; oppure il barbaresco «cru Masseria» di Vietti, che ha ben dato filo da torcere a quello di Gaja. Per professionisti: il chianti classico 1986 di Castell'In Villa, elegante, fine, all'opposto della Toscana piena e opulenta che va per la maggiore. Per eccentrici, fermo restando i vini della Mosella, c'è il provenzale Palette di Château Simone o il friulano Pignolo di Ermacora (agli stanchi del teroldego e del refosco). Due bianchi per tutti: il «rebula» (ribolla gialla) dello sloveno Blazic e lo chablis di Moreau Naudet, vignaiolo indipendente.

Il dopocena è il momento più lussuoso, tra il leggendario sudafricano Vin de Constance di Klein Constantia (a livello di evocatività interiore, una bottiglia vale un romanzo - breve - di Balzac) e il tokaji aszú Disznókő (rigorosamente 4 o 5 puttonyos). Per chi è in cerca di bicchieri forti: il rum venezuelano Diplomatico, lo scotch whisky giapponese Nikka e il brandy 22 anni di Villa Zarri rimarranno indimenticati.

