

spumante: scelti per voi



Franciacorta Docg Satèn Brut 1998
Ca' del Bosco, Erbusco (Bs), www.cadelbosco.it
Un grande Franciacorta millesimato 1998 (40 mesi sui lieviti). La spuma è intensa, ma il perlage finissimo fa dilagare i profumi nel calice. In bocca è seghoso, ma persistente, e le note mature dei lieviti rendono possibili abbinamenti azzardati, come una fagianella con pâté di fegati dolci.



MAURIZIO ZANELLA:
"PIAN PIANO
SI AFFERMA
LA TENDENZA
DELL'USO
A TUTTO PASTO"

NATALE 2003

ALTO ADIGE

VALLI D'AOSTA

NORVEGIA & SALMONE

SPUMANTE

CENONI NEL MONDO

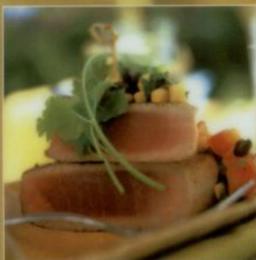
Viedelgusto

Wiedelgusto

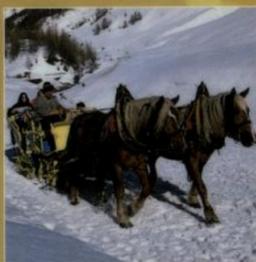
aggiaggio nell'Italia dei sapori

NATALE 2003 • € 3,00

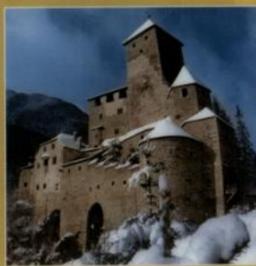
CUCINA USA
Locali di tendenza
a Roma e Milano



VALLE D'AOSTA
Passeggiate
e relax a Cogné



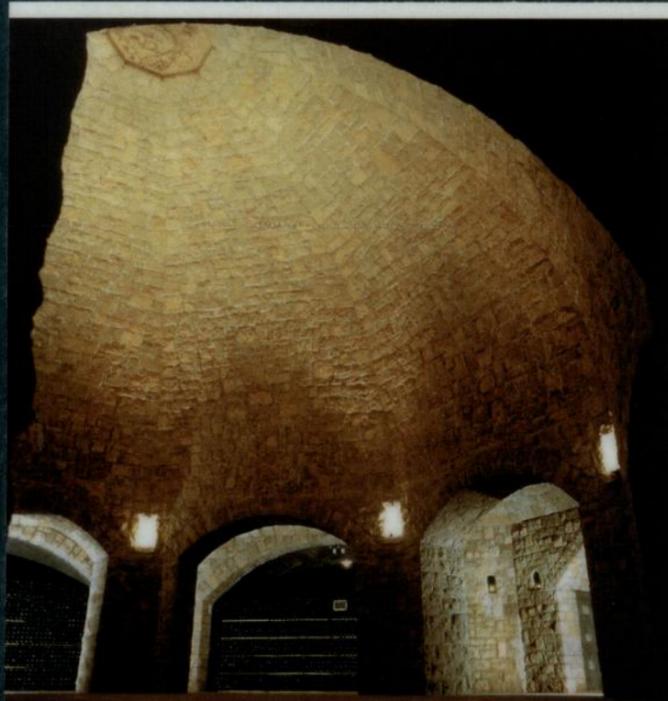
ALTO ADIGE
I tesori delle valli
di Tures e Aurina



bollicine a tutto pasto
guida agli spumanti

l'agenda di gennaio | norvegia: nei villaggi dei pescatori di salmone |

RCS Periodici VIE DEL GUSTO al Verde Oggi, NUMERO 13, NATALE 2003. Spedite in abb. postale pubblica 405% art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Milano - Austria € 5,50 - Belgio € 7,50 - Francia € 5,00 - Germania € 6,80 - Inghilterra € 5,00 - Gran Bretagna Olo, 3,60 - Italia MIL 2,10 - Svizzera Canton Ticino CHF 7,50 - Svizzera CHF 7,60 - U.S.A. \$ 8,50 - Oltreoceano \$ 8,80



Le cantine Ca' del Bosco in Franciacorta.

72 ■ botti e bottiglie

spumante italiano



«Oltre a stapparlo in occasione di feste, ricorrenze e brindisi celebrativi», spiega **Maurizio Zanella** della maison Ca' del Bosco, protagonista da un decennio del rilancio qualitativo dell'intera Franciacorta, «sarebbe da offrire in ogni momento, sia come aperitivo sia a tutto pasto, uscendo dal mercato del vino stagionale e assorbendo una cultura stabile delle bollicine italiane».

Questo concetto nel nostro Paese non si è ancora affermato. Colpa della tradizione? Certo che sì. Ma le usanze non nascono dal nulla: forse un tempo la bottiglia "col botto" era un lusso per pochi. Oggi, però, è possibile ricredersi, grazie a tipologie e prezzi molto diversificati. E soprattutto va ricordato che lo spumante italiano realizzato con metodo classico (vedere riquadro nella pagina a fianco) non ha nulla da invidiare allo champagne, nobile cugino d'olttralpe dal nome suggestivo, originario di una terra foriera

di sensazioni fascinose, ma da sempre in competizione, e non a caso, con la produzione italiana. Colpevole solo di non essere stata promossa con voce abbastanza forte.