

MF

il quotidiano
dei mercati finanziari

taste

Chef, le stelle del Nord
Prosecco, le nuove regole
Estate, bollicine italiane

Gentleman

Numero 99 - Maggio 2009

Moda
& sport

Rugby, polo, tennis,
golf, vela, canottaggio
e motori: sette look
per il guardaroba virile

Giulio Cappellini,
55 anni, architetto e
designer, art director
di Cappellini
(gruppo Poltrona Frau),
fotografato per
Gentleman
da Roberto Baldassarre.

Alta
sobrietà

Dal mocassino con
i gommini alla
500 Giardinetta,
al Martini cocktail.
Ecco il lusso
dell'understatment

Musei
globali

Palazzo Grassi e
Punta della Dogana,
i due splendori
veneziani diretti da
Monique Veaute

Casa & Idee

ECCO A VOI...

Il new design

Talent scout di giovani firme, architetto
e art director dell'azienda di famiglia,
entrata dal 2004 nel gruppo Poltrona
Frau, Giulio Cappellini fa il bilancio di
20 anni di stile. Guardando al futuro



Venerdì 24 aprile 2009 con MF/Milano Finanza - Mensile - IT euro 2,50 (1,30 + 1,20) - Dal giorno successivo IT € 2,50 - PT CONT. € 4,80 - UK £ 4,50 - E € 4,80 - CAN \$ 9,90 - Mx Ps 90 - USA \$ 9

La favola di bollicina

Ecco i consigli di *Gentleman* per orientarsi tra le migliori etichette della Franciacorta e del Trentino. Alla scoperta di Brut, Satèn e Pas Dosage, senza dimenticare i Rosé e le Gran Cuvée. 15 bianchi mossi che, con il loro perlage fitto e le note profumate, sposano ogni tipo di piatto. Dagli arrostiti al pesce marinato

DI MARCO GATTI
STILL LIFE DI ROBERTO SORRENTINO

BOLLICINE. Affascinanti, gioiose, intriganti. O, come gli americani amano definire i vini mossi, sparkling wine, che letteralmente significa effervescenti, ma anche splendenti e vivaci. E così sono le bollicine italiane. Troppo spesso maltrattate da produttori improvvisati, ma per fortuna altrettanto spesso esaltate dalla critica grazie al lavoro di aziende che negli anni hanno saputo scalare le classifiche di tutto il mondo, conquistando cuore e palato anche di chi il vino bianco mosso lo vuole solo francese. Fra i territori votati alle bollicine, ci sono la Lombardia e il Trentino, con la zona della Franciacorta, nella provincia di Brescia, in testa con i suoi 8,3 milioni di bottiglie prodotte nel 2008, contro i 7,8 milioni del Trentino. Numeri importanti, dietro ai quali si cela un costante incremento della qualità di un prodotto che, finalmente, è stato accolto come abbinamento a tutto pasto e non più destinato al momento dell'aperitivo o alle grandi occasioni. Ecco allora le etichette nella versione Satèn, più adatta a piatti poco strutturati, oppure i Brut che si sposano anche a salumi tradizionalmente abbinati ai vini rossi. Infine, si affacciano sulla tavola anche i Rosé che, per la loro complessità olfattiva, si abbinano perfettamente alle carni rosse e ai formaggi di media stagionatura. Unica raccomandazione: tutte le bollicine secche non vanno abbinate ai dolci che, invece, si sposano con i vini dolci, mossi o fermi che siano.

A pagina 143 le schede di tutte le bottiglie fotografate per il servizio.

segue da pag. 138

CA' DEL BOSCO**Franciacorta Dosage Zero 2004**

Maurizio Zanella è alfiere senza eguali della produzione franciacortina di qualità. Tra i suoi gioielli, questo splendido Dosage Zero, da uve chardonnay (60%), pinot bianco (23%) e pinot nero (17%), dal perlage fine e persistente, di colore dorato, di bella brillantezza. Complesso al naso con sentori di ananas, banana, burro, crosta di pane, lievito, limone, litchi, mela acerba, miele, nocciola. Al palato si propone con un ingresso secco e fresco e chiude con eccellente corrispondenza gusto olfattiva con finale di buona persistenza con note di pera, banana, miele e ananas. Da abbinare a pesce e carni bianche. Costa 35 euro.

ANTICA CANTINA FRATTA**Franciacorta Rosé**

La famiglia Ziliani, nota in tutto il mondo per i traguardi raggiunti con la Guido Berlucchi, da anni ha investito anche su questa cantina, dove la passione di Cristina Ziliani ha favorito un percorso che ha portato all'eccellenza. Da provare questo Franciacorta Rosé, da uve chardonnay (60%) e pinot nero (40%). Ha colore che ricorda il salmone, spuma abbondante e perlage fine, profumo intenso, con note di ribes e di lamponi, mentre al palato ha buon corpo, fragranza, equilibrio. Struttura importante che ne fa l'abbinamento ideale alle carni rosse. Costa 20 euro.

FRATELLI DORIGATI**Methius Brut Riserva**

Una lunga tradizione spumantistica, la cui è eccellenza è testimoniata da questo Methius Brut Riserva, che è il fiore all'occhiello della cantina trentina. Giallo paglierino con riflessi dorati, ha bollicine a grana fine e persistenti, spuma ricca, al naso è intenso e complesso, con sentori agrumati e di frutta matura, note leggermente speziate, ma non aggressive. Di buona struttura, ha equilibrio, sapidità, freschezza. Caratteristiche che suggeriscono l'abbinamento con antipasti di salumi, primi e secondi piatti di pesce, crostacei. Costa 35 euro.

BERSI SERLINI**Franciacorta Brut Vintage 2001**

Bersi Serlini, ovvero tradizione e modernità. La famiglia è nome storico della zona. La cantina è tra le più moderne. Nel bicchiere, questo Brut Vintage 2001, dal bel colore dorato, dal bouquet complesso con profumo fruttato, spiccate note di prugne, brioche, burro e praline, piacevoli note tostate. Di buona struttura, ha sorso elegante e fresco, sapido, persistente, con retrogusto di nocciole. Si abbina a primi e secondi piatti di pesce. Costa 35 euro.

FERRARI**Riserva del Fondatore Giulio Ferrari**

Il mito nasce dal sogno di Giulio Ferrari di creare in Italia un vino ispirato al migliore Champagne. Dal 1952, da quando la famiglia Lunelli è al timone di questa cantina, quel sogno si esprime in questa etichetta somma. Da chardonnay in purezza, è un brut paglierino brillante, perlage persistente, bouquet di rara finezza, con note di frutta, sentori di miele e vaniglia, cioccolato bianco, sorso armonico, con retrogusto di miele e fieno. A tutto pasto. Costa 75 euro.

MAJOLINI**Franciacorta Satén Ante Omnia**

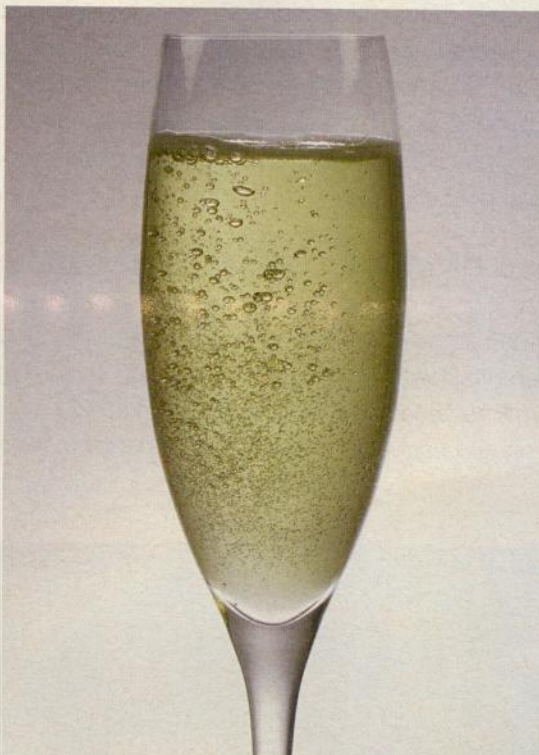
Realtà di spicco del territorio franciacortino, Majolini ha tra i suoi prodotti di punta questo Satén Ante Omnia. Da uve chardonnay 100%, ha naso intenso e persistente, con profumi di crosta di pane e note tostate, mentre al palato si presenta delicato, suadente, quasi cremoso, con gusto che ricorda la frutta matura. A tutto pasto, fatta eccezione per gli arrostiti. Costa 30 euro.

LA MONTINA**Franciacorta Satén**

Figlio del lavoro sapiente dei fratelli Bozza, titolari de La Montina, questo Satén merita l'assaggio non solo perché inserito nella lista dei vini del Townhouse Galleria di Milano, esclusivo hotel a sette stelle, ma anche perché è un'etichetta che davvero rende onore al territorio che rappresenta. Di colore giallo paglierino intenso, al naso si offre con note fruttate e di vaniglia, mentre al palato è fine, morbido, ideale per accompagnare piatti delicati di pesce. Costa 20 euro.

FRATELLI MURATORI, TENUTA VILLA CRESPIA**Franciacorta Dosaggio Zero Cisiolo**

Tra le realtà di recente fondazione, si segnala senz'altro l'azienda Fratelli Muratori che con il progetto Villa Crespia sta già ottenendo risultati interessanti. Ne è documentazione inequivocabile il Cisiolo. Giallo oro, ha perlage finissimo, continuo e spuma copiosa e persistente. Intenso ed elegante, ha profumo di crosta di pane, frutta tropicale, nocciole, sentori di vaniglia. Al palato, dopo l'attacco fresco e incalzante, si rivela equilibrato, di buon corpo, dal gusto intenso e di buona sapidità, con un finale persistente e retrogusto di pompelmo e mela. Da tutto pasto. Costa 17 euro.

**UBERTI****Franciacorta Comari del Salem**

Tra le cantine pluripremiate della Franciacorta c'è Uberti, con papà Agostino e mamma Eleonora, cui ora si è affiancata Silvia. Una famiglia che ha fatto la storia del territorio. Il risultato è questa Cuvée Extra Brut Comari del Salem, ogni anno più emozionante. Di colore giallo oro, ha perlage finissimo, continuo, spuma candida e ricca, naso pieno con note di frutta esotica, tra cui spiccano l'ananas e il frutto della passione, sentori di nocciola, vaniglia, gusto morbido, vellutato, fresco, di lunghissima persistenza. Ideale con pesci e carni bianche. Costa 30 euro.

BELLAVISTA**Franciacorta Gran Cuvée Brut 2004**

La famiglia Moretti firma una delle migliori interpretazioni del territorio. Un vero e proprio campione di continuità d'eccellenza, questa Gran Cuvée. Le uve utilizzate

sono 72% chardonnay e 28% pinot nero. Nel bicchiere si presenta con perlage finissimo, serrato e persistente, spuma copiosa, di colore giallo paglierino carico e brillante, mentre al naso ha finezza e complessità, con note floreali dominanti di biancospino, artemisia e foglia secca di alloro. Di gusto asciutto, è aristocratico con fondo di confettura e incenso persistente. Con pesce e carni bianche. Costa 30 euro.

MONTE ROSSA**Franciacorta Cabochon 2004**

Nel 1985, l'azienda si aggiudicava la copertina di *Wine Spectator*. Nel 1992, il patron Emanuele Rabotti festeggiava i vent'anni di successi con Barbra Streisand e Frank Sinatra a far da padrini. A suggello dell'eccellenza qualitativa, ecco questo Brut Cabochon, da uve chardonnay (70%) e pinot nero (30%). Giallo oro, ha bouquet ampio e complesso, con sentori che ricordano il frutto e si spingono fino a note di sottobosco. Fresco e potente. A tutto pasto. Costa 37 euro.

RICCI CURBASTRO**Franciacorta Brut Rosé**

Una famiglia, i Ricci Curbastro, con lunga tradizione nel mondo agricolo, come dimostra il museo ricavato nella tenuta. Un'azienda dove il rispetto dell'ambiente restituisce eccellenti Franciacorta, tra i quali il Brut Rosé. Ha spuma ricca e brillante, al naso è intenso e persistente, con sentori di frutti di bosco e note di erbe aromatiche. In bocca è ampio, carnoso e ricco. Ideale con le carni rosse e i formaggi di media stagionatura. Costa 24 euro.


FRATELLI BERLUCCHI**Franciacorta Docg Brut 25**

Pia Donata Berlucchi, da anni alla guida dell'azienda di famiglia, è signora vulcanica nota per il suo impegno nell'associazione Donne del vino. Tra gli ultimi prodotti, questo Brut 25; un Franciacorta Docg che si propone come una ventata di freschezza. Il numero 25 in etichetta indica i mesi che intercorrono fra la raccolta del grappolo d'uva e il bicchiere pronto per la degustazione. Di facile bevibilità, ha colore brillante, al naso è invitante con sentori di crosta di pane e di lieviti, note agrumate, gusto fresco, morbido, di buona beva. Ideale come aperitivo. Costa 15 euro.

IL MOSNEL**Franciacorta Pas Dosé Parosé**

Ormai ben più che una promessa, ma autentica stella di prima grandezza, questa grande cantina guidata dai fratelli Giulio e Lucia Barzanò, giovani e affiatati imprenditori che fanno il fatto loro. Tra i loro prodotti più interessanti questo Pas Dosé Parosé, da uve pinot nero (70%) e chardonnay (30%). Gli intensi profumi di frutti rossi, il corpo e la longevità fanno di questo vino un bicchiere versatile, davvero da tutto pasto che si sposa con i piatti di pesce, ma anche alle carni rosse. Costa 25 euro.

CAVALLERI**Franciacorta Au Contraire Pas Dosé 2001**

È dal 1450 che la famiglia Cavalleri possiede terreni a Erbusco. Una storia antica, dunque, a garanzia di prodotti di comprovata eccellenza, tra i quali si distingue l'Au Contraire Pas Dosé 2001, unico Blanc dell'azienda. Da un uvaggio di chardonnay e pinot nero, questo Franciacorta non dosato è figlio di una cuvée di soli 25 hl e con 48 mesi di permanenza sui lieviti. Nasce così un'etichetta straordinariamente potente. Al bicchiere questo Franciacorta ha colore dorato, perlage elegante, profumi di frutta, note minerali, sentori di fieno e tabacco, gusto di carezzevole suadanza. A tutto pasto. Costa 50 euro. 

Kuoni: l'esperienza e le attenzioni che rendono unico il vostro viaggio

Con oltre 100 anni di esperienza nei viaggi a lungo raggio, Kuoni vi porta in più di 45 destinazioni tra le più incantevoli ed esclusive del mondo, offrendovi quelle attenzioni personalizzate che vi faranno vivere esperienze che ricorderete per sempre. Kuoni cura ogni dettaglio per farvi riscoprire lo spirito autentico del viaggio: il **"Perfect Moment"**, ovvero l'incontro e l'emozione speciale che rimarrà nella vostra memoria; colori, sapori, profumi e vedute che trasformano il viaggio in qualcosa di unico e magico.

Emozioni: il lusso Kuoni in 8 "Experience"

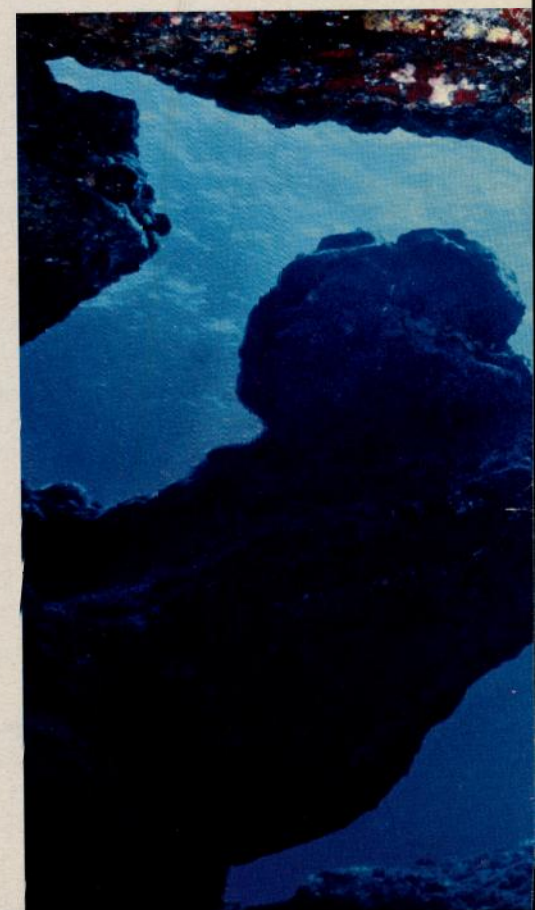
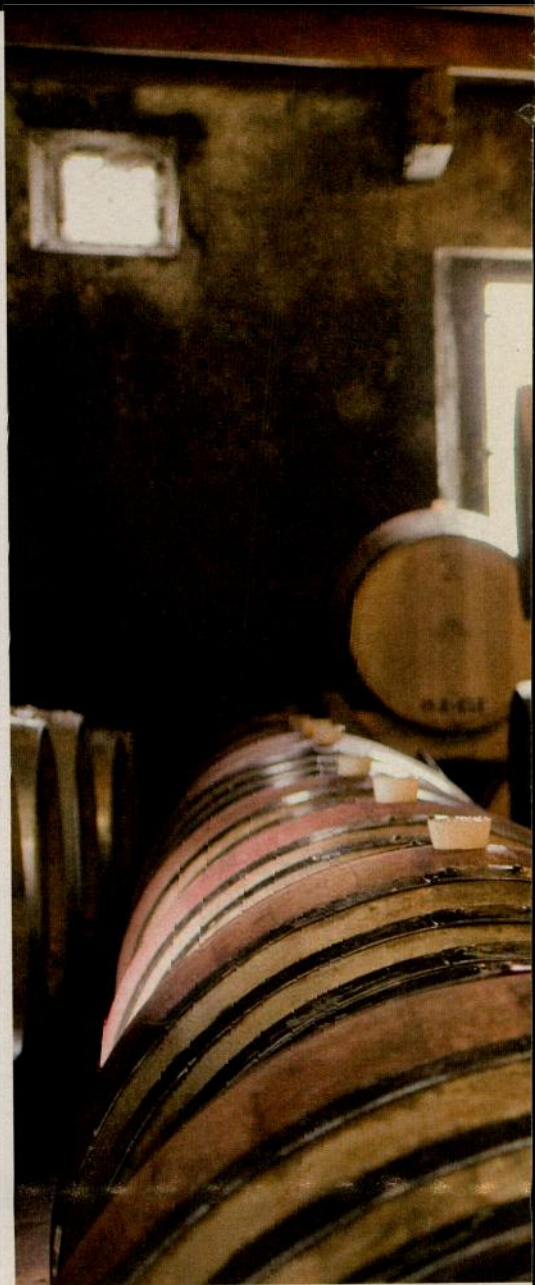
L'arte del viaggio trova i suoi capolavori nelle proposte che Kuoni ha selezionato per **Emozioni**, la collezione destinata a un pubblico d'élite che racchiude le mete e gli itinerari più originali ed esclusivi. Sfogliando le pagine di **Emozioni** le immagini e le descrizioni di ogni meta accendono la fantasia e fanno percepire il fascino, la raffinatezza di ciò che oggi è autenticamente lusso, ovvero il privilegio di vivere esperienze realmente uniche per intensità, bellezza, coinvolgimento emotivo e sensoriale.

Ogni "Experience" nasce per soddisfare un desiderio, passione o sfizio del viaggiatore esigente con proposte di soggiorni di benessere e relax, le spiagge più incantevoli del pianeta, tavole degne di un gran gourmet ed esclusivi viaggi itineranti.

Per Kuoni le sfaccettature del lusso che sono l'anima di **Emozioni** si manifestano nel mettere il cliente al centro di un mondo di attenzioni e servizi su misura.

Il cliente infatti è affiancato sin dalla fase della preparazione del viaggio dai consulenti del servizio *Kuoni Concierge*, riceve accoglienza e assistenza personalizzate in aeroporto e, per ogni evenienza, è seguito durante il viaggio con il servizio telefonico *Smart Line*, attivo tutti i giorni 24 ore su 24.

Infine, con **Emozioni** il cliente può scegliere un omaggio esclusivo di viaggio accedendo a un'area dedicata del sito www.kuoni.it.



**FRANCIACORTA
DOSAGE ZERO 2004**

Ca' del Bosco. Via Case Sparse 20, Erbusco (Brescia), telefono 030.7766111; www.cadelbosco.com



**FRANCIACORTA
ROSÉ**

Antica Fratta. Via Fontana 11, Monticelli Brusati (Brescia), telefono 030.652068; www.anticafrattra.it

**METHIUS BRUT
RISERVA**

Fratelli Dorigati 2002. Via Dante 5, Mezzocorona (Trento), telefono 0461.605313; www.dorigati.it



**FRANCIACORTA
BRUT VINTAGE 2001**

Bersi Serlini. Via Cereto 7, Provaglio d'Iso (Brescia), telefono 030.9823338; www.bersiserlini.it



**RISERVA DEL
FONDATORE
GIULIO FERRARI**

Ferrari. Va del Ponze di Ravina 15 (Trento) telefono 0461.972111; www.cartineferra.it

