

THE BEST 09

# Capital

NATALE  
(E OLTRE)  
**100**  
REGALI  
+1

**C**  
*Class Editori*

DENARO  
TEMPO LIBERO  
ECONOMIA  
COSTUME

NUMERO 358  
(NUOVA SERIE)

DICEMBRE 2009

€ 4

**Casa, prenderla  
al volo a New York**

**Autodifesa, come  
le spie del Mossad**

**Riscoperte, il colpo  
dell'amuchina**

**E-commerce,  
sfidare Yoox**

**Volare, con le carte  
di Clooney**

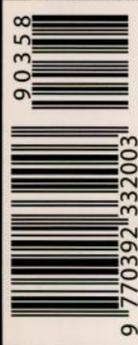
Punta il tuo  
smartphone e...



**Matteo Marzotto, Pier Ludovico Bancale, Francesco Trapani**

# Sei creativo? C'è lavoro per te...

Con BootB, il motore di ricerca della creatività globale







Mai offrirlo per i brindisi e con i dessert (meglio un Marsala). Perché la nuova Riserva Ferrari di Lunelli o un Vittorio Moretti 2002 meritano un posto a capotavola | **Bruno Vespa**

## Non sprecate lo spumante

**L**AMENTARSI È UN DELITTO. Lo spumante italiano ha aumentato le sue quote di mercato in tutto il mondo, mentre gli Champagne perdono un 20% (tranne che in Italia...). Eppure, parlando di bollicine prestigiose per la tavola di fine d'anno, non si possono tacere due cattive abitudini italiane. La prima: offrire lo spumante secco a fine pasto per i brindisi e il dessert. Se non si sa rinunciare al tappo da bum (e non si ama lo spumante dolce), lo si spara a pasto compiuto, servendo con l'ultimo piatto un vino da dessert (uno dei tanti magnifici vini dolci italiani, a cominciare dall'ineguagliabile Marsala, incredibilmente misconosciuto). La seconda cattiva abitudine è di non bere mai lo spumante per pasteggiare. Si dirà che quelli buoni costano troppo per stappare più di una o due bottiglie. Mi difendo con due osservazioni: questa rubrica appare su una rivista d'élite e un ottimo spumante non costa più di un ottimo vino. A questo proposito, la famiglia Lunelli di Trento ha appena messo in commercio la prima annata prodotta (il 2002) di una Riserva Ferrari che porta il proprio nome.

I **Lunelli** hanno ereditato il prestigioso marchio Ferrari dal '52, ma erano usciti allo scoperto solo con eccellenti vini fermi. Ora entrano nei soli ristoranti a un prezzo al pubblico intorno a 50 euro, con uno spumante che vale perfino l'accostamento con alcune Riserve del Fondatore per la sensualità del sapore e soprattutto per un retrogusto sinfonico. La Riserva Lunelli è maturata nelle botti di Slavonia, come si usava tanto tempo fa. Personalmente, lo trovo perfino una tacca

sopra il nuovo Perlé Noir, che in enoteca costa qualche euro in più e che considero in ogni caso assai intrigante.

Un grande spumante del tutto sprecato come aperitivo è il **Vittorio Moretti 2002**, campione della prestigiosa Maison di Franciacorta. Chi non ama la persistenza del perlage, e dunque vuole che lo spumante sia soprattutto un gran vino, troverà qui il suo compagno d'elezione (110 euro in cofanetto, ottimo per i regali di Natale agli appassionati del genere). Si può pasteggiare anche con il Rosé 2004: elegante, sobrio, persistente nel gusto (40 euro). Per un aperitivo di classe, va benissimo il Satén (40 euro), mentre per il rapporto qualità/prezzo (35 euro) è assolutamente da segnalare, sempre per gli aperitivi, la Gran Cuvée 2004: le bollicine si allargano subito in un gusto coinvolgente.

Chi ama gli spumanti invecchiati durante l'intero pasto, si procuri le annate d'epoca di **Ca' del Bosco**. È difficile crederci, ma ancora brindo nei compleanni di mio figlio con un'incredibile annata 1979: trent'anni e ancora regge bene. Quelle bottiglie sono le madri dell'ormai classico Annamaria Clementi (70-75 euro in enoteca), le cui vecchie annate sono gagliarde ben oltre il decennio. Per l'aperitivo, è perfetto il Dosage Zero Millesimato 2004, con un rapporto/qualità prezzo (34 euro) assolutamente incoraggiante. Da alcuni anni è tuttavia diventato un classico assoluto il Cuvée Prestige, riconoscibile per l'intelligente bottiglia chiara. Adorato dalle signore (e giustamente), a 26 euro è un magnifico compagno per le feste di fine d'anno. **C**

**Maurizio Zanella**,  
52 anni, proprietario  
della Cantina **Ca' del Bosco**  
di Erbusco, in Franciacorta.



CLAUDIO GALLONE