

MF

il quotidiano  
dei mercati finanziari

SPECIALE

★ 107 ★  
SERIE  
ORO

# Gentleman

Numero 107 - Natale 2009

Charlize Theron, 34 anni,  
attrice e modella,  
indossa un abito Dior  
by John Galiano.

BOLLICINE  
ITALIA-FRANCIA,  
LA SFIDA INFINITA.  
GUIDA  
AGLI SPUMANANTI  
E AGLI CHAMPAGNE



GENTLEMAN  
+ il terzo  
numero di Ladies

New  
York  
LE STELLE  
DELLA CUCINA  
FESTEGGIANO  
SIRIO MACCIONI

CHARLIZE THERON

Vorrei...

Un  
Natale  
d'tutto  
d'oro

GIOIELLI, VIAGGI, SCARPE SEXY, LOFT,  
CASHMERE, BORSE, HI-TECH...  
LE IDEE PER RENDERE FELICE UNA  
DONNA. E FARSI AMARE DI PIU'

SMOKING  
CLASSICO  
CONTEMPORANEO  
NERO O BLU?

Real Estate pag. 107

MALDIVE  
PARADISO  
DELLECOLUSSO



9 771722 222001

90107

PROMOSSI E GUSTATI

# Dieci in Bollicine

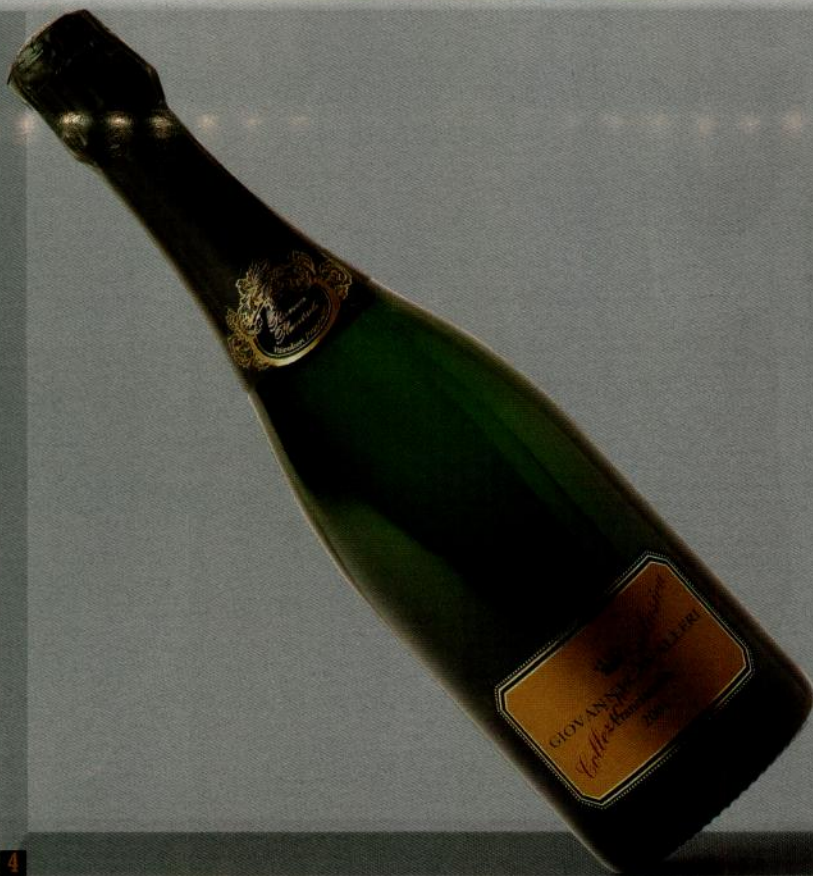


1



2

Per il cenone di Natale o per quello di Capodanno, la top ten delle bottiglie made in Italy. Dall'aperitivo, che sia di pesce, salumi o formaggi, ai primi di mare, al cotechino e zampone. Ma anche vini a tutto pasto. E poi, pronti per il dessert, con pandoro, panettone e Moscato



4



3



5

DI MARCO GATTI  
FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

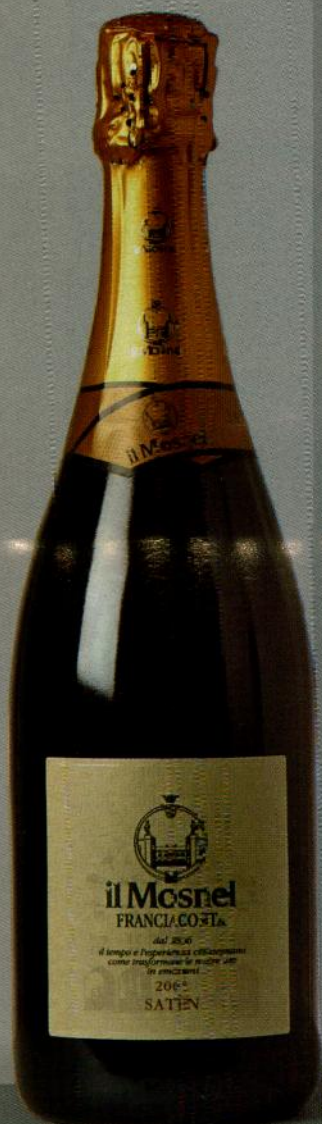
6



7

8

9



10

### 1. Trento Methius Brut Riserva 2003

È grazie alla sua classe, che questo brut è riuscito nella difficile impresa di mettere d'accordo tutti i degustatori più famosi, che nelle scorse settimane gli hanno attribuito un'autentica pioggia di premi e riconoscimenti. Da uve chardonnay (60%) e pinot nero (40%), in degustazione ha colore giallo paglierino carico, con note cievirano all'oro, spuma ricca, perlage di notevole finezza e persistenza. Dal profumo intenso di frutta matura e spezie, al palato è vellutato, dispendida armonia, con gusto caldo ed equilibrato. A tutto pasto. Prezzo: 34 euro. Fratelli Dorigati, telefono 0461.605313.

### 3. Franciacorta Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2002

Tra i gioielli di Bellavista, maison che oggi vanta oltre 190 ettari di vigneti, grande è questa Riserva, che porta il nome del patron. Ha colore giallo dorato, con riflessi verde mare. La spuma è abbondante, mentre il perlage è di grande finezza e persistenza. Al naso è profondo ed elegante e ha profumi di fiori e frutta bianca, note agrumate, intriganti e sentori minerali, di miele e nocciola. Di bella struttura, ha un sorso fresco ed equilibrato, ideale per piatti come cotechino e zampone. Prezzo: 100 euro. Bellavista, telefono 030.7762000.

### 5. Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2000

Uno chardonnay in purezza, che nella versione 2000 si segnala per armonia e finezza. Mentre alla vista si presenta di colore paglierino intenso e luminoso, con riflessi dorati, con bollicine fini e continue, all'olfatto ha un bouquet complesso e intenso con profumi di frutta bianca, note di vaniglia e cioccolato bianco, e sentori mielati. Al palato è vellutato, elegante, con acidità ben equilibrata, giusta sapidità, retrogusto corrispondente al naso. Da abbinare a crostacei e carni bianche. Prezzo: 80 euro. Ferrari, telefono 0461.972311.

### 7. Il Mosnel Franciacorta Satèn 2005

«Trasformare le uve in emozioni» è il motto che accompagna nel lavoro Giulio e Lucia Barzanò. Obiettivo raggiunto con questo Satèn. Giallo paglierino con riflessi verdi smeraldo e brillante: ha spuma candida e ricca, perlage minuto, fito e continuo, naso ampio e accattivante, con profumo di frutta matura e delicate note di fiori gialli e vaniglia. Setoso, sapido, dal sorso profondo e di stoffa aristocratica, al palato è fresco ed equilibrato, armonico, con finale lungo e convincente. Ideale con crudità di mare e carni bianche. Prezzo: 24 euro. Il Mosnel, telefono 030.653117.

### 9. Gatti Franciacorta Satèn 2005

Una cantina di grande affidabilità, il cui prodotto bandiera è il Satèn. Ottenuto da uve chardonnay al 100%, con fermentazione del 50% del mosto in fusti di rovere e del restante 50% in acciaio, e con permanenza minima sui lieviti di 36 mesi. Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino, con spuma abbondante e perlage di buona finezza e persistenza. Al naso è molto elegante, con note floreali e sentori fruttati. La trama gustativa è setosa, vellutata, con giusta freschezza, sorso armonico e buona persistenza. Si abbina a primi piatti di pesce. Prezzo: 22 euro. Enrico Gatti, telefono 030.7267999.

### 2. Franciacorta Brut Extreme Palazzo Lana 2004

Porta il nome della dimora dove Guido Berlucchi e Franco Ziliani, con l'amico Giorgio Lanciani, pensarono nel 1954 il primo Franciacorta, l'intuizione imprenditoriale che avrebbe cambiato il destino della zona, questo brut di notevole personalità. Di colore giallo paglierino con sfumature ramate, ha spuma copiosa, corona persistente e perlage fine, naso elegante con profumi di ribes e fragola selvatica, e delicate note di crosta di pane. Di bella struttura, in bocca è fresco e sapido e si sposa a pesci e carni bianche. Prezzo: 34 euro. Guido Berlucchi & C., telefono 030.984381.

### 4. Franciacorta Brut Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri 2001

Finezza e complessità sono le caratteristiche principali che colpiscono di questo splendido Franciacorta, realizzato con uve al 100% chardonnay e proposto dopo oltre sei anni passati sui lieviti. Dal colore che ricorda l'oro, brillante, e da la spuma candida e ricca. Ha bollicine finissime e continue, un naso vivo e profondo, con profumi di crosta di pane, nocciola, frutta tropicale. Al palato, invece, è secco e ampio, oltre che caldo ed equilibrato, di lunghissima persistenza. Con piatti di pesce. Prezzo: 55 euro. Cavalleri, telefono 030.7760217.

### 6. Ferggettina Franciacorta Extra Brut 2002

Giallo paglierino brillante, con suggestive venature verde acqua, di buona consistenza, ha spuma ricca ed evanescente, bollicine di bella eleganza, persistenti. Al naso è complesso, con bouquet intenso e fine, in cui spiccano note floreali e sentori fruttati di pesca, profumi di lieviti, crosta di pane, nocciola e vaniglia. In bocca ha sapore ampio e persistente, grintosa acidità ben equilibrata, struttura, finale elegante. Da abbinare a tortellini in brodo, salumi, pollame, formaggi di media stagionatura. Prezzo: 22 euro. Ferggettina, telefono 030.7451212.

### 8. Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2002

È il fiore all'occhiello della cantina guidata da Maurizio Zanella questa cuvée Annamaria Clementi, autentico simbolo dell'eccellenza delle produzioni della Franciacorta. Nel bicchiere affascina con il suo colore giallo oro, la sua spuma ricca, il perlage finissimo e persistente, la straordinaria complessità del suo bouquet, che si offre con profumi di ananas e frutto della passione, note di nocciola, tostato e vaniglia, sentori speziati. Caldo e pieno, in bocca ha armonia ed equilibrio sorprendenti e lunghezza suggestiva. A tutto pasto. Prezzo: 75 euro. Ca' del Bosco, telefono 0307756111.

### 10. Trento Altemasi Graal Brut Riserva 2002

Nata nel 1950, Cavit è la grande cooperativa riuscita nell'intento di coniugare numeri e qualità. Di questa filosofia è documentazione significativa questo brut, che una volta nel bicchiere si segnala per il suo colore giallo oro, piacevolmente venato da riflessi verde smeraldo. Caratterizzato da spuma candida e cremosa, ha perlage elegante e persistente, naso molto fine, complesso, con profumi di mele e nocciola, sentori di vaniglia, note di miele. Caldo e morbido, ha sorso pieno e gustoso. Da aperitivo e con antipasti a base di salumi. Prezzo: 32 euro. Cavit, telefono 0461.381711.

PROMOSSE E GUSTATE

Come dire di no a pandoro e panettone? E, per assaporarli al meglio, tre Moscato d'eccezione



1



2



3



5

**1. Il panettone artigianale**

La pasticceria artigianale Gattullo, nel cuore di Milano, propone piccola pasticceria, paste lievitare, pandoro (scelto su ordinazione, dopo il 15 dicembre). Tra i prodotti più ricercati, il panettone (30 euro al kg). Nata nel 1961, già dagli anni 70 è diventata punto di riferimento di personaggi famosi, come Enzo Jannacci, Diego Abatantuono e Gianni Vannini, oltre che tutta la città. Negli anni ha ricevuto diversi riconoscimenti, come, per esempio, l'Ambrogio d'oro (premio conferito dal Comune milanese) nel 1980. **Gattullo**, piazzale Porta Lodovica 2, telefono 02.58310497.

**2. Moscato d'Asti Docg Vigna Vecchia**

Alessandro Bizio è vignaiolo talentuoso, personaggio istrionico, merco vulcanica. Suo la splendida folia di far invecchiare il Moscato. Sorprendenti ed emozionanti assaggi di millesimi che vanno da 2003 al 1997. Da dimenticare incantevole, ma anche da bere ora, questo formidabile Vigna Vecchia. Da vigna di 50 anni, ha colore dorato, naso elegante con profumi di glicine e note agrumate, sorso dolce, fresco-gustoso. Oltre che con panettone e pandoro, una rivelazione con ostriche e foie gras. Prezzo: 15 euro ca. **Ca' d'Gal**, telefono 0141.847102.

**3. Moscato d'Asti Docg Fioraliso**

Rocca Albino è cantina celebratissima per i suoi grandi Barbaresco. Tra le numerose etichette di successo, tra i tanti boss, un'eccezione, questo piccolo gioiello dolce. Megarita, dal colore che ricorda l'oro al naso, ha bouquet di suggestiva ampiezza e profondità, con profumi di salvia, note agrumate e floreali di acacia e glicine. Una bella sequenza di sensazioni. È da stappare a fine pasto con la pasticceria secca, per le sue rarità gustative dolci e mai succhevole. Prezzo: 16 euro. **Rocca Albino**, tel. 0173.635145. Distribuito da Enoteca Scarpitti, Milano, tel. 02.28513470.

**4. Il pandoro da Verona a Milano**

Fondata nel 1975, la pasticceria Migliavacca si trova a Milano, in zona Città Studi, fuori dal centro cittadino. Da sempre lo stampo artigianale, è ancora oggi a gestione familiare ed è riconosciuta in tutta la città per le sue deliziose paste lievitate. In particolare, il pandoro: fiore all'occhiello della produzione (22 euro al kg). Benché le origini di questo dolce siano veronesi, ormai è ereditato a far parte a pieno titolo di most per i cenoni di Natale e Capodanno. **Migliavacca**, via Ajaccio 3, telefono 02.713653.

**5. Moscato d'Asti Docg Crivella**

Un'interpretazione del Moscato non banale, di inaspettata complessità, questo Crivella. Di colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati, all'esame olfattivo è ampio e intenso, con note di agrumi, sentori di muschio, aromaticità, fine profumo di mela cotogna. Da provare con formaggi freschi, come la Rabiola di Poccaverano, anche se fa matrimonio d'amore con pasticceria secca, tarte tatin, crostate alla frutta e i dolci tradizionali del Natale. Prezzo: 25 euro. **Marco Bianco**, telefono 0141.855021. Distribuito da Enoteca Scarpitti, Milano, telefono 02.28510490.