

D

*I matrimoni  
di Nora Ephron  
Le emozioni del solstizio  
d'inverno  
La mattina del giorno dopo  
di Chiara Gamberale  
Sex & the Torah  
nel cuore di Brooklyn  
Le calde notti bianche  
di André Aciman*

**AMORE 100%**



ANNO 15° N.723 DEL 11 DICEMBRE 2010 - SETTIMANALE, SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO - DA VENDERSI ESCLUSIVAMENTE CON IL QUOTIDIANO "LA REPUBBLICA" - SPED. ABB. POST. ART. 1, LEGGE 46/04 DEL 27/02/2004 - ROMA

ANNO 15° N.723 DEL 11 DICEMBRE 2010

D

## Il giusto mix

**BERLUCCHI** Arturo Ziliani, enologo e vicepresidente della Guido Berlucchi

### Da provare

«La struttura importante e opulenta rende il Vintage 2002 perfetto con i formaggi stagionati, come il Parmigiano Reggiano "vacche rosse", oppure con secondi piatti ricchi e "grassi" come un cotechino con le lenticchie».



### Da evitare

«Il dosaggio contenuto (è un Brut) ostacola l'abbinamento con ogni tipo di dolce, specialmente quelli a base di uova come tiramisù, budino o zuppa inglese».

**CA' DEL BOSCO** Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco

### Da provare

«Per l'Annamaria Clementi Rosé, la nuova Cuvée di Franciacorta da sole uve di pinot nero ed extra brut (un'aggiunta minima di liqueur) è perfetto il maialino da latte: il vino bilancia la morbidezza e la dolcezza di questa carne, tenera e grassa».



### Da evitare

«La banalità è abbinare un rosé alla freschezza del pesce crudo perché questo, come anche un salume quale il culatello, ha sapori delicati, ma anche una certa grassezza. Giusto, per carità, ma alquanto scontato».

**DOM PERIGNON** Richard Geoffroy, chef de cave Dom Pérignon

### Da provare

«Più importanti dei piatti sono gli ingredienti, che devono esser freschissimi, nobili e poco elaborati. Suggeriamo riso, prosciutto, formaggio e olio extravergine d'oliva. Perfetto con il Dom Pérignon Vintage 2002 il risotto alla milanese».



### Da evitare

«Non esistono abbinamenti sbagliati quando il cibo è ben equilibrato, non eccessivamente dolce né acido, né troppo amaro né troppo piccante, salato il giusto. L'unico errore è non osare, non essere arditi».

**FERRARI** Marcello Lunelli, enologo e vicepresidente delle Cantine Ferrari

### Da provare

«Il nostro Ferrari Perlé si esalta benissimo con la pizza, il connubio perfetto di due prodotti tipicamente italiani, fiore all'occhiello di quella dieta mediterranea recentemente diventata patrimonio dell'Unesco».



### Da evitare

«Pur essendo un altro prodotto tipicamente italiano, invece, il radicchio non va accompagnato alle bollicine di Ferrari Perlé, il suo gusto amaro e deciso renderebbe poco gradevole anche il miglior metodo classico».

**MUMM** Arturo Ziliani, enologo e vicepresidente della Guido Berlucchi

### Da provare

«Con il millesimato 2002 la Maison propone un soffritto (brunoise) di porcini ai pomodori secchi accompagnato da un gambero. Bene anche con la carne bianca, il vitello tonnato, il salmone, i risotti in generale, in particolare con la zucca».



### Da evitare

«Assolutamente da non fare: la degustazione abbinata con aringhe affumicate, sottaceti, carciofi crudi, o cacciagione dal sapore troppo intenso».

**POMMERY** Ilario Iannone, Amministratore Delegato Vranken Pommery Italia

### Da provare

«Un incontro di gran classe e perfetta armonia è quello tra champagne e tartufo e brasati o carni rosse, ovviamente utilizzando gli champagne adeguati, come i nostri millesimati Grand Cru Millesimé 2000».



### Da evitare

«Si usa pensare che lo champagne si abbinati a dolci e dessert, ritengo che non sia l'abbinamento corretto, benché abusato. Per i dessert decisamente meglio pensare a moscati o a passiti».