

Gentleman

il mensile per gli uomini che amano
Serie Oro

MF ItaliaOggi
il quotidiano
dei mercati finanziari
QUOTIDIANO
ECONOMICO-GIURIDICO
E POLITICO

SPECIAL
CHRISTMAS EDITION

200 IDEE PER LUI, PER LEI, PER GLI AMICI, PER I BAMBINI

★★★

NUMERO 145 - 1994 - 1992

In tutti gli altri giorni Gentlemen a euro 0,50

Per abbonamenti e informazioni visitate il sito www.gentleman.it o chiamate il numero verde 800 20 20 20

Il prezzo di vendita al pubblico è di euro 3,50 (2,00 + 1,50)

**BRINDISI
ECCELLENTI**
BOLLICINE, ITALIANE
O FRANCESI?
LA SUPERCLASSIFICA
DEI VINI ROSSI

**VIAGGI
ISOLE
COOK,
BLU
COME IL
PARADISO**

**REAL
ESTATE**
FRA ATTICI
E TOWNHOUSE,
NEW YORK
È SEMPRE
NEW YORK
MIAMI
IN ASCESA

Candela Novembre,
32 anni,
in abito Valentino.
Moglie e musa
del designer Fabio,
è fotografata
per *Gentleman* da
Claudio Gallone.

CENERENTOLA O PRINCIPESSA

FATELA SOGNARE

Le scarpette rosse da taito sono la passione della modella Candela Novembre. Ma ogni donna perde la testa per borse, sandali mozzafiato, gioielli e viaggi. Con questi regali, un uomo non sa più mai

PASSIONI
OROLOGI
UN TOURBILLON DI EMOZIONI
STILOGRAFICHE
IL CIELO IN UNA PENNA
SMOKING
VELLUTO DI TUTTI I COLORI



Sfida all'ultima GOCCIA

DI MARCO GATTI
FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

Champagne o spumante?
Come ogni anno, la
scelta per pranzi e cene
natalizie si fa ardua.
Gentleman ha selezionato
i 12 migliori per tipologia
e per abbinamento



1. Moët & Chandon Grand Vintage 2004. Note di pesca bianca, limone, pompelmo, aromi floreali e sentori speziati. Con ostriche. 60 euro. moet.com (importato da Moët Hennessy Italia, moethennessy.it). 2. Perrier-Jouët Belle Époque 2004. Note di frutta esotica, sentori di mandorla tostata, burro, miele, pepe bianco. Con carni bianche. 130 euro. perrier-jouet.com (Marchesi Antinori, antinori.it). 3. Ruinart Blanc de Blancs. Profumi fruttati, note di spezie

esotiche e scorza di agrumi maturi. Con Culatello di Zibello e salmone. 70 euro. ruinart.com (Moët Hennessy Italia). 4. Krug Grande Cuvée. Profumi di fiori e intensi di burro, nocciola e brioche. Con pasta ripiena. 150 euro. krug.com (Moët Hennessy Italia). 5. Pommery Noir. Note agrumate e fiori bianchi, retrogusto di piccoli frutti rossi. Come aperitivo o con pesce crudo. 45 euro. pommery.fr (Vranken Pommery Italia, vrankenpommery.it). 6. Bollinger James Bond 007 2002. Profumi di crosta di pane, sentori fruttati di pera



IL COLORE RICORDA L'ORO. La danza nel bicchiere evoca il sinuoso movimento di un'elegante e raffinato collier di perle. I profumi e le sfumature gustative hanno il sapore dell'esclusività. Stiamo parlando di Champagne, Franciacorta e spumanti. Autentici gioielli enoici, che se è un piacere gustare tutto l'anno, tra Natale e Capodanno diventano protagonisti assoluti dei brindisi delle feste. Inutile negarlo. A fine anno, l'unico dubbio è: Italia o Francia? Champagne, quindi? Irresistibile il

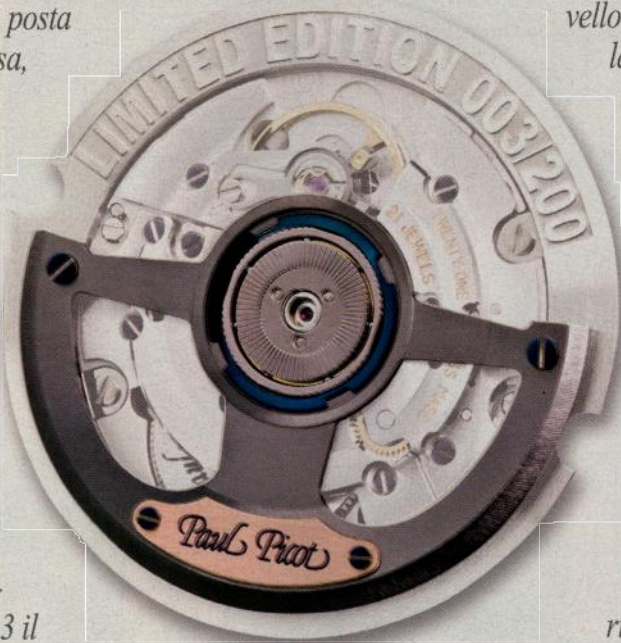
e pesca, speziatura. Con antipasti di pesce. 150 euro. champagne-bollinger.com (Meregalli, meregalli.it). 7. Dom Pérignon Vintage 2003. Profumi floreali, note di frutto candito, spezie e legno di liquirizia. A tutto pasto. 140 euro. domperignon.com (Moët Hennessy Italia). 8. Taittinger Brut Prestige. Bella complessità di aromi e sapori fruttati, retrogusto di miele. Con salumi e pâté. 40 euro. taittinger.fr (Pescarmona, pescarmona-importatori.it). 9. Mumm Cuvée Privilage. Giallo oro, ha profumi di agrumi e di frutta come pesca bianca e albicocca. Da aperitivo.

35 euro. ghmumm.com (Period Ricard Italia, period-ricard-italia.com). 10. Louis Roederer Cristal 2005. Ha profumi di frutta bianca e gialla, note di agrumi, frutta secca, burro e vaniglia. Con aragosta. 180 euro. champagne-roederer.com (Sagna, sagna.it). 11. Veuve Clicquot Vintage Rosé 2004. Rosato, luminoso, al naso ha aromi di frutti rossi. Con secondi di pesce e carni bianche. 70 euro. veuve-clicquot.com (Moët Hennessy Italia). 12. Laurent Perrier LP Brut. Paglierino brillante, è floreale e fruttato. Da aperitivo. 80 euro. laurent-perrier.fr (D&C, cec.it).

“ Il moto è causa di ogni vita ”

Leonardo da Vinci

Il 15 Aprile 1452 nasce a Vinci, una borgata posta sulle pendici del Montalbano tra Firenze e Pisa, un genio... "Leonardo". Con la sua fantasia, tecnica e creatività, riuscì a stupire il mondo inventando, progettando e realizzando macchine, opere e dipinti che ancora oggi ci stupiscono e che saranno nei secoli futuri sinonimo di tecnica inarrivabile. Nel 1482, a trent'anni, si trasferisce a Milano al servizio di Ludovico Sforza detto "Il Moro", dove oltre a innumerevoli progetti e realizzazioni di opere di fattura eccelsa, basti citare "Il Cenacolo 1495-1498" dipinto nel refettorio dei frati di Santa Maria delle Grazie, si diletta a migliorare tra il 1506 e il 1513 il sistema dei Navigli. Il Suo progetto era infatti quello di allacciare il Naviglio Martesana alla cerchia interna dei Navigli attraverso due "Chiuse" a San Marco e all'Incoronata, le quali avrebbero permesso di comunicare con bacini di differente li-



vello. In questo modo si sarebbe potuto attraversare la città via acqua. Sfruttando poi l'energia dell'acqua, Leonardo inventò sia nel campo della filatura che in quello della tessitura, macchine utensili che hanno permesso di avere i primi telai completamente automatici, anticipando di tre secoli i modelli utilizzati durante la Rivoluzione Industriale. Queste realizzazioni sono sempre state fatte al fine di migliorare la qualità della vita. Come il tuo PAUL PICOT "MEGAROTOR", che permette di velocizzare la carica dell'orologio automatico in modo che anche a chi, per motivi di lavoro non fa molto movimento, la ricarica sarà sempre ottimale. Questa è una nuova conquista dei tecnici PAUL PICOT, sempre alla ricerca di soluzioni per migliorare i già eccellenti movimenti che equipaggiano i suoi orologi.

...Ogni modello... un CAPOLAVORO!

Paul Picot MEGAROTOR

CAPOLAVORI NEL TEMPO



Da test effettuati in laboratorio questa percentuale rappresenta la riduzione dei tempi di ricarica per un tradizionale orologio automatico. Dopo anni di ricerche e sperimentazioni, l'innovativa massa oscillante MEGAROTOR, sovrdimensionata di 5,8mm e costruita con una speciale lega in tungsteno con inserti in oro, producendo un'accelerazione della forza d'inerzia ne riduce i tempi di ricarica. La nuova collezione Firshire Ronde

MEGAROTOR è disponibile in tre versioni: Calendario e Fasi di Luna, Regolatore e Classic Day/Date. Il movimento è interamente rifinito a mano e visibile attraverso il vetro sul fondo. Cassa di 42 mm in acciaio, acciaio e oro, oro rosa. Impermeabile fino a 50 metri. vetro zaffiro antiriflesso e inscalfibile. Quadrante argente, ardesia o cioccolato. Cinturino in alligatore con fibbia personalizzata deployante.

suo fascino. La sua versatilità è grande. E con i diversi prodotti e piatti è un piacere scoprire i migliori abbinamenti. Che cosa scegliere? **Per l'aperitivo**, quattro le etichette top. Il **Brut di Laurent-Perrier**, che si caratterizza per purezza, freschezza ed eleganza. Oro pallido con perlage delicato e persistente, è fine al naso, con note floreali e frutta bianca, di agrumi, mentre al palato ha morbidezza, mineralità, finale lungo e appagante. **Pommery Brut Noir**, dal colore giallo tenue con lievi riflessi verdi, fresco, fine e delicato con note agrumate e di fiori bianchi. Al palato si presenta elegante e vivace con sentori di piccoli frutti rossi. **Mumm Cuvée Privilège**, dal perlage fine, elegante e fitto, ha colore giallo oro, naso fresco con profumi di agrumi che si accompagnano a sentori di frutta tra cui spiccano pesca bianca e albicocca, sorso equilibrato, fresco, intrigante. E **Taittinger Brut Prestige**, dagli aromi fruttati, maturi, con richiami di nocciolo di pesca, dal gusto vivace e fresco, dalla bella complessità di aromi e sapori fruttati, retrogusto di miele. Con ostriche o pesce crudo, invece, fa matrimonio d'amore **Moët Grand Vintage 2004**. Di colore giallo tenue, brillante, con perlage sottile e continuo, ha naso raffinato, con note fruttate di pesca bianca, limone, pompelmo, banana e pera, aromi floreali, sentori speziati e dolci di pepe. Molto suggestivo il marriage anche con **Bollinger James Bond 007 2002**, che rispecchia il carattere particolare dell'annata che l'ha visto nascere, frutto dello stile della maison, del terroir d'eccezione e dei metodi tradizionali di elaborazione. Giallo paglierino luminoso,

ha perlage fine, fitto e persistente, profumi di sorprendente eleganza, freschezza e complessità con note di crosta di pane, sentori fruttati di pera e pesca, piacevole speziatura. In bocca è cremoso, equilibrato, fresco e sapido, con finale lungo. Con un antipasto all'italiana con salumi come Culatello di Zibello Dop o salami di media stagionatura, piuttosto che con salmone, pâté o ancora primi di pasta ripiena come i tortellini in brodo di cappone, si possono stappare **Ruinart Blanc des Blanc**, dagli intriganti profumi fruttati, dal sorso di sinuosa rotondità e morbidezza. **Krug Grand Cuvée**, giallo oro, dal perlage fine e persistente, dalla spuma cremosa, dalla nota floreale di grande freschezza, cui si accompagnano profumi intensi di burro, nocciole e brioche, gusto fresco, retrogusto corrispondente. **Perrier Jouet Belle Époque 2004**: di colore aureo, con perlage finissimo e continuo, al naso ricorda la frutta esotica, con note di ananas, sentori di mandorla tostata, burro, pasticceria, miele, pepe bianco. Di bella struttura, ha freschezza e sapidità, equilibrio e mineralità con elegante spalla acida e persistenza aromatica con retrogusto di mela verde. Con i secondi? Con astice appena arrostito con essenze di pompelmo o aragosta, non si sbaglia con **Cristal Brut 2005 di Roederer**. Giallo oro con riflessi che ricordano l'ambra, ha bouquet intenso, maturo, elegante. Ricco e carnoso in bocca, ha nuance delicate e bella freschezza, finale di lunga persistenza. **Con le carni?** Con una specialità tradizionale come la tacchinella con le castagne, da provare **Veuve Clicquot Vintage Rosé 2004**. Di colore rosato, lumi-

noso, ha perlage fine e continuo, aromi di frutti rossi, tra cui spiccano lampone, fragoline di bosco e ciliegie cui seguono sentori di frutta secca, mandorla e brioche, gusto fresco e di bella personalità. **A tutto pasto?** Si va sul sicuro con **Dom Pérignon Vintage 2003**, dal perlage finissimo, dai profumi dolci floreali, con nota tipica di frutto candito, sentori vegetali e freschezza della foglia di canfora, trama profonda, tra spezie e legno di liquirizia. **Dall'Italia? Bellavista, Berlucchi, Ca' del Bosco e Ferrari**, i quattro moschettieri dell'arte spumantistica del nostro paese, un poker di bottiglie da stappare **a tutto pasto**. **Bellavista Vittorio Moretti 2004**, la Riserva che porta il nome del patron. Giallo oro luminoso, con riflessi verde mare, ha spuma abbondante, perlage di grande finezza, naso elegante. **Cellarius Pas Dosé di Berlucchi**, dal colore paglierino con tenui riflessi oro, spuma ricca, perlage elegante e naso fine con note di frutti a polpa gialla, sentori di frutta secca e note di vaniglia e tostato, gusto ampio, con buon corpo, freschezza, armonia, dal finale persistente. Il **Ferrari Perlé** al naso ha bouquet intenso, di particolare finezza con sentori di fiori di mandorlo, mela renetta, lieve ed elegante speziatura con accenno di crosta di pane. Secco, pulito ed elegante, in bocca si propone morbido, cremoso, fresco, con leggera nota fruttata di mela matura, piacevole sentore di lievito e mandorla dolce. **Vinta-**

ge Collection Dosage Zéro 2008 Ca' del Bosco, in una nuova bottiglia dal look elegante, ha perlage finissimo e continuo, naso fine con note di frutta tropicale, burro, nocciola e mandorla tostata, mentre al palato è strutturato, con acidità equilibrata e lunghissima persistenza. Per chi ama cambiare? **Per l'aperitivo**, ideali **Bisot Cartizze Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry 2011** di colore paglierino, dal perlage vivace, dai profumi fini di fiori di campo e dalle note di mela e pera, dal sapore sapido e fresco. **Foss Marai Strada di Guia 109 Extra Dry**, fiore all'occhiello della

cantina, è ricco di profumi, tra i quali spiccano per intensità l'acacia e la mela, dal gusto accattivante che colpisce per la freschezza e la sinuosa complessità. E poi il **Prosecco Brut San Giuseppe**: etichetta di una realtà emergente che nel bicchiere affascina per finezza, bouquet floreale, sorso di bella personalità. Non solo Prosecco? È scelta di sicura soddisfazione il **Franciacorta Soul Satèn di Contadi Castaldi**, dal colore paglierino brillante, dal perlage finissimo, dal quadro aromatico complesso, con profumi di ginestra, mango, pane appena sfornato e nocciola, dal sorso morbido e persistente. Con cosa accompagnare **primi e secondi piatti?** Con spumanti che abbiano complessità, eleganza, forza, come **Monterossa Cabochon Franciacorta Brut 2008**, giallo dorato, dal perlage ricco e d'estrema finezza, dai profumi di agrumi, nocciola tostata,

Dall'antipasto al brindisi di Capodanno, i consigli per accostamenti perfetti





pesca, fiori di camomilla, dal palato dinamico, con sensazione salino-minerale, freschezza, persistenza. O come **Marcalberto Brut Nature**, autentica chicca dal colore che ricorda l'oro antico, dal perlage fine e continuo, dal naso irtenso con note di nocciola, miele, mela, albicocca e crosta di pane, dal gusto fresco, sapido e persistente. O con i rosé. Da provare, il **Francia-corta Rosé 2008 di Barone Pizzini** (grande protagonista a Londra

1. Bellavista Vittorio Moretti 2004. Giallo oro con riflessi verdolini, ha perlage fine, profumi di fiori bianchi, note agrumate, sentori minerali, di miele e nocciola. A tutto pasto. 35 euro. bellavistawine.it 2. Berlucchi Franciaorta Pas Dosé Cellarius 2006. Paglierino con riflessi oro, ha perlage elegante, naso fine con note di frutti a polpa gialla, sentori di frutta secca e vaniglia. Con carni bianche. 25 euro. berlucchi.it 3. Contadi Castaldi Soul Satèn. Paglierino brillante, ha profumi di ginestra, margo, nocciola, senso morbido e per-

sistente. Come aperitivo o con antipasti di pesce. 40 euro. contadicastaldi.it 4. Piergiorgio Carè Marcalberto Brut Nature. Ha perlage fine, profumi di nocciola, miele, mela, albicocca e crosta di pane. Con secondi di carne. 34 euro. scarpitidistribuzione.it 5. Bosio Franciaorta Brut Rosé. Rosa buccia di cipolla, ha profumi di frutta rossa, nota di pesca. Con tacchirel e con le castagne. 27 euro. bosiofranciaorta.it 6. Monterossa Cabochon Franciaorta Brut 2008. Dal perlage ricco, persistente e fine, ha profumi di agrumi, nocciola tosta-

dell'*International Wine Challenge*, autorevole concorso enologico internazionale, dove si è aggiudicato l'Iwc Organic Trophy come miglior vino biologico al mondo), dalle note di rosa, lampone, melograno. E il **Franciacorta Brut Rosé di Bisio**, vignaiolo giovane e talentuoso di cui si sentirà parlare. Di colore rosa che ricorda la buccia di cipolla, ha profumi di frutta rossa, nota vinosa, palato sapido, fresco, persistente. Un gioiello. 



ta, pesca, fiori di camomilla, gusto dinamico, fresco e persistente. Con primi piatti. 40 euro. monterossa.it 7. San Giuseppe Prosecco Spumante Brut. Paglierino, fine, dal bouquet floreale. Da aperitivo. 8 euro. aziendaagricolasangiuseppe.it 8. Bisol Cartizze Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry 2011. Paglierino, ha perlage vivace, profumi fini di fiori di campo e di mela e pera. Da aperitivo. 20 euro. bisol.it 9. Ca' del Bosco Vintage Dosage Zéro 2008. Oro, brillante, ha perlage finissimo, note di frutta tropicale, burro, nocciola. Con primi e secondi di pesce. 39,50 euro.

cadelbosco.com 10. Foss Marai Strada di Guia 109 Extra Dry. Giallo oro tenue con riadese verdolini, al naso ricorda acacia e mela, mentre al palato ha freschezza e complessità. Con pesce crudo. 25 euro. fossmarai.com 11. Ferrari Perlé 2006. Bouquet intenso, con sentori di fiori di mandarino, mela renetta, spezie, scorso secco e dal retrogusto ammandorlato. A tutto pasto. 32 euro. cantineferrari.it 12. Barone Pizzini Franciacorta Rosé 2008. Dal colore rosato, al naso ha note di rosa, lampone, melograno, bella personalità. Con carni bianche. 25 euro. baronepizzini.it