

# Artù

Dicembre 2013

**Info brand**

## Ca'del Bosco, Baileys, Krug San Leonardo e Pommery

Rastal premia il miglior Sommelier Fisar 2013



Protagonista nel design del vetro, Rastal offre sul mercato un prodotto di alto livello qualitativo per materiali pregiati, raffinatezza ed esclusività delle forme. I suoi, per esempio, sono studiati ad hoc e permettono di dare ad ogni bicchiere un valore aggiunto rispondendo alle tendenze del design italiano, così come tutta la gamma di bicchieri e tumblers che rispondono invece alle esigenze dei produttori di birra, vino e liquori, distillati e soft drink, che richiedono strumenti adeguati per la degustazione dei propri prodotti. Motivo per cui Rastal è dal 2009 partner tecnico ufficiale Fisar, Federazione Italiana Sommelier Abbinamenti e Ristoranti, per la cui Associazione ha anche realizzato il corso ufficiale. Una partnership, questa, che ha segnato la nascita del Istituto Rastal, consegnato ogni anno in occasione del concorso per proclamare il miglior Sommelier Fisar dell'anno, evento organizzato dalla cortei il Congresso Nazionale di Fisar. Quest'anno il Istituto Rastal è stato assegnato al vicepresidente Francesco Villa della delegazione di Sono Valico, eletto miglior Sommelier Fisar 2013 nella splendida cornice dell'Hotel Meris di Roma, trasformando saggi, atti due 5 marzo. Lara Prati, della delegazione di "Tosco", e Giovanni Diemonte, di quella di Livorno. Al vincitore, oltre a

numerosi premi, è stato consegnato il trofeo Rastal, un prestigioso calice formato 30L in vetro oncolino. Nella foto: Paolo Fulgosi di Rastal consegna il trofeo Rastal a Francesco Villa.

**Alois Lageder, eccellenza altoatesina nella guide**

Anche quest'anno la tenuta Alois Lageder, simbolo di qualità, verticalità, vivacità biologica-dinamica ispirata a un approccio sostenibile, ha ricevuto importanti riconoscimenti dalle guide più prestigiose nazionali, in primis la guida Falstaff "Inviatale Oenologica / Sostegni 2013" attribuisce ancora una volta alla tenuta altoatesina valori di eccellenza evidenziando il 2010 Löwengang Chardonnay e il 2009 Löwengang Lagener nella rispettive categorie "I migliori vini bianchi" e "I migliori vini rossi" dell'Atto Adige. Il 2010 Löwengang Chardonnay, con il 2010 Cor Nörwing Cabernet Sauvignon e il 2010 Nallura Pinot Noir, è stato tra le "Super Tre Stelle" della Guida Oro i Vini di Verano 2014, riconoscimento, questo, ottenuto esclusivamente da vini che già al vertice delle precedenti edizioni della Guida, per l'annata in degustazione hanno ottenuto un punteggio pari o superiore a 93 centesimi. Il 2010 Löwengang Chardonnay



14 Anni n°59

donna, compare anche nella Guida Slow Wine 2014 per i valori prodotti da sempre adottati dall'azienda, in vini anche del buon ottavo con cui viene gestito il rapporto qualità/prezzo. "Questa menzione ha per noi un doppio valore", dichiara Alois Lageder. «Essa rende omaggio non solo a un vino simbolo della nostra tenuta e della nostra produzione, ma anche alla cura e alla dedizione che costantemente mettiamo nel nostro lavoro», infine, massimo riconoscimento per il 2010 Cor Nörwing Cabernet Sauvignon anche da Bandiera. Nel 2014 che assegna all'etichetta i suoi amici Oscar Gappari, il patteggiare dell'eccezione.

**Baileys, il nuovo gusto del cioccolato**

Per gli amanti dell'ineffabile crema al whisky Baileys e del cioccolato nasce Baileys Choccolat Luxe. Incontro perfetto tra l'alta qualità del cioccolato belga e la celebre crema al whisky irlandese. Ben tre anni sono trascorsi dalle prime sperimentazioni iniziate e ottenute il giusto equilibrio tra cioccolato fuso, whisky irlandese e crema di latte, e dopo numerosi testativi Anthony Wilson, Liquid Developer presso Diageo nonché figlio di uno dei creativi dell'originale Baileys Original Irish Cream, ha trovato la ricetta finale. "L'idea dietro allo sviluppo di Baileys Choccolat Luxe era quella di creare un liquido fluibile anche a temperatura ambiente che originasse la nota viscosa di Baileys con quella del cioccolato fuso, un risultato che riproduce l'esperienza multisensoriale di quando si mangia del cioccolato (...). Dopo anni di esperimenti è il più piccolo cambiamento che può generare una rivoluzione: abbassando il contenuto alcolico dell'1,3% infatti, ho scoperto che il gusto del whisky persisteva nel tempo piuttosto che venire coperto da quello dolce e tostato del cioccolato (...). Baileys Choccolat Luxe è distribuito da Diageo, l'azienda leader mondiale del mercato bevande alcoliche.



Luxe era quella di creare un liquido fluibile anche a temperatura ambiente che originasse la nota viscosa di Baileys con quella del cioccolato fuso, un risultato che riproduce l'esperienza multisensoriale di quando si mangia del cioccolato (...). Dopo anni di esperimenti è il più piccolo cambiamento che può generare una rivoluzione: abbassando il contenuto alcolico dell'1,3% infatti, ho scoperto che il gusto del whisky persisteva nel tempo piuttosto che venire coperto da quello dolce e tostato del cioccolato (...). Baileys Choccolat Luxe è distribuito da Diageo, l'azienda leader mondiale del mercato bevande alcoliche.

**Nattura, per una sana colazione**

Per la prima colazione è per una sana gustosa mattina ha pensato a chi ama i dolci, ma anche i cibi genuini, Nattura con i cereali biologici di Kamut® e fave, ingredienti principali in numerose varietà Nattura, marchio distribuito da Eurobiod. Nella variante dolci con scaramella di albicocca. I Cereali Biologici di Kamut®



**Info brand**

sono prodotti da fimo, a levitazione naturale, con leuca madre di Kamut®, senza grassi aggiunti e, grazie alla "forma di Kamut®", mantengono leggerezza e digeribilità.

**Trussardi e Ca' Del Bosco, prestigioso incontro**

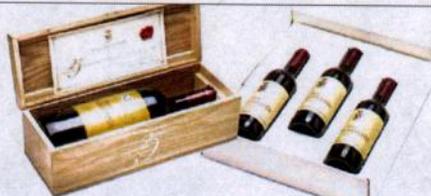
Nuovo e prestigioso la collaborazione nata tra il Gruppo Trussardi e Ca' Del Bosco, marchio icona della Franciacorta. Ne nasce la Cuvee Prestige Trussardi, un Franciacorta prodotto da Ca' Del Bosco e affinato secondo le stile Trussardi, una bottiglia caratterizzata da un design in assonanza con il marchio di 30 mesi. La selezione speciale di Cuvee Prestige Trussardi, con la sua particolare maturazione e il "cuore d'evoluzione", si declina con grande distinzione su al momento dell'aperitivo, sia in abbinamento ai grandi piatti. Dal mese di novembre è disponibile presso gli spazi Trussardi in Piazza della Scala 9 a Milano; al Ristorante Trussardi Alca Scala, al Café Trussardi e alle nuove store Café Trussardi Lounge.



**Happy Holiday! Arriva il Natale Binnale Biale!**

Cinque calabri sotto l'etichetta di Naxos, Riebel propone per le feste la serie

16 Anni n°59



Vinum in una calabrata confezione: un regale stesso per wine lover e non solo. Stanza fimo formata dall'azienda siciliana, protagonista da 250 anni del settore del vino e del cristallo. Vinum rappresenta il primo grande



successo di Georg Riebel, ideatore nel 1906 di questa serie innovativa e quindi avvincente, si tratta di calici che presentano una struttura schiacciata non solo alla tipologia di vino, ma anche alle specifiche varietà d'uva. Per Vinum si sceglie il celebre bicchiere di design di casa Riebel, dedicato alle feste. Ciascuno contiene due calici della linea: il set ideale per il calice Pinot Noir (Burgundy Red), vino per il Cabernet Sauvignon / Merlot (Bordeaux), utile per il calice Zinfandel/Washington Grand Cru e, infine, quello per lo Champagne Grand Vinum e realizzato in metallo al piombo, soffiato e modellato nella spazzatura di Bielefeld, in Germania.

**Tenuta San Leonardo, edizioni limitate**

25 anni di vendemmie. Questo il prestigioso traguardo raggiunto da Tenuta San Leonardo che con l'annata 2007 ottiene il riconoscimento del tutto un'isola delle riviere. Così il Marchese Guarnieri Garavito celebra l'evento realizzando due edizioni: una magnifica e prestigiosa del prodotto in cella 1982 (Kleinwin - anno di nascita del San Leonardo) e quella del Marchese Carlo - l'annata verticale di San Leonardo

il formato 0,375 L in 1500 esemplari. "L'edizione speciale "San Leonardo 25 vendemmie" spiega il produttore - è un omaggio che abbiamo voluto fare a questa edizione, alla sua storia e soprattutto a tutti quelli che la hanno amata in questi anni". Si tratta di un sistema da collezione creato nel mese dell'agosto, etichetta dorata, numerata numericamente, certificato di proprietà firmato dal Marchese Carlo Guarnieri Garavito, il tutto in un raffinato cofanetto di rovere anch'esso numerato. A questa collana celebrativa, Tenuta San Leonardo ha affiancato un'edizione nuova, ovvero la mini verticale: "Le considerazioni che ci hanno portato a creare questo cofanetto sono state svariate: da una lato il desiderio di fare qualcosa di divertente e originale, dall'altro pensiamo che la qualità non debba per forza compromettere alta quantità e quasi volentieri che fosse possibile, anche in due, sbrogliare una bottiglia da 0,375 L, approfondire e capire l'evoluzione del nostro San Leonardo ad un costo accessibile. Un piccolo contributo alla cultura del vino...".

**40° anniversario per Cesariani Sfere Spumanti**

Cesariani Sfere Spumanti compie quest'anno 40 anni e per festeggiare l'evento è stato organizzato da Giorgio Bugnara, storico enologo della maison, e dal direttore generale Luciano Rappo, una serie di incontri con giornalisti e operatori del settore per tutta la mese di novembre. In degustazione le annate storiche della linea Vitellium (declassazione migliorata fino a 2004): 1986, 1991, 1997, 2004, 2008. Ad ogni incontro è prevista la presenza di relatori definiti "ambasciatori" di Cesariani Sfere. Il Road Show, su invito, ha toccato in questi giorni Milano al Bolognino Bolognino, Verona da il Catinone, Parma al Bolognino REC 23, Anversa al Paese da Viro Viro e Trento al Bar Oeno: momenti di incontro, quindi, non solo del bere - con aperitivo, coffee, aperitivo, aperitivo, aperitivo - ma anche di cultura gastronomica, "La Biennale del gusto", in cui è stata presentata anche la guida Slow Wine 2014. L'acqua buona è stata offerta ai numerosi ospiti in-

parte - ma soprattutto molto dove è possibile concedere a fondo gli spuntini e apprezzare in sintonia i suoi gusti e pensati per l'occasione. Da ricordare, inoltre, la nuova collaborazione della produttrice di Cesariani Sfere Spumanti S.p.A. sul mercato nazionale, curata da direttamente da Erika S.p.A., Società controllata del Gruppo La Via, controllata di Cesariani Sfere Spumanti S.p.A. Nella foto Luciano Rappo, direttore generale Cesariani Sfere Spumanti.



**Norda con Slow Food alla Biennale del Gusto**

L'evento ha rafforzato ancora di più il rapporto collaborativo fra Norda - già protagonista nel sostegno del progetto dell'Alleanza fra i cuochi e i Produttori Slow Food - e la più importante organizzazione mensile di cultura gastronomica, "La Biennale del gusto", in cui è stata presentata anche la guida Slow Wine 2014. L'acqua buona è stata offerta ai numerosi ospiti in-

