

PTE CONT. 6.30 € - UK 5.80 £ - E 6.30 € - USA 9.00 \$ - Da abbinare obbligatoriamente ed esclusivamente nei giorni indicati: venerdì 28 novembre solo con Mercati Finanziari a euro 3,50 (2,30+1,20); martedì 2 dicembre solo con Italia Oggi a euro 3,50 (2,30+1,20). In tutti gli altri giorni Gentleman a euro 3,50.

# Gentleman

**MF**  
il quotidiano  
dei mercati finanziari

**Italia Oggi**  
QUOTIDIANO  
ECONOMICO, FIDUCIARIO  
E POLITICO

**APPAREL**  
*Arts*  
LA NUOVA SEZIONE  
DEDICATA AL VESTIRE  
SU MISURA  
E AGLI ABBINAMENTI  
IDEALI

PER LE UOMINI CHE AMANO LA VITA  
NUMERO 167 - DICEMBRE 2014



Patrizio Bertelli, ceo di Prada, fotografato per Gentleman da Massimo Sestini. Alle sue spalle, la pasticceria Marchesi.

FASHION & FOOD  
**COLAZIONE**  
= DA =  
**PRADA**

LA PAROLA CHIAVE È GUSTO. DALLA MODA ALL'ARTE, AL CIBO, DECLINAZIONI DIVERSE DI UN'UNICA ECCELLENZA. ECCO IL PROGETTO DI PATRIZIO BERTELLI, CHE AL MARCHIO ICONA DELLO STILE HA UNITO LE DELIZIE DELLA PASTICCERIA MARCHESI. PRONTO A ESPORTARLE NEL MONDO

**PIACERI & PASSIONI**

**I MAGNIFICI 7**  
NUOVI MUSEI

**CACCIA**  
SCOVARE LE PREDE PIÙ BELLE

**GRANDI RHUM**  
DA MEDITAZIONE



# Bontà senza zucchero

IN FRANCIACORTA I VINI PAS DOSÉ, CIOÈ PRIVI DI AGGIUNTE, SONO LE RISERVE PIÙ PREZIOSE. TALVOLTA BIO O CON UN'ETICHETTA D'AUTORE. COME LA CUCINA DEI MIGLIORI CUOCHI D'ITALIA

DI CESARE PILLON - FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

Lo Champagne inventato da Dom Pérignon era un vino piuttosto dolce, che l'evoluzione internazionale del gusto ha costretto a diventare man mano sempre più secco. Oggi il punto di equilibrio di tutti gli spumanti, quelli italiani compresi, è sul Brut, ma la tendenza è verso il Nature, cioè verso un vino completamente privo di residui zuccherini. Come lo si ottiene? Al termine del processo di spumantizzazione, per rabboccare la bottiglia dopo averne espulso i lieviti mediante sboccatura, bisogna usare lo stesso spumante privo di aggiunte di qualsiasi tipo. Ecco perché il Nature viene anche detto Dosage Zéro oppure Pas Dosé o Non dosato. In Franciacorta questa tipologia è proposta in tutte le sfumature da ambiziose Riserve millesimate al vertice della gamma. Talmente al vertice che l'azienda dei conti Uberti ha chiamato Sublimis 2008 il suo Dosaggio Zero, che è un Blanc de Blanc perché ottenuto da uve di Chardonnay in purezza. È invece un assemblaggio fifty-fifty di Chardonnay e Pinot Nero il Bagnatore 2007, Non Dosato Riserva della Barone Pizzini, che si fa notare anche per un'altra caratteristica: è un vino biologico certificato. Frutto di un ménage-à-trois, Chardonnay 40%, Pinot Bianco 40%, Pinot nero 20%, è il Pas Dosé Riserva QdE 2007 dell'azienda Il Mosnel, che ha anch'esso una caratteristica insolita: la sua etichetta è frutto di un concorso tra i migliori grafici



TUTTO  
BOLLECCINE

**FRANCIACORTA  
PAS DOSÉ QdE  
Riserva 2007**  
Il Mosnel  
via Barboglio 14,  
25050 Camignone  
di Passirano BS  
tel. 030.653117  
[info@ilmosnel.com](mailto:info@ilmosnel.com)  
38/40 euro

**FRANCIACORTA PAS  
DOSÉ BAGNADORE**  
Riserva 2008  
Barone Pizzini  
via San Carlo 14,  
25050 Provaglio  
d'Iseo BS  
tel. 030.9848311  
[info@baronepizzini.it](mailto:info@baronepizzini.it)  
30 euro

**FRANCIACORTA  
DOSAGE ZÉRO NOIR**  
2005  
Ca' del Bosco  
via Albano Zanella 13,  
25030 Erbusco BS  
tel. 030.7766111  
[caedelbosco@caedelbosco.com](mailto:caedelbosco@caedelbosco.com)  
60 euro

**FRANCIACORTA  
RISERVA SUBLIMIS  
DOSAGGIO ZERO**  
2007  
Uberti, località Salem,  
via Enrico Fermi 2,  
25030 Erbusco BS  
tel. 030.7267476  
[ubertivini.it](http://ubertivini.it)  
da 35 a 40 euro

## \* OTTO IN VETTA

AI FORNELLI GLI CHEF CON LE TRE STELLE MICHELIN



Ecco gli otto cuochi a cui la *Guida Michelin 2015* ha confermato le tre stelle.

(1) Massimiliano Alajmo, a capo del fiore all'occhiello di famiglia, Le Calandre di Rubano (Pd). (2) Massimo Bottura, patron della Francescana di Modena. (3) Enrico e Roberto Cerea, che fanno sveltare Da Vit-

torio, il ristorante di famiglia a Brusaporto (Bg). (4) Enrico Crippa, chef del Piazza Duomo di Alba, è stato riconfermato in cima alla classifica. (5) Dal 2005, Heinz Beck è saldo con tre stelle a La Pergola, ristorante del Rome Cavalieri. (6) Un premio diviso in due all'Enoteca Pinchiorri di Firenze per

Italo Bassi e Riccardo Monco. (7) Nella *Michelin 2014* è stato insignito con la terza stella e quest'anno Niko Romito del Reale di Castel di Sangro (Aq) ha riconfermato il suo talento. (8) Un vertice difeso con autorevolezza da Nadia Santini del ristorante Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio (Mn).

italiani. Lo spiega il bizzarro nome QdE, che però è un acronimo e va decifrato: significa *Questione di Etichetta*. A questa sinfonia di Franciacorta Riserva mancava una nota, quella del Blanc de Noir. A suonarla, con una vibrazione particolarmente incisiva, è Ca' del Bosco, che presenta il quarto esemplare della prestigiosa Vintage Collection, la sua linea di millesimati che ha alle spalle nove anni di affinamento: è il Dosage Zéro Noir Riserva 2005, ottenuto al 100% da uve di Pinot Nero vinificate in bianco. E queste uve lo fanno volare alto perché nascono a 466 metri sul livello del mare, nella vigna Belvedere che domina il Lago d'Iseo.