

# Rassegna stampa

Rassegna del 16/12/2016



**03/12/2016**

**Si parla di noi**

**Tirreno Cecina Rosignano** p. II Premio Unesco alla Regola 1

**04/12/2016**

**Si parla di noi**

**Tirreno Cecina Rosignano** p. V Premio Unesco alla Regola 2

**13/12/2016**

**Si parla di noi**

**Nazione Livorno** p. 1 Premio alla cantina «La Regola» Ilenia Pistolesi  
Elisa Favilli 3

**14/12/2016**

**Si parla di noi**

**Corriere Fiorentino** p. 13 Cene Galeotte. 5

**15/12/2016**

**Si parla di noi**

**Tirreno Speciale** p. 5 La Regola, dove la cantina è un luogo d'arte 6

**16/12/2016**

**Si parla di noi**

**Corriere Extra - Toscana** p. 2 tempo di bollicine Chiara Giovoni 9

**RIPARBELLA**

# Premio Unesco alla Regola

► RIPARBELLA

Stamani alle 11,30, al podere La Regola di Riparbella, si svolgerà una cerimonia per la consegna del premio speciale del concorso internazionale "La Fabbrica nel Paesaggio", che l'Unesco ha assegnato all'azienda dei fratelli Nuti per la nuova cantina, da poco inaugurata. La cerimonia comincerà alle 11,30 in cantina alla presenza dell'artista Stefano Tonelli, che ha affrescato la barriera, quindi alle 12,15 avverrà la consegna del premio da parte della coordinatrice nazionale del concorso, Gabriella Righi.

Il premio, bandito dalla Federazione italiana dei club e centri per l'Unesco, è stato ideato e promosso dal Club per l'Unesco di Foligno e Valle del Clitunno, «nella consapevolezza - si legge nella motivazione - che il paesaggio coopera all'elaborazione delle culture locali e rappresenta una componente fondamentale del patrimonio culturale e naturale, contribuendo al benessere e alla soddisfazione degli esseri umani e al consolidamento dell'identità nazionale; considerando che lo sviluppo sostenibile è fondato sul rapporto equilibrato tra i bisogni sociali, l'attività economica e l'ambiente».



# Premio Unesco alla Regola

La cerimonia nell'azienda vitivinicola a Riparbella



La premiazione dell'azienda agricola La Regola ieri mattina a Riparbella

## ► RIPARBELLA

Prestigioso riconoscimento quello ottenuto dall'azienda vitivinicola "Podere La Regola" di Riparbella nell'ambito del concorso internazionale "la Fabbrica nel Paesaggio" ideato e promosso dal club per l'Unesco di Foligno e Valle del Clitunno. Ieri presso la cantina della famiglia Nuti, in località Altagrada, si è svolta la cerimonia. Presenti rappresentanti di quattro comuni della Val di Cecina: per Riparbella il vice sindaco **Lorella Signorini**, per Montescudaio ed in rappresentanza dell'Unione Colli Pisani **Simona Fedeli** con il vice sindaco Landi, il sindaco di Volterra **Marco Buselli** e l'assessore al bilancio del comune di Cecina **Federico Cartei**.

La cerimonia è iniziata con una visita della nuova cantina guidata dall'artista **Stefano Tonelli**. Tre milioni di euro d'investimento per una cantina di duemila metri quadrati suddivisi su tre piani, uno interrato che accoglie i locali per la vinificazione, la cantina e una barriera museo; un piano terra destinato all'accoglienza e alla vendita e un primo piano con un salone che guarda con particolare interesse all'enoturismo. Tutto intorno un'ampia zona a verde attrezzata.

Il premio è stato assegnato ai titolari dell'azienda, i fratelli **Paolo e Flavio Nuti** ed è stato consegnato direttamente dalla coordinatrice del concorso Gabriella Righi. Nella motivazione del premio si ricorda il valore del paesaggio "Nella

consapevolezza che il paesaggio coopera all'elaborazione delle culture locali e rappresenta una componente fondamentale del patrimonio culturale e naturale, contribuendo al benessere e alla soddisfazione degli esseri umani e al consolidamento dell'identità nazionale».

A proposito l'avvocato Flavio Nuti, già presidente del club Unesco di Volterra, ha invitato le amministrazioni della Val di Cecina a superare gli steccati geografici e politici ed a lavorare insieme ad un progetto per la valorizzazione comune del paesaggio ricordando le radici comuni di una terra che già gli antichi Etruschi vivevano come "unica", dall'entroterra di Volterra e Belfora al porto di Vada.



Riparbella  
Premio  
alla cantina  
«La Regola»

■ A pagina 11



# ‘La Regola’ conquista un premio «Qui il vino si unisce alla cultura»

*Il riconoscimento della Federazione italiana dei club Unesco*

– RIPARBELLA –  
A POCHE settimane dall'inaugurazione della nuova cantina La Regola, per la storica azienda vinicola di Riparbella arriva un importante traguardo: la Federazione italiana dei centri e club Unesco ha assegnato all'azienda guidata dai fratelli Nuti il premio speciale del concorso internazionale «La Fabbrica nel Paesaggio». Un riconoscimento prestigioso per una realtà produttiva che ha trasformato il rapporto con l'ambiente in un vero e proprio punto di forza. A consegnare il riconoscimento nelle mani dei fratelli Luca e Flavio Nuti, è stata Gabriella Righi, coordinatrice del progetto. E per il 2017, sono tante le iniziative che già bollono in pentola: «Abbiamo pensato alla nostra cantina come il luogo ideale dove dibattere ed incontrarsi – spiegano i due imprenditori – e sarà la cultura la vera busola del nostro calendario. Presenteremo il libro «La Regola degli chef», dove le eccellenze della cucina toscana si sposano ai vini dell'azienda. Poi coinvolgeremo Giuliano Volpe, attualmente presidente del consiglio superiore dei beni culturali, nella presentazione del suo ultimo libro «Patrimonio Italiano: beni culturali, paesaggio e cittadini» ed apriremo un dibattito sull'«essere toscani» grazie al libro-strenna «Toscanità», che ha messo insieme 150 autori che raccontano la nostra Regione dalla A di arte alla Z di zootecnia. Un'iniziativa a scopo benefico, dove la solidarietà si unisce ai temi culturali che hanno reso la Toscana unica in ogni campo – concludono i fratelli Nuti.

**IL CALENDARIO**  
Sarà presentato il libro  
«La Regola degli chef»  
con le eccellenze della cucina

ditori – e sarà la cultura la vera busola del nostro calendario. Presenteremo il libro «La Regola degli chef», dove le eccellenze della cucina toscana si sposano ai vini dell'azienda. Poi coinvolgeremo Giuliano Volpe, attualmente presidente del consiglio superiore dei beni culturali, nella presentazione del suo ultimo libro «Patrimonio Italiano: beni culturali, paesaggio e cittadini» ed apriremo un dibattito sull'«essere toscani» grazie al libro-strenna «Toscanità», che ha messo insieme 150 autori che raccontano la nostra Regione dalla A di arte alla Z di zootecnia. Un'iniziativa a scopo benefico, dove la solidarietà si unisce ai temi culturali che hanno reso la Toscana unica in ogni campo – concludono i fratelli Nuti.

**Ilenia Pistolesi  
Elisa Favilli**

**IL PUNTO DI FORZA**  
Fondamentale  
per questa cantina  
in rapporto con l'ambiente



**SODDISFATTI** I fratelli Flavio e Luca Nuti e Stefano Tonelli



**Cene Galeotte.** Dal 16 dicembre a Volterra torna la nuova stagione delle Cene Galeotte, l'iniziativa che coinvolge i detenuti del carcere volterrano e rinomati cuochi: ad inaugurare l'11° edizione sarà lo chef Nicola Schioppo dell'Osteria Cipolla Rossa di Firenze. Ad accompagnare la cena le etichette offerte dal Podere La Regola di Riparbella. L'intero ricavato della serata, grazie a Unicoop, verrà destinato alla costruzione di una scuola elementare a Norcia, città umbra fra le più danneggiate dal sisma.



## STORIE DI VINO

# La Regola, dove la cantina è un luogo d'arte

Affreschi del pittore Stefano Tonelli, musica e altre installazioni animano l'azienda di Riparbella dei fratelli Nuti

► RIPARBELLA

Se fosse un profumo sarebbe Hypnotic Poison di Christian Dior. La fragranza seducente del mosto solletica le pareti della barricaia appena affrescate dall'artista **Stefano Tonelli**. La Regola a Riparbella non è una cantina tradizionale; è un museo dove tutti i sensi sono chiamati a un percorso esperienziale nuovo e sorprendente, che coinvolge anche la mente. A due mesi dall'inaugurazione, i fratelli **Luca e Flavio Nuti**, proprietari del podere, si preparano a una nuova stagione all'insegna dell'arte. Vino e cultura si intrecciano in un'elica di progetti innovativi che vanno a toccare le corde del territorio. L'obiettivo è promuovere il vino, la terra e tutto ciò che vi gira intorno attraverso eventi, concerti, convegni, incontri gastronomici. Il tutto nello scenario affascinante di una Riparbella, sospesa tra bosco e vigneti, borgo che poco ha da invidiare alla vicina e più nota Bolgheri. Sia in termini di natura sia come qualità delle uve. «Vorrei che la nostra cantina diventasse una fucina d'arte e un punto di riferimento per chi ama questo mondo in tutte le sue declinazioni - spiega **Flavio Nuti**, che di professione fa l'avvocato - Abbiamo grandi progetti per questo posto che io e mio fratello amiamo molto: Riparbella ha delle enormi potenzialità. E la nostra cantina va nella direzione di rilanciare questi luoghi, a partire dalle radici».

E a proposito di radici, viene da lontano l'idea di rinnovare Il Podere la Regola, donando alla cantina un'impronta nuova, ma ben aggrappata a storia e tradizione. E infatti ci sono voluti due anni di lavori per realizzarla e dare così un nuovo look a una tenuta che fa bella mostra di sé dal 1990, la prima nella zona di Riparbella. Come dunque conciliare passato e futuro? «Pensando a una nuova chiave di lettura - spiega Flavio Nuti - Ho riflettuto che la fonte più ricca e affascinante da dove attingere sarebbe stata la civiltà etrusca». Del resto da tempo questa storica etichetta di Riparbella, si fa portavoce di un messaggio che riecheggia sulle colline della Costa degli Etruschi: "territorio, natura, uomini, da dove nascono le Rego-

le". Tutto sta allora a trovare un estro in grado di tradurre in immagine ed emozione questo concetto che esprime in pieno lo spirito della cantina. Ce lo mette Tonelli, artista eclettico, nato e cresciuto nello stesso territorio: lui sa come fare, grazie alla sua sensibilità e anche e soprattutto al sentimento che nutre verso la stessa Riparbella. Gli Etruschi e il cosmo si mescolano e danno vita a un modo per vivere l'arte nel luogo eletto in cui il vino è nel pieno della sua trasformazione. Ecco allora che, passo dopo passo, prende corpo il cuore della cantina: l'affresco dal sapore universale che abbellisce la barricaia. L'ambiente è dark, eppure quelle mura trasmettono luce ed energia inedite. Figure che richiamano personaggi etruschi si alternano a pesci e immagini stellari, mentre un suono "trascendentale" contribuisce a rendere l'atmosfera unica. «Questa musica non è causale: emana vibrazioni che contribuiscono al riposo armonico del vino nelle botti», spiega Nuti.

E sono già in fase di ideazione nuove installazioni che arricchiranno l'esterno della cantina, così da creare un vero e proprio luogo di meditazione artistica alla ricerca dell'umanità che cresce e si sviluppa, anche attraverso la vite e il vino, in tutte le loro fasi di lavorazione. «Abbiamo in-

vestito sulla nuova struttura (è costata oltre 3 milioni, ndr) avendo in testa due obiettivi ben precisi: realizzare una cantina che valorizzasse le nostre produzioni e, allo stesso tempo, regalare al territorio un nuovo spazio di incontro, di stimolo culturale e sociale, oltre che artistico - spiegano Flavio e Luca Nuti - Nel progetto della cantina abbiamo lavorato al costante equilibrio tra paesaggio e produzione, una integrazione cercata fin dall'inizio dei lavori».

Il resto è formato da sale adobbate di accessori in alabastro, terrazze sulle vigne e un'ampia stanza che ospiterà incontri e dibattiti. All'esterno domina il verde delle colline che in autunno e inverno diventa rosso, giallo e marrone. Infatti la cantina, ecosostenibile e alimentata con energia pulita, è immersa tra i filari di un appezzamento di circa 10 ettari di vigne: in totale l'azienda conta 20 ettari di vigneto e a breve saranno impiantati altri 5 ettari. Quindici in tutto le etichette tra vini e grappe, dalle bollicine del Brut ai bianchi ai rossi fino al dolce Sondere, straordinario nettare di Trebbiano, Malvasia e Colombana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RIPARAZIONI  
FRIGORIFERI  
COMMERCIALI  
E INDUSTRIALI

PRONTO  
INTERVENTO

NUMERO VERDE  
800-81 20 877

www.ferret.it





L'artista Stefano Tonelli dipinge la parete della barricaia de La Regola. Accanto Luca e Flavio Nuti



➔ LA BOTTIGLIA/1

## Costa Toscana Sauvignon, 23 anni dopo...

La prima annata del "Costa Toscana Sauvignon" fu il 1993. «Mi sembrava di aver combinato qualcosina di meglio di quanto bevessi in giro - racconta il produttore Giovan Pio



(detto Giampi) Moretti, dell'azienda lucchese Terre del Sillabo - Un giovane ed entusiasta enotecario lo trovò fuori dal comune e mi disse: "Organizzo una bella serata nel mio locale". Fu la mia prima volta in pubblico, giovanissimo: c'era tanta gente, io venni scaraventato sul palco. Poi un guru dell'enogastronomia - così lo definivano - mi chiamò e mi disse: "Non si vergogna a presentare un vino così imbevibile?". Poche settimane fa, in una

degustazione di vecchie annate, quello stesso Sauvignon 1993, servito alla cieca, ha talmente impressionato che qualcuno voleva abbracciarmi». In commercio il 2011, 23 euro in enoteca. Provare per giudicare. (Iara Loreti)

➔ LA BOTTIGLIA/2

## L'Oro di Riparbella che sfida il vin santo

L'Oro è in vigna e nel bicchiere prima di esibirsi in etichetta. Il Petit Manseng biondeggia tra i filari nelle colline di



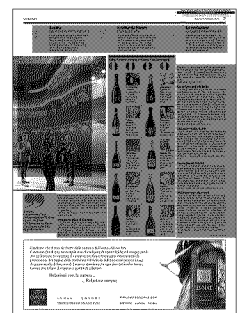
Riparbella, nella tenuta Caiarossa, in attesa della vendemmia tardiva, che quest'anno c'è stata a novembre. L'Oro di Caiarossa di Emilio Mancini - in commercio c'è 2011 - arricchisce naso e gusto col suo elegante bouquet e con la rotondità dei sapori. Affinato in barriques per 14 mesi, è ottimo con panettone, strudel e pasticceria secca. Ma per Mancini l'abbinamento top è un altro: «È l'ideale con i formaggi, anche stagionati. Lo produciamo dal 2006: cercavamo un vino per completare la

gamma e ci siamo accorti che il Petit Manseng dava il massimo come dolce più che come vino secco. Il risultato è un'etichetta ben riconoscibile, che si distingue». E che fa concorrenza al vin santo. 35 euro in enoteca. (Iara Loreti)



# Tempo di **bollicine**

Gli italiani lo fanno meglio: la rivincita dei nostri spumanti  
I dieci imperdibili, come abbinarli, le storie dei produttori  
● I tre Natali: classico, veg, fusion ● I segreti di sua maestà il panettone



Prosecco, vitigni autoctoni bianchi e rossi,  
vigne secolari e sfide recenti, tradizioni e pionieri  
Giro d'Italia fra i brindisi al vertice del gusto

# Storie & sapori, dieci **imperdibili** bollicine italiane

di **Chiara Giovoni**



Il mondo del vino non è mai stato così ricco di bollicine: accanto al dominatore indiscusso della produzione che resta il Prosecco Doge, è il momento degli spumanti, soprattutto metodo classico da vitigni autoctoni sia bianchi che rossi. I consumatori sono diventati più sensibili e colti, capaci di riconoscere le produzioni più autentiche di ogni territorio, e disposti a riconoscere a queste bollicine di qualità il valore che esprimono, anche in termini di prezzo. Il periodo delle festività poi è costellato da brindisi e cene di auguri e le bollicine sono indiscusse protagoniste di tavole, aperitivi e feste. Per aiutarvi a scoprire le migliori proposte del territorio italiano, vi suggeriamo la nostra selezione di 10 bottiglie top.

## **Lady Chardonnay**

Quest'anno la cantina Mosnel ha festeggiato 180 anni di viticoltura, ed essere viticoltore e produttore di eccellenza è una questione di personalità e continuità. Tra i fondatori della Doge Franciacorta con Emanuela Barzanò Barboglio, donna di grande carisma, Mosnel rappresenta oggi un riferimento per l'equilibrio e l'eleganza dei suoi spumanti. I figli Lucia e Giulio hanno il merito di aver raccolto dalla madre uno stile che garantisce continuità alla tradizione di famiglia in vini dall'identità precisa, fondati sull'armonia gustativa. In particolare Fran-

ciacorta EBB Extra Brut, uno chardonnay in purezza con 36 mesi sui lieviti: un profilo raffinato di gelsomino, pompelmo, mandorle e freschi agrumi, dall'elegante intensità.

*Mosnel - Franciacorta EBB Extra Brut Millesimato*

## **Un prosecco nel Giardino**

È il 1920 quando Abele Adami acquista un vigneto bello e ricco di promesse, il Vigneto Giardino, che si rivela subito prodigo di uve per vini di grande qualità, e che il figlio Adriano valorizza con la produzione di Prosecco. Oggi Armando e Franco, entrambi enologi, portano avanti quella tradizione familiare. Le Rive sono i vigneti in collina, così denominati nel dialetto locale: è da queste vigne che provengono le uve più pregiate come quelle di Vigneto Giardino. Un prosecco dai profumi intensamente fruttati e fini nell'espressività aromatica, che al palato è cremosa e salina.

*Adami - Vigneto Giardino Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Colbertaldo*

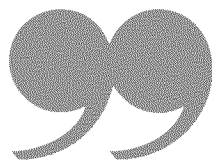
## **Il brindisi del campione**

La viticoltura in Trentino ha trovato una voce convincente nella famiglia Moser, un'azienda nata in Val di Cembra nel 1979, dalla passione del campione del ciclismo Francesco, nel luogo dove si trovavano le vigne di proprietà del nonno di Carlo, Francesca e Ignazio che oggi gestiscono la cantina. La produzione attinge da vigneti in quattro territori differenti, ma è il Trento Doc il campione della gamma: 51,151 Trento Doc Brut è dedicato al record di Francesco Moser, ed è scattante come la sua pedalata. Principalmente da uve chardonnay, brillante e agrumato, ha una freschezza slanciata dissetante.

*Moser - 51,151 Trento DOC Brut*

## **La saga del Travaglino**

La Tenuta Travaglino di Calvignano ha una storia millenaria iniziata nel Medioevo, sui «colli vitati» dell'Oltrepò Pavese dai terreni cal-



**Svolte**  
**I consumatori sono diventati più sensibili e colti, capaci di riconoscere le produzioni più autentiche di ogni territorio**

careo-argillosi dove nel 1868 il milanese Cav. Vincenzo Gaetano Comi acquista la prima parte della tenuta. Nel 1965 il discendente Vincenzo Comi rinnova il vigneto portandolo agli attuali 400 ettari. Oggi la quinta generazione della famiglia gli ha dedicato una cuvée di pinot nero e chardonnay, con 60 mesi sui lieviti, un Oltrepò Pavese aristocratico, note di pesca gialla e frutta secca e una piacevole ricchezza e persistenza.  
*Travaglino - Vincenzo Comi Brut Millesimato*

### **Quel Soave dal monte**

Sandro Tasoniero è un viticoltore appassionato che negli ultimi anni ha contribuito a portare alla ribalta la zona del Soave Doc e dei Monti Lessini, con la produzione di vini di qualità provenienti dal Monte Calvarina. La cantina si è distinta per la produzione dello spumante Durello Monti Lessini Doc, massima espressione del vitigno autoctono dalla personalità decisa caratterizzato da una mineralità quasi prepotente ma raffinata. Un Metodo Classico dal frutto delicato con note quasi balsamiche che vi sorprenderà.

*Sandro De Bruno - Durello Superiore DOC Monti Lessini*

### **Una certa idea di Francia**

Nella terra degli Etruschi, a Riparbella, i fratelli Luca e Flavio Nuti conducono la bella azienda di famiglia con produzioni decisamente coraggiose per il territorio toscano. Lo spumante «La Regola Brut» è però decisamente il più insolito: un metodo classico da uve Gros



**Dettagli**  
**Uno dei vini al top della produzione Metodo Classico italiana è dedicato ad una donna, che si era innamorata di quella cascina**

Manseng e Chardonnay dagli aromi agrumati di bergamotto e delle erbe aromatiche mediterranee. Una piccola produzione che trova la sua ispirazione nei vitigni della Francia del sud, ma che qui esprime un'identità territoriale avvincente.

*Podere La Regola - Brut*

### **Con i fiori della Ribolla**

Puiatti in Friuli è un'istituzione: una storia pionieristica nata alla fine degli anni 60 che non ha mai smesso di essere all'avanguardia per la zona dell'Isonzo. Qui il grande carisma e l'abilità enologica di Vittorio Puiatti e di suo figlio Giovanni ha saputo dare vita ad un vino unico e riconoscibile. La Ribolla Gialla è infatti l'inconsueta protagonista in purezza di questo Metodo Classico assolutamente peculiare: uve prodotte nella zona dell'Isonzo del Friuli e poi spumantizzata con 18 mesi sui lieviti per dare una bollicina armoniosa e fresca, con note di fiori di campo e crosta di pane fragrante con una piacevole mineralità.

*Puiatti - Ribolla Gialla Extra Brut*

### **Dal palco della Scala**

Da 12 anni la celebre cantina di Franciacorta Bellavista, è accanto al Teatro alla Scala per celebrare «la prima» che inaugura la stagione ogni 7 dicembre. Quest'anno Bellavista ha dedicato alla *Madama Butterfly* in un'esclusiva edizione il suo Brut Millesimato, da 147 parcelle di pinot nero e chardonnay. Una strada tracciata da Vittorio Moretti, e che oggi la figlia Francesca prosegue, frutto di 40 anni di cura della vigna e innovazione in cantina.

*Bellavista - Teatro alla Scala Vendemmia Brut 2011.*

### **La sorpresa Ferrari**

Ferrari non avrebbe assolutamente bisogno di presentazioni. Quest'anno però c'è una sorpresa: il debutto della nuova cuvée delle Cantine Ferrari Perlé Bianco Riserva, quintessenza dello stile Perlé. Uno Chardonnay in purezza figlio della vendemmia 2006. Fine e delicato, con un bouquet ricco di sfumature, è fresco, soffice e sensuale nell'armonia di proporzioni che lo rendono così speciale.

*Ferrari - Perlé Bianco Trentodoc Riserva 2006*

### **Nel legno per due anni**

Forse non tutti sanno che uno dei vini al top della produzione Metodo Classico italiana è dedicato ad una donna, perché a lei si deve l'intuizione della nascita della cantina più celebrata della Franciacorta. Era il 1962 quando Albano Zanella e Annamaria Clementi acquistarono il terreno di Erbusco e la cascina Ca' del Bosco di cui lei si era innamorata. Ma è stato Maurizio Zanella a guidare la produzione fino a renderla emblema di assoluta eccellenza. Vintage Collection Brut da uve chardonnay, pinot nero e pinot bianco è vinificato in legno con 48 mesi sui lieviti, dal profilo aromatico fragrante, dall'intensità vibrante, e dal raffinato equilibrio.

*Cà del Bosco - Vintage Collection Brut Millesimato*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

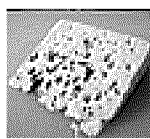
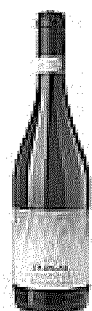
**Italia-Francia, andata e ritorno. Con i formaggi**



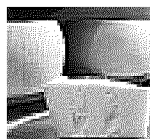
**Avvolgente**  
Comté e  
Tenuta il Bosco  
- Oltrepò  
Pavese Dogc  
Oltrenero  
Cuvée Brut,



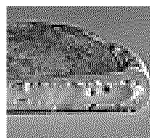
**Ancestrale**  
Robiola di  
Rocccaverano,  
Champagne  
Henri Giraud -  
Dame-Jane  
Rosé,



**Dolce e  
piccante**  
Roquefort,  
(erborinato)  
Ca' d'Gal -  
Moscato d'Asti  
DOCG Lumine



**Gourmand**  
Parmigiano  
Reggiano 30  
mesi Vacche  
Rosse,  
Champagne Dom  
Perignon 2006



**Patriottico**  
Reblochon,  
Fontanafredda  
- Alta Langa  
Dogc Bolla Ciao  
da pinot nero e  
chardonnay



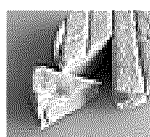
**Stiloso** Bitto  
della Valtellina,  
Champagne  
Roederer -  
Philippe Starck  
Brut Nature  
2009



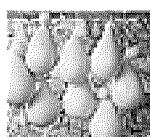
**Campagnolo**  
Chèvre e  
Montellori Brut  
Pas Dosé,  
metodo  
classico da uve  
chardonnay



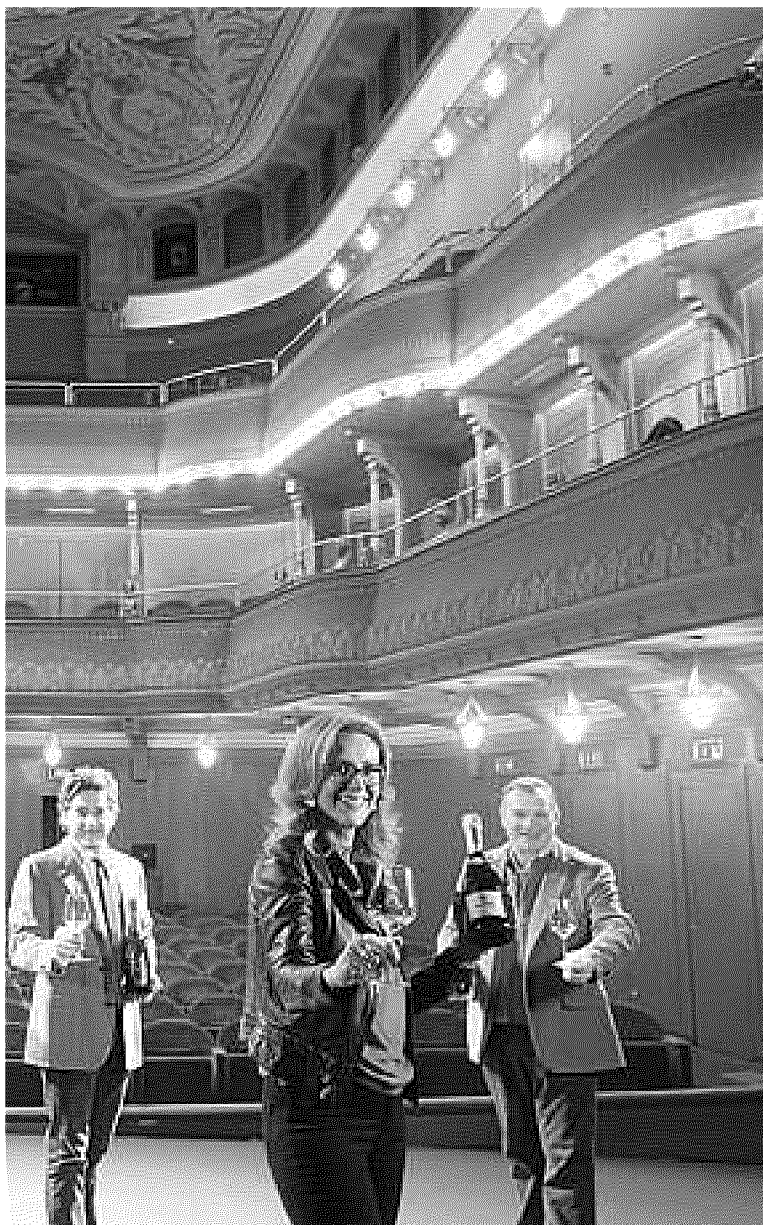
**Insolito**  
Squacquerone  
di Romagna  
Dop,  
Champagne  
Pol Roger -  
Extra Brut Pure



**Audace**  
Camembert  
e Gianfranco  
Fino -  
Spumante Brut  
Simona Natale  
Rosé



**Raro** Casizolu  
di Oristano,  
e Champagne  
Lanson - Clos  
Lanson 2006,  
da una singola  
vigna

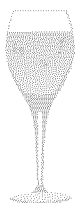




### Il calice

#### Apposta per il Franciacorta

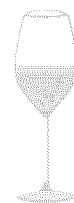
Un flûte allargato, più aperto è il bicchiere consigliato anche dal Consorzio del Franciacorta. Cinque anni fa ne è stato realizzato uno apposta dalla tedesca Restal: consente alle bollicine di andare verso l'alto, così da accentuare persistenza, profumi e aromi



### Il calice da bianco

#### L'ultima scelta

Via la coppa, il flûte, anche il tulip che ha ballato una breve stagione, si è affermato alla fine proprio il classico bicchiere da vino bianco per assaporare al meglio profumi, aromi e le bollicine metodo classico. Ottimo per gli champagne con una certa maturità



### La perfezione

#### Cristallo firmato Riedel

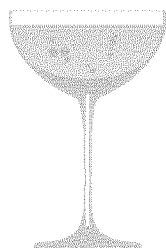
Riedel è una azienda familiare con 300 anni di storia, e da tutti riconosciuta come assoluta eccellenza nel mondo. Due anni fa, alla fiera di Francoforte presentò il suo sottilissimo bicchiere per lo champagne. Nel 2012 però aveva realizzato questo per lo champagne Krug

## Chi è



● **Chiara Giovoni** è sommelier Ais, ambasciatrice dello Champagne per l'Italia, autrice di libri come «Bollicine terapia» (Salani).

● In questi giorni è uscito allegato alla rivista Spirito Divino **Champagne Stile**, una guida a 100 Champagne scritta con Luca Turner



### La coppa

#### La prima, a forma di seno

La leggenda vuole che fosse modellata sul seno di Madame de Pompadour. Ottima per i profumi, pessima per il perlage. Oggi è usata solo per gli spumanti dolci come il Moscato. Recentemente riproposta, questa volta il seno preso a modello è di Kate Moss



### Il flûte

#### Il bicchiere degli Anni 30

Un bicchiere dalla forma sottile e allungata, elegante. Deve la sua fortuna dall'affermarsi, negli anni Trenta, degli spumanti secchi. Con la sua forma allungata però è più adatto per proseccchi e spumanti più freschi e immediati che per le bollicine metodo classico