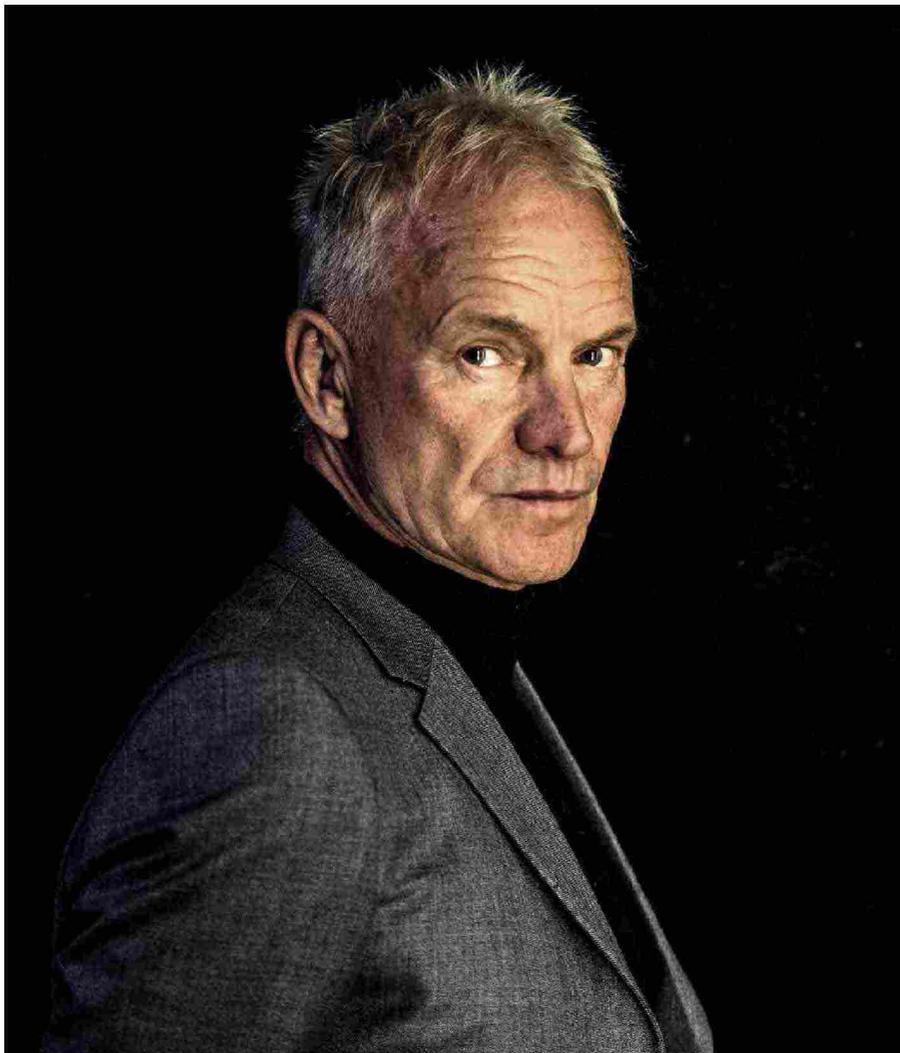


BOLLICINE FRANCESI

A Reims, nel nord-est della Francia, la collina Saint-Nicaise ha un rapporto particolare col numero 18: tanti sono i suoi secoli di storia e anche i metri di profondità che nascondono gallerie, cripte e volte gotiche dove oggi riposa la cuvée Comtes de Champagne, eccellenza della maison Taittinger. Noi di *dLui* abbiamo avuto il piacere di degustarlo insieme ad altre varietà nel nuovo ristorante Olmo dello chef Davide Oldani, a Cornaredo (Mi), dove il menu parte dagli ingredienti di stagione e approda a sapori netti, decisi e avvolgenti. E per Taittinger l'*assemblage* è una vera e propria arte: al Comtes de Champagne la sua realizzazione in estrema eleganza e i dieci anni di maturazione danno infatti energia e freschezza. Il Comtes de Champagne Rosé,



invece, è composto per il 40% da Grand Cru di Chardonnay e per il 60% da Pinot Noir che, insieme, conferiscono una nota iodata e intensi profumi fruttati. Perfetto per ogni momento è poi il Cuvée Prestige Brut, dotato di una percentuale di Chardonnay molto rara, un bouquet elegante e aromi di pesca, fiori bianchi e vaniglia. Il Folies de la Marquetterie è invece il primo Champagne di proprietà della maison: prodotto solo con il succo della prima spremitura, è strutturato e potente, ha note di pesca, confettura di albicocche e un finale persistente. In questa e nelle altre varietà Taittinger c'è la storia di un'azienda di famiglia con oltre 288 ettari di vigneti, dove ricercatezza e sostenibilità continuano a produrre grandi eccellenze. **MARCO CICIRELLO**



L'Amante e la rockstar

È il nome del nuovo bitter prodotto da Sting. Un'idea nata a cena con gli amici nella sua villa toscana. Perfetto per uno Spritz rivisitato

DI **Matteo Cioffi**

Un nuovo *message in a bottle* è giunto a destinazione. E lo firma ancora una volta Sting, che dopo il vino diventa produttore anche di un bitter. Sbarca infatti sul mercato Amante 1530, ispirato al Made in Italy tanto caro all'ex leader dei Police. Ma qual è la genesi di questo prodotto? Circa un paio di anni fa, durante una piacevole serata estiva, l'artista inglese e sua moglie Trudie sono seduti al tavolo in compagnia di un gruppo di amici sto-

rici. Chiacchierano amabilmente all'esterno della corte della tenuta Il Palagio, splendida villa d'epoca di proprietà dei coniugi Sumner situata sulle colline nel comune di Figline, tra il Chianti e il Valdarno. Per il cantante questo luogo è speciale. Il suo è stato un amore a prima vista, tanto da convincere Trudie a venirci a vivere in pianta stabile, dopo avere acquistato nel 1997 (all'asta) questa dimora storica. Attratto dalla ricchezza vitivinicola della zona, l'artista rilancia i vigne-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

FOTO DI IVANI ROMANO/GETTY - VINCENZO MIGLIORE

028279

ti adiacenti alla struttura e inizia a produrre vino di qualità (a cui poi aggiunge olio e miele). Tornando a quella sera d'estate, tra un calice e l'altro, la discussione a un certo punto vira verso la possibilità di dare vita a un amaro che interpreti il buon gusto e lo stile italiano. L'idea piace a tutti. A un certo punto uno degli amici di Sting estrae una carta da un mazzo di Tarocchi, pescando l'Amante. La carta è percepita come un segno del destino: l'amaro si chiamerà così. Ma non solo, per rendere omaggio al luogo in cui il progetto stava prendendo vita, si decide di aggiungere un'indicazione numerica, 1530, ovvero l'anno in cui è stata costruita la tenuta toscana. Ci si mette subito al lavoro. Per la ricetta Sting si affida all'expertise di Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale e già fidato collaboratore per la produzione dei vini de Il Palagio. Dopo vari test si arriva alla formula definitiva di Amante 1530. L'amaro è denso di tonalità aromatiche, che spaziano dalle punte agrumate a quelle speziate. Al naso si colgono sentori di arancia candita, zenzero, mele cotte, che si ritrovano poi in bocca. Il finale è persistente, senza però risultare pungente, come spesso succede con un classico amaro. Il prodotto appare perfetto per una degustazione liscia, ma anche come ingrediente per la miscelazione. Dal talento di mixologist esperto dello storico barman veneziano Valter Bolzonella nascono cocktail inseriti nella drink list proposta ai locali dove Amante 1530 è distribuito. I drink sono twist di grandi classici della miscelazione e, tra questi, spicca una buonissima rivisitazione dello spritz. Messaggio ricevuto forte e chiaro. ■

Una rossa a tutta birra

Nuova collaborazione tra Ferrari e Peroni Nastro Azzurro, con la sua referenza analcolica. Iniziativa dedicata ai "Tifosi"

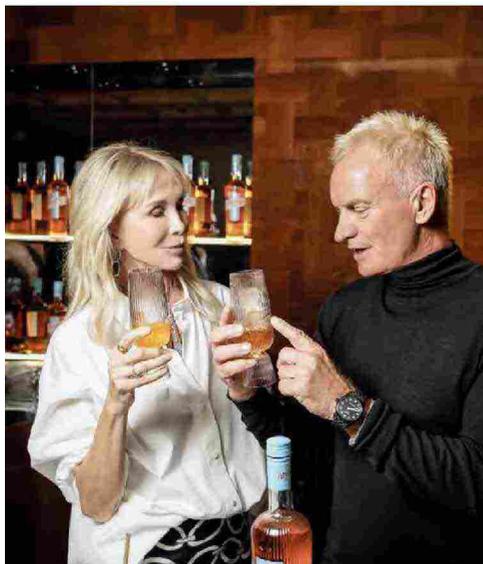
L'AZZURRO SPOSA LA ROSSA. COLORE, PASSIONE E MOTORI. Peroni Nastro Azzurro sale a bordo della Ferrari. Il noto marchio di birra italiana super premium (di proprietà del gruppo Asahi Europe & International), con la sua referenza analcolica 0,0%, da questa stagione è nuovo sponsor della scuderia di Maranello. Un accordo che avrà una durata di cinque anni e si accompagnerà a numerose iniziative congiunte tra i due brand, sia attraverso piani di comunicazione social, sia con il lancio di una bottiglia speciale denominata Tifosi, che sarà messa in commercio a pochi giorni dall'inizio del primo gran premio previsto, il prossimo

2 marzo, sul circuito del Bahrain. Peroni Nastro Azzurro, durante le gare, sarà ben visibile sul telaio delle due vetture Ferrari e sulle divise dei rispettivi piloti. Peroni sarà anche partner del Ferrari Challenge Trofeo Pirelli, uno dei trofei monomarca più rinomati al mondo (quest'anno alla trentaduesima edizione). In onore di quest'anno inaugurale della partnership, sono state prodotte 2.024 bottiglie della serie Tifosi Nastro Azzurro 0.0%, con ciascuna bottiglia numerata individualmente da 1 a 2.024. Queste bottiglie saranno spedite ai Ferrari Club sparsi in varie parti del mondo: Italia, Regno Unito, Irlanda, Usa, Canada, Singapore, Romania e Australia. **M.C.**



On air

Nella foto la campagna di lancio della collaborazione tra Peroni Nastro Azzurro e Ferrari.



SULLA VIA DELLA GRAPPA

Un brindisi a Marco Polo, al piacere delle scoperte e alla voglia di nuove avventure. Bottega storica distilleria veneta con sede a Bibano di Godega (Tv), ha infatti reso omaggio al più famoso viaggiatore italiano per celebrare l'anniversario dei 700 anni dalla sua morte, avvenuta nel 1324 (esattamente il 9 gennaio) a Venezia. Per l'occasione, quindi, è stata realizzata una speciale e preziosa bottiglia di grappa in vetro soffiato. A firmare quest'opera creativa è stata la soffieria Alexander, di proprietà della stessa Bottega. Un oggetto di valore e da collezione, al cui interno la trasparenza del vetro offre una visione stilizzata del globo terracqueo, quel sogno impossibile e visionario che fece la fortuna del celebre autore de *Il Milione*. La bottiglia è stata prodotta in edizione limitata e la grappa ottenuta dal miglior Prosecco. **M.C.**

