



Enologika

Cultura

28 Giugno 2024

Notte dopo gli esami | Le bottiglie giovani per brindare alla fine della maturità

Gk di Daniela Guaiti

Leggeri, estivi, allegri, possibilmente low cost. Così devono essere i vini adatti a celebrare il passaggio della prova scolastica più temuta

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà

x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta e leggila senza pubblicità.

da

60€

anno

Entra



MAGAZINE

Linkiesta Etc N°7 - Estate 2024

€20.00

Compra

PAPER

Paper - La democrazia in India

€7.00

Compra



Foto di Quan Nguyen su Unsplash

È finita. Dopo un anno sui banchi. Dopo mesi passati a studiare e gli ultimi giorni passati a ripetere. Dopo patemi ed emozioni. Dopo aver affrontato gli scritti. Dopo essere sopravvissuti agli orali. La maturità è alle spalle. Il voto era quello che volevate, o forse non lo era, l'esame è stato brillante, o magari no. In ogni caso è il momento di riposare, di festeggiare, di brindare. Ma cosa stappare per festeggiare la fine della maturità? Cosa versare nel calice dei giovanissimi, maggiorenni da

poco? Gli studi e i sondaggi dicono che i ragazzi cercano bevande leggere, fresche, non troppo alcoliche, e il caldo sembra spingere in questo senso, ma come sempre ci sono le eccezioni. Quindi? Bollicine, ovviamente, un po' di rosa e di bianco, ma anche qualche pennellata di rosso. Niente di troppo impegnativo, zero sbatti, e niente di troppo costoso, nemmeno se paga la famiglia. Ecco qualche proposta.

Bollicine...

Per un brindisi senz'alcol, perfetto Steinbock Alcohol Free Zero Sparkling, una bollicina innovativa ottenuta da vino dealcolato con una tecnica che preserva gli aromi del vino. Con un contenuto alcolico inferiore a 0,25 Vol % offre un'alternativa elegante e vivace a tutti coloro che non bevono o non possono bere alcolici ma non vogliono rinunciare al piacere di un brindisi.



Immane Prosecco... in una bottiglia tutta d'oro! Bottega Gold Prosecco Doc raccoglie tutte le caratteristiche del più gioioso dei vini italiani in una confezione che è un emblema di festa e allegria. Profumato, con aromi di mela verde, agrumi, fiori e spezie, snello e brioso, ma anche armonico ed elegante: stapparlo significa rendere magica la serata.

LIBRI Il senso buono

€15.00

Compra



LIBRI L'Europa matura

€16.00

Compra

Più Letti

1

«Arzatevi pure voi» | Dopo aver pagato 107 euro per non farmi pulire il condizionatore, ho capito cosa prova Meloni
di Guia Sencini

2

Tutta la vita davanti | Linda Cocchetto, gli adulti accondiscendenti e l'inutile esame di maturità
di Guia Sencini

3

Gli incastrati europei | Schlein rischia di far contare di meno il Pd e l'Italia a Bruxelles
di Mario Lavia



1701 Sullerba è un bianco frizzante da uve Chardonnay, proveniente dalla prima cantina biodinamica della Franciacorta. Fresco e leggero, profumato di pesca e di agrumi, si stappa (come una birra, con il tappo a corona) per un aperitivo con tartine e stuzzichini.



Il Grillo Spumante Brut di Santa Tresa, interamente biologico, raccoglie il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

meglio della Sicilia, da cui proviene. Con un perlage fine e morbido al palato, con note fruttate e agrumate e fresche sfumature floreali, sapido e brillante, si presta ad aperitivi nelle calde serate estive, abbinato a fritture di pesce o di verdure e formaggi freschi, mentre il pensiero corre alle meritate vacanze.



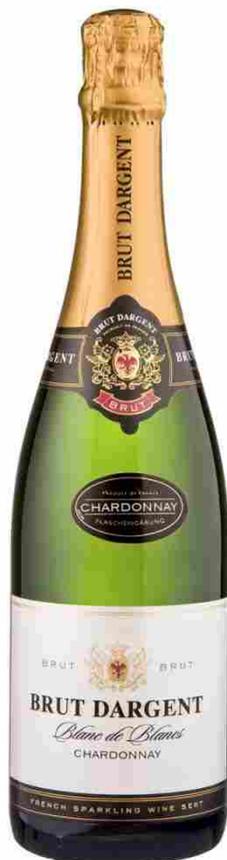
Voglia di stappare uno champagne per un'occasione speciale? Con [Homage 1921 di Damien Hugot](#) si può: non è esattamente economico, ma con i suoi 50 euro è decisamente accessibile nella sua categoria. Uno champagne extra brut dallo stile preciso e asciutto, perfetto per accompagnare un sushi, amatissimo dai giovani.



Bollicine francesi, “low cost” sono quelle di Brut Dargent [Maison du Vigneron](#), proveniente dai vigneti dello Jura, un metodo classico fine, elegante, perfetto per brindare tra amici.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



Una bottiglia che è un inno all'estate e alla gioia di vivere: sirene che danzano su un fondale marino fiorito di coralli, tra pesci colorati e mille sfumature. Un vino che è un inno alla felicità di stare insieme. [Aquarius Blanc de Blancs di Valdo](#) nasce da una cuvée di uve Garganega e Glera, selezionate per donare un equilibrio unico tra freschezza e complessità, dove i profumi fruttati sono coronati dall'eleganza del perlage.



L'uva Pignoletto, detta anche Grechetto gentile, ha trovato in Emilia un habitat perfetto nella fascia collinare e pedecollinare tra Modena e Bologna. In blend con lo Chardonnay, dà vita al [Blanc de blancs Brut di Cleto Chiarli](#), un vino che, con la sua spuma fine e persistente e un bouquet fresco e fruttato, sembra nato per le lunghe giornate estive,

proprio quelle che seguono gli esami: servito a una temperatura tra gli otto e i dieci gradi è compagno ideale di un piatto di pesce.



Isaras Brut di Cantina Valle Isarco, la cooperativa più giovane dell'Alto Adige, è fatto per parlare ai giovani. Splende nel calice, profuma di frutta e di fiori, ed è versatilissimo negli abbinamenti, dai fritti ai formaggi, dalle carni bianche al pesce.



Per chi vuole un brindisi dolce, [Asti Spumante Docg di Cadgal](#) è la scelta giusta: da solo, per un “cin cin” che coinvolge anche chi non è abituato a bere vino, nel classico abbinamento con i dolci, ma anche in un insolito matrimonio con i frutti di mare.



Diego Bosoni L'incantatrice, vino frizzante bianco rifermentato in bottiglia, nasce da un progetto che parte da un metodo ancestrale per realizzare un vino piacevole, fresco e mai banale, in cui l'identità del vitigno e dei suoli si esprime con avvolgente profondità. Il nome è ispirato alla canzone del '95 di Paolo Conte.



l'incantatrice

INOSOBREGO

...e non solo

Esprit Gassier 2023 è un Aop Côtes de Provence rosato, dall'incantevole color pesca chiaro e dal profumo di frutta e spezie, perfetto da servire come aperitivo o per accompagnare un fritto di calamari.



Lo Stùne Ostuni Bianco Doc di Amalberga è un inno al territorio di Ostuni, in una interpretazione contemporanea: fresco e ambizioso, di facile beva, può conquistare i giovani come i meno giovani.



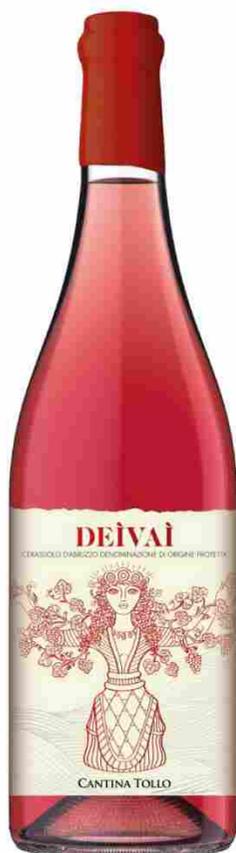
Santa Venere Scassabarile Igp Calabria conquista con un colore rosa vivace e con un profumo di scorza di lime e di menta, che evoca sensazioni di freschezza. E freschissimo lo si può servire, per brindare all'inizio di una lunghissima e meritata vacanza.



Deivai Cerasuolo d'Abruzzo di Cantina Tollo porta il nome della dea del raccolto e delle messi adorata dalle genti del Sannio. Un brindisi per classicisti, che seduce con un colore ciliegia brillante e con una fragranza di rosa e di spezie.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



Si può brindare anche in rosso, anche se è estate, anche se si è giovanissimi. Roggiano Morellino di Scansano Docg di Vignaioli del Morellino di Scansano ha tutte le caratteristiche per farsi amare anche dai giovanissimi. Elegante ma potente, accompagna perfettamente un piatto di tagliatelle al ragù, comfort food perfetto dopo tante fatiche.



Kalterersee Classico Superiore Doc Quintessenz è il cento per cento vitigno Schiava, diventato di tendenza per la sua incredibile piacevolezza e la sua geniale versatilità, che gli permette di essere servito anche ad una temperatura tra i 12 e i 14 gradi.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



GastronomikaClub

PER COSTRUIRE GASTRONOMIKA SERVONO
COMPETENZE, PROFESSIONALITÀ E UNA COMMUNITY
DI LETTORI APPASSIONATI. VUOI FARNE PARTE?

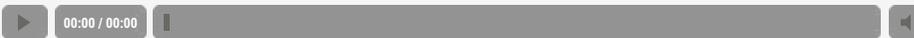
UNISCITI AL GASTRONOMIKA CLUB
SCOPRI COSA ABBIAMO RISERVATO PER TE!

Condividi:



Gastronomika

vino



Correlati



10 GIUGNO 2024

Cosa beve la Gen Z | L'importanza di continuare a farsi le domande giuste di Simone Pazzano



19 GIUGNO 2024

Low alcohol | Dealcolare, non solo per moda ma anche in risposta alle esigenze dei consumatori di Ilaria Arnaboldi



23 MAGGIO 2024

Conti in bottiglia | Il costo del vino, spiegato dal Festival di Gastronomika di Eugenia Torelli

Notizie dal Network



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279