

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

ROMA

La pizza gourmet
di Enzo Coccia
al nuovo Vico

ALTO ADIGE

Epokale
vino bianco
da investimento



FOOD PAIRING

La creatività dei grandi chef
valorizza gli Champagne

Fototeca CMC

Debottano Armagnac 1974 e Ron Santiago 20 anni

Bibi Monti

Una degustazione all'Hotel Savoy di Firenze ha presentato le nuove etichette importate da Rinaldi1957. Dal distillato europeo più antico al rum orgoglio di Cuba



Debottano in Italia Armagnac Janneau Millesimato 1974 e Ron Santiago Extra Añejo 20 anni, due rari e preziosi distillati che sono stati i protagonisti della degustazione organizzata a Firenze, all'Hotel Savoy, da Rinaldi 1957, riservata a professionisti e operatori del settore. Jean-Noël Dollet (direttore di Armagnac Janneau), Claudio Riva (fondatore e proprietario del Whisky Club Italia) e Gabriele Rondani (Direttore Marketing & Pr Rinaldi 1957) hanno guidato l'incontro durante il quale Dollet ha raccontato origini e caratteristiche del distillato europeo più antico: Armagnac Janneau risale, infatti, al 1310, come prova un documento scritto da un monaco conservato in Vaticano. L'Armagnac Janneau Millesimato 1974 è stato creato da vino realizzato con sola uva ugni blanc proveniente dalla regione della Ténarèze attraverso una distillazione semplice, per poi riposare cinquant'anni in botti di rovere francese. Janneau è una delle più antiche e grandi Maison di Armagnac, fondata nel 1851 a Condom da Pierre Etienne Janneau. Nel 1972, Janneau ha reintrodotta la doppia distillazione, un antico metodo in alambicco utilizzato originariamente nell'Armagnac, ma celebre per il Cognac, che restituisce raffinatezza e complessità aromatica alle acquaviti.

Da Cuba proviene invece il Ron Santiago Extra Añejo 20 anni che nasce da una piccola selezione di botti di uno dei più antichi magazzini dell'Isola. Ron Santiago 20 anni ha colore ambrato brillante, ma, allo stesso tempo, profondo. Nei secoli XVI, XVII e XVIII si diffusero nelle Antille diversi metodi per produrre e miscelare il Ron; a Cuba venne sviluppato un prodotto dall'aroma e dal gusto così raffinato

che prese il nome di Ron ligero, in opposizione ai distillati più pesanti di altre provenienze caraibiche. Il Ron Santiago de Cuba è prodotto, invecchiato e imbottigliato unicamente nella città di Santiago de Cuba, nella prima e più antica distilleria di Ron cubano, che risale al 1862. L'invecchiamento totalmente naturale viene effettuato in botti di rovere bianco molto vecchie.

Accanto a queste due novità per il mercato italiano, la degustazione ha messo in risalto anche altre etichette come Grand Armagnac Janneau X.O., un blend di Armagnac ottenuto da uve baco e ugni blanc. Il più giovane matura per almeno dieci anni e il più vecchio anche trent'anni. Dal colore ambrato, al naso riporta note di prugna, frutti rossi, mandorla e spezie. Hine Antique X.O. 1er Cru è invece ottenuto da un assemblaggio di 40 Cognac con un'età media di 22 anni provenienti solo dalla Grande Champagne. È un distillato potente, persistente, floreale. La combinazione tra la frutta fresca e il legno si accompagna a note di nocciola, spezie, fichi e tabacco. Perfetto in abbinamento all'ananas arrostito o a scorze d'arancia al cioccolato. Arran Sauternes Single Malt Cask Finish è un Single Malt che matura per circa otto anni in botti di rovere americano che in precedenza hanno contenuto bourbon e affina in botti di vino che hanno contenuto Sauternes provenienti dalla zona di Bordeaux.



Da sinistra, Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Pr di Rinaldi 1957, e Claudio Riva, fondatore e proprietario del Whisky Club Italia durante la presentazione dell'Armagnac Janneau Millesimato 1974, dalla grande complessità aromatica, e del Ron Santiago Extra Añejo 20 anni

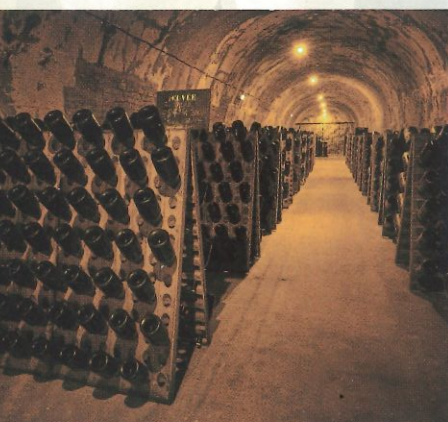
COME SI ESPRIME
LA FORZA DEL BRAND DELLO...

... Champagne Jacquart
Marketing & Pr Director
Rinaldi 1957

GABRIELE RONDANI



“ La forza di Jacquart è nei suoi 300 ettari di vigneti: dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blanc alla Côte des Bar. Un mosaico di cru e una storia relativamente giovane che permette di sperimentare. Uno stile contemporaneo che gioca con la mineralità e, soprattutto, con la freschezza dello Chardonnay per una piacevolezza immediata ”



Champagne Jacquart
è importato da
Rinaldi 1957
rinaldi1957.it

JACQUART & IL FAGIANO

L'equilibrio del Blanc de Blancs 2015 sposa la Spigola con cavolo nero

Fresco di stella Michelin, *Il Fagiano* è il ristorante del *Grand Hotel Fasano*, di proprietà della famiglia Mayr da tre generazioni, 5 stelle lusso che ospita due ristoranti, un bar, il beach club e una grande Spa con piscine interne ed esterne, ispirata alle terme romane. Lo chef Maurizio Bufi, classe 1977, originario di Molfetta, in provincia di Bari, dopo la scuola alberghiera approda sul Lago di Como e poi sulle navi da crociera prima di arrivare sul Lago di Garda, al *Lefay Resort* e poi al *Villa Giulia*, conquistando già lì la stella. Al ristorante *Il Fagiano* esprime una cucina d'impronta mediterranea, creativa e personale. Come la Spigola con cavolo nero, zucca abbrustolita e polvere di olive che ha scelto per l'abbinamento al Blanc de Blancs 2015 della Maison Jacquart: “È un piatto nato seguendo il filo logico della mia cucina, che parte dalla stagionalità degli alimenti, dalla cultura mediterranea, eseguito con tecniche di cottura al minuto che ne preservano il gusto e i principi nutritivi - spiega lo chef Bufi - È una proposta autunnale che abbiamo in carta, con un pesce pregiato come la spigola cotta in padella abbrustolendo la pelle, accompagnata con dei vegetali tipici di questo periodo, come il cavolo nero, che è ricco di fibre e molto salutare, una verdura che amo molto: solitamente ciò che metto in

menu rispecchia il mio percorso di vita e le materie prime che mi piacciono di più”. In questa ricetta il cavolo nero viene utilizzato in parte essiccando le foglie e creando delle chips con sale e olio, “per la parte croccante”, e in parte viene spadellato e fatto appassire. La zucca, invece, è cotta in forno al cartoccio, con aromi, olio, sale e timo e cucinata a 160°C per un'ora e mezza.

“È un piatto che va d'accordo con la bollicina del Blanc de Blancs, uno Champagne che si abbina bene a molte preparazioni, ma in particolare con il pesce; in questo caso anche per la nota leggermente amara del cavolo che richiede una pulizia del palato; la dolcezza della zucca, invece, è relativa”. Il Blanc de Blancs 2015 si caratterizza per le note di fiori bianchi, ranuncoli e piante selvatiche e in bocca arriva fresco e allo stesso tempo morbido, con un tocco di acidità agrumata, in perfetto equilibrio e di grande persistenza. La Maison di Reims, che dal 1964 è nell'Olimpo dei grandi marchi internazionali di Champagne, può contare su 300 ettari vitati, con vigneti distribuiti in quattro zone: dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blanc alla Côte des Bar.

📍 Il Fagiano, Grand Hotel Fasano
corso Zanardelli 190, Gardone Riviera (Bs)
tel. +39 0365.290220, ghf.it, info@ghf.it



Il Fagiano, il ristorante del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera, è fresco di stella Michelin conquistata grazie alla professionalità e alla creatività del suo chef, Maurizio Bufi. Tra i suoi piatti si distingue la Spigola con cavolo nero, zucca abbrustolita e polvere di olive, una ricetta d'impronta mediterranea che lo chef ha scelto di abbinare al Blanc de Blancs 2015 della Maison Jacquart: fresco e allo stesso tempo morbido, con un tocco di acidità agrumata, in perfetto equilibrio e di grande persistenza

