

5 (insoliti) consigli per i brindisi di Capodanno

di **GazzaGolosa**

PER UN DOLCE FINE PASTO



(Luca Gardini) Li chiamano, anche, vini da meditazione. Sono i passiti che ti conquistano per profumi, sapori e intensità. Tra questi un posto in prima fila lo merita il Ben Ryé di **Donnafugata**, tra i migliori vini dolci del mondo. In assoluto. È il frutto di uve Moscato di Alessandria baciato dal sole di Pantelleria. Si abbina in modo straordinario ad alcuni formaggi erborinati e in genere ai dolci delle feste. Di colore ambrato brillante ha profumi spettacolari di albicocca secca, scorze di arancia candita con tocchi balsamici ad esaltare il finale. Al palato è ricco e morbido con una dolcezza ben bilanciata e una bella nota che esalta una fantastica nota fresca e fruttata. La persistenza è infinita.

Ben Ryé, società agricola Donnafugata

Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Prezzo: circa 35 euro

Si abbina alla grande con: torta sbrisolona



Tra le grandi sorprese dell'anno c'è il vino di un produttore debuttante: **Bruno Vespa**. Non si può certo parlare di un neofita, visto che il più popolare dei giornalisti televisivi è amante e cultore di vino da sempre. Ma è la prima volta che escono bottiglie "firmate" da lui. In realtà c'è anche lo zampino di Marcello Zaccagnini e dell'enologo Riccardo Cotarella, suoi compagni di viaggio in questa avventura. E proprio **Noï Tre** si chiama lo spumante metodo classico Brut Rosé che ci ha stupito. Frutto delle uve Negramaro del Salentino è di color rosa luminoso, con bollicine compatte e persistenti. Ha profumi freschi e fragranti, con richiami di melograno e nocciola tostata. Al palato risulta morbido e raffinato. Si avverte l'esaltazione del frutto e la mineralità. Il finale è piacevolmente cremoso.

Noi tre, Spumante Brut Rosé

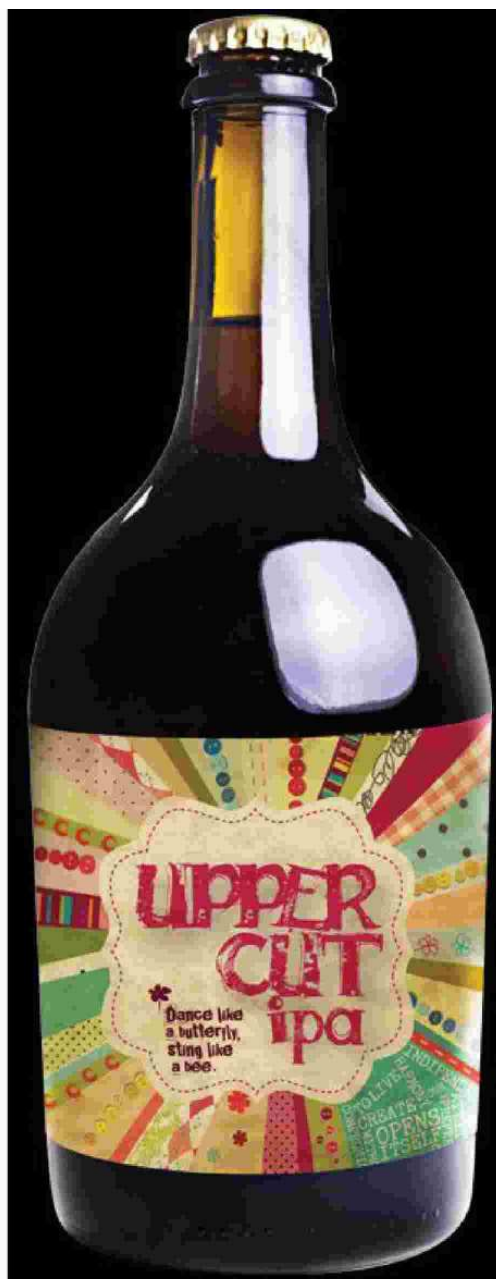
Bruno Vespa (con Zaccagnini e Cotarella)

Uve: Negramaro in purezza

Prezzo: circa 28 euro

Da degustare con: spaghetti ai ricci di mare

BIRRA: PERCHÈ NO?



Ai piedi dei Colli di Bergamo, nel parco agro-ambientale della valle di Astino, il birrificio **Elav** coltiva luppoli, erbe officinali e frutti. Qui viene prodotta la **Uppercut**, Ipa (India Pale Ale) dalle spalle larghe e dal grande carattere. Portatela al naso e godete la complessità olfattiva: caramello e cacao del malto, polpa di frutta matura, leggero balsamico dovuto al rosmarino. Su elavshop.com a 7.50 euro (75 cl). (Giovanni Angelucci)

Birrificio Indipendente Elav
Comun Nuovo (BG)

SENZA BADARE A SPESE



(m.arc.) Accoppiata franco-italiana all'insegna del lusso e in edizione limitata per il Natale: una bottiglia di **Lanson Gold Label Vintage 2004** e due "lingotti" di caviale Calvisius, ottenuto da uova di storione bianco allevato nelle acque del parco del Ticino. Il Gold Label Lanson è una cuvée di Pinot Nero e Chardonnay prodotta solo in annate straordinarie, il **Lingotto Calvisius** è il frutto di un'innovativa tecnica di disidratazione. La **Perfect Golden Start** è in vendita a 130 euro.

CON SIGARO E CAMINO



Chi ama la grappa non si perda **Of Amarone Barrique**, fiore all'occhiello della **Bonollo**, l'azienda padovana che dal 1908 è sinonimo di grandi distillati. La Grappa Of è frutto della doppia distillazione delle vinacce di Corvina, Molinara e Rondinella i vitigni tipici dell'Amarone. Questa grappa invecchiata in botti di rovere ha forte personalità, ma un gusto morbido e una spettacolare vivacità aromatica. La bottiglia da 70 cl. a 39 euro.

Distillerie Bonollo Umberto, Mestrino (PD)