

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

CHEF

Dennis Cesco
al nuovo DaMà
di Villa d'Amelia

SPUMANTI

La versatilità
si gioca a tavola
sulla tipologia



CHAMPAGNE

75 chef celebrano
Krug x Rice

MORELLINO

La limited edition di Cantina Vignaioli



La Cantina Vignaioli Morellino di Scansano compie cinquant'anni. Per festeggiare l'importante traguardo ha realizzato, insieme alla Fondazione Il Sole, un'etichetta speciale, dedicata all'anniversario della Cooperativa. Si tratta di una limited edition prodotta in sole 3 mila bottiglie del Morellino di Scansano Dogg Roggiano, il cui ricavato delle vendite andrà a favore del progetto Dopo di Noi, che mira a garantire alle persone con disabilità una vita piena e dignitosa una volta che le famiglie non potranno più

farsene carico. L'immagine riportata in etichetta è stata scelta tra le opere create dopo la visita in cantina dei ragazzi con disabilità della Onlus, che hanno dato forma all'esperienza realizzando degli elaborati per raccontare la giornata e rappresentare quei valori di cooperazione e condivisione che uniscono le due realtà. I disegni realizzati dai ragazzi si possono vedere sul sito della cantina o scansando il Qr Code sull'etichetta della bottiglia.

ACCORDI

Planeta distribuisce i vini di Feudi Spitaleri



Con l'obiettivo di salvaguardare, valorizzare e promuovere le eccellenze siciliane di ambito vitivinicolo, Planeta entra nel mondo della distribuzione rilevando il 100% della produzione dell'azienda Feudi Spitaleri, situata nella tenuta del Castello Solicchiata ad Adrano (Ct), sull'Etna. Da ottobre i vini Castel-

lo Solicchiata sono commercializzati in esclusiva da Planeta che, oltre a prendere interamente in carico la distribuzione commerciale, si occuperà delle strategie di valorizzazione del catalogo e dell'affiancamento nella fase produttiva, fornendo la propria expertise in viticoltura ed enologia. La distribuzione sarà rivolta al mercato globale, concentrandosi inizialmente nei Paesi principali come Usa, Uk e Germania, oltre all'Italia. Sei le etichette, tre a base Cabernet Franc e tre Pinot nero in purezza. L'azienda vinifica solo varietà francesi, così come era nella volontà del fondatore già da metà Ottocento. Nella foto, Arnaldo Spitaleri e Alessio Planeta.

AMARONE

Brolo dei Giusti premia i giovani ricercatori

Sono i ricercatori Mateo Seré e Carla Ronza i vincitori del Premio Brolo dei Giusti promosso da Cantine di Verona. Mateo Seré, dottorando delle Università di Anversa (Belgio), è stato premiato per la miglior tesi di dottorato in ambito economico, mentre Carla Ronza, dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, è l'autrice del miglior paper presentato da un giovane studioso. La settima edizione della Conferenza, dal titolo "In cerca di una nuova utopia in un mondo di quattro difficili transizioni", è stata organizzata in collaborazione con Ismed-Cnr, Istituto di Studi Sul Mediterraneo, e il Dipartimento di Studi Aziendali ed Economici dell'Università degli Studi di Napoli Parthenope. L'Amarone Brolo dei Giusti Dogg Riserva 2013 ha fatto anche parte del Premio "in memoriam of Jean Paul Fitoussi", assegnato a Giovanni Andrea Cornia, professore ordinario di Economia all'Università degli Studi di Firenze, "per la sua brillante carriera di economista dello sviluppo e il suo apprezzatissimo investimento nella formazione di giovani economisti".



CHIANTI

Giuntini Masseti al vertice del Consorzio Rufina



Il Consorzio Chianti Rufina ha eletto alla presidenza Federico Giuntini Masseti, titolare della Fattoria Sevapiana, che aveva già guidato l'ente nel 2016. Nei programmi del neo presidente c'è il proseguimento del progetto TerraElectae, per il quale 13 aziende hanno già in cantina i vini con questo marchio. Prossimo passo, una serie di press tour per la stampa specializzata nazionale e internazionale per fare

conoscere caratteristiche e finalità del progetto. I programmi prevedono altre azioni come la trasformazione del territorio in Bio-Distretto. Per l'autunno 2023 è in cantiere un grande evento da tenersi a Firenze dedicato ai buyer. "La specificità dei vini della Rufina deve essere sempre più messa in evidenza -dice Giuntini- al fine di far emergere in maniera distinta i loro valori qualitativi, ottenuti grazie a questo territorio, ma anche e soprattutto grazie al lavoro svolto dai suoi vignaioli".

Rhum Barbancourt il **sapore** aromatico di Haiti

Francesco Torlaschi

Distribuito da Rinaldi 1957, torna in Italia questo pregiato rhum ottenuto da una particolare varietà di canna da zucchero ibrida conosciuta per il suo potenziale aromatico. La gamma si declina in Rhum affinati, 15, 8 e 4 anni



Rhum Barbancourt, il rhum di Haiti, torna in Italia importato e distribuito da Rinaldi 1957. Un rientro alla grande, in occasione della Settimana della moda di Milano, supportato dalla designer italo-haitiana Stella Jean. Un rhum che vanta una particolare unicità perché ottenuto dalla canna da zucchero haitiana ibrida conosciuta per il suo potenziale aromatico, la varietà Madame Mevs. A rendere ancora più prezioso il Rhum Barbancourt è il savoir faire del Mastro Distillatore, Vladimir de Delva, che mantiene viva la tradizione e allo stesso tempo ne garantisce l'innovazione. Dalla sua riconfigurazione industriale avvenuta nel 1990, l'intero processo di produzione è stato rivisto e ottimizzato per assicurare una qualità costante. Progettata attraverso la cogenerazione, la distilleria è autosufficiente per quanto riguarda acqua ed elettricità. I Rhum Barbancourt sono gli unici a maturare sull'isola in botti di rovere

francese del Limousin, nelle cantine situate nel cuore della Plaine du Cul-de-Sac.

Era il 1862 quando Dupré Barbancourt cominciò ad applicare il metodo di produzione tradizionale del Cognac - che include la doppia distillazione e l'invecchiamento in rovere francese - per distillare la canna da

zucchero di Haiti. Esattamente 160 anni e cinque generazioni dopo, questi metodi sono ancora utilizzati per produrre un rum straordinario nella distilleria di famiglia fondata da Duprè, oggi considerata un'istituzione sull'isola.

Con 120 ettari piantati a zucchero di canna in cui lavorano più di 3 mila coltivatori, Barbancourt oggi dà vita a una varietà ibrida aromatica che distingue il suo portfolio di espressioni che includono il 5 Star Reserve Speciale. Sviluppato dallo stesso fondatore, veniva chiamato La Goutte d'Or (La Goccia d'Oro). Della gamma fanno parte il Rhum Réserve du Domaine 15 anni, il Rhum Réserve Spéciale 5 Etoiles 8 anni e il Rhum 3 Etoiles 4 anni, tutti prodotti con puro succo di canna da zucchero, distillato e invecchiato in botti di quercia.

Il Rhum Réserve du Domaine 15 anni ha colore ambrato con riflessi bronzee e al naso esprime note di frutta esotica; al palato le sfumature speziate si uniscono al percepito del naso per un finale rotondo e lungo. Originariamente riservata al consumo familiare, questa Réserve è stata progressivamente aperta alla distribuzione negli anni '60 in quantità limitata. Il Rhum Réserve Spéciale 5 Etoiles 8 anni ha colore brillante con riflessi giallo pallido; al naso, la vaniglia si mescola alle note grigliate di bosco e in bocca la vaniglia ritorna in tutta la sua intensità e rotondità per un finale ampio. Il Rhum 3 Etoiles 4 anni ha colore brillante; al naso, sentori di vaniglia e spezie si mescolano tra loro e in bocca arriva una freschezza aromatica notevole che si rivela con note di pepe. **F&B**



Delphine Gardère, proprietaria e Ceo di Rhum Barbancourt, gli unici sull'isola di Haiti a maturare per lunghi anni in botti di rovere del Limousin nelle cantine situate nel cuore della Plaine du Cul-de-Sac. Sono distillati di pregio, contraddistinti da rotondità e freschezza aromatica, uniti a sfumature di vaniglia

