

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

MILANO

**Gioco di squadra
per l'alta cucina
di Andrea Aprea**

VINO

**Nel bicchiere
l'emozione
del territorio**

Foto Marco Antinori

FRÉDÉRIC PANAÏOTIS

**Il chalk wrap ecosostenibile
esalta Dom Ruinart 2010**

AMARI

L'Anerissimo Riserva by Aneri, con 40 botaniche

Anerissimo Riserva è l'amaro di Giancarlo Aneri. Distribuito da Rinaldi 1957, nasce dalla volontà della famiglia Aneri di presidiare la categoria con le stesse caratteristiche con le quali da decenni è presente nel mercato del Prosecco Docg, di grappa, caffè e olio evo. Secondo Giancarlo Aneri, "è un ulteriore tassello di novità nella nostra produzione che cerca di stare al passo con i gusti del consumatore, però sempre nel segno della qualità". Presentato in una bottiglia con un'etichetta dal design accattivante, Anerissimo ha origine da una selezione di quaranta componenti botaniche in infusione in grappa di Prosecco Riserva Aneri e infusione di "è Tricaffè". Nasce così un amaro in cui note di genziana e rabarbaro si fondono con sentori balsamici ma in cui emerge un caratteristico retrogusto di caffè, che avvolge il palato. Altre componenti botaniche sono coriandolo, cardamomo, ginepro, menta, arancia amara. Va servito rigorosamente freddo a fine pasto, ma è intrigante anche come co-protagonista di rinfrescanti cocktail. Anerissimo è disponibile nella versione Originale da 50 centilitri e nella versione Riserva da 70 centilitri un'infusione in Grappa di Prosecco Riserva e in una doppia infusione di caffè.



PUGLIA

Clo' de Girofle 2021 rosato speziato del Salento



Il vitigno autoctono Negroamaro è la prima fonte di ispirazione delle principali etichette di Garofano Vigneti e Cantine, tra le maggiori realtà del Salento. I vini Garofano raccontano questa parte della Puglia e lo fanno anche con i rosati come il top di gamma, il Clo' de Girofle Salento Igp Rosato 2021, prodotto con uve negroamaro al 100%. Rosa corallo brillante, con toni cerasuoli, al naso richiama note di fiori, con sfumature di frutti rossi come ciliegia, pesca e mora matura che si accompagnano a una scia di erbe di macchia mediterranea e mineralità iodata; rotondo e sapido, è piacevole, nitido e di buona freschezza al palato. Clo' de Girofle, il chiodo di garofano da cui prende il nome, è una spezia forte dall'aroma penetrante, calda e ricca, evocativa delle qualità affascinanti delle spezie. Ma vuole richiamare anche il "Clos", selezione di uve pregiate che esaltano la potenza dei rosati da negroamaro.

MESSICO

Ojo de Tigre, il Mezcal di Gerardo Méndez



L'attore messicano Luis Gerardo Méndez ha deciso di creare il suo Mezcal, realizzato con le sue tipologie preferite di Agave: Tobala (da agricoltura sostenibile) di Puebla ed Espadin di Oaxaca. Un Mezcal semplice ma complesso con un gusto fresco e incredibilmente facile da bere: Ojo de Tigre. Il nome Ojo de Tigre arriva da una pietra chiamata Occhio della Tigre: una pietra universalmente riconosciuta come amuleto porta fortuna, così come si vuole sia la bottiglia, un amuleto dalla forma unica. Ojo de Tigre Joven è di corpo medio, con un colore cristallino scintillante e note fruttate, citriche, di mela verde e pera seguite da sottili note di agave cotta, caramello e cacao affumicato tipiche dell'Espadin. Sul finale arrivano i sentori del Tobala: frutta secca accompagnata da note di cetriolo e agave cotta. È distribuito da Rinaldi 1957.

VENETO

Millage, Prosecco Doc Treviso Extra dry di La Marca

Millage è la linea di spumanti giovane e colorata creata dalla Cantina La Marca Vini & Spumanti di Oderzo (Tv) con le uve selezionate delle pianure e delle colline del Prosecco Doc e Docg e dedicata all'horeca. I vini sono quattro: Prosecco Treviso Doc Extra Dry, Prosecco Treviso Doc Brut, Prosecco Doc Rosé Millesimato e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry. Il Prosecco Doc Treviso Extra dry Millage nasce da uve glera in purezza; ha un colore giallo paglierino brillante, al naso risulta fresco e intenso, con sentori decisi di frutta come mela, pera e pesca che si alternano a note floreali. Fragrante ed equilibrato al palato, è caratterizzato da una buona persistenza e denota una buona corrispondenza tra profumi e sapore. Perfetto per gli aperitivi è ottimo anche per la mixology. La cantina La Marca Vini & Spumanti ha vigneti che si estendono su una superficie di 15.300 ettari che abbraccia l'area delle Denominazioni Prosecco Doc, Conegliano Valdobbiadene Docg, Delle Venezie Doc e Piave Doc. Il settecentesco Castello Lucheschi di Colle Umberto (Tv) è oggi la sede di rappresentanza dell'azienda da cui si ha una vista incantevole sui vigneti del Prosecco.



VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com