



ABRUZZO
*Il mondo di Masciarelli
non solo vino, ma
anche olio, ospitalità e arte*

TRENTINO
*Tenuta San Leonardo
una storia di oltre
300 anni e una verticale*

TOSCANA
*Villa Cerna e Villa Rosa
di Cecchi, due
classici del Chianti Classico*

SPIRITO di VINO

SUITE FOR KRUG 2008
*Ryuichi Sakamoto, gigante
del panorama musicale
contemporaneo, firma una
sinfonia in tre movimenti
che racconta in musica le tre
Créations Krug
dell'eccezionale annata 2008*





Destagionalizzato, reinventato ma mai rinnegato, di panettone non ce ne è mai solo uno. Per questo ne abbiamo scelti due differenti ma con un comune denominatore: l'ulivo. La strada verso il godimento passa per una volta non solo dal burro, ma dall'olio e dalle olive candite.

Il panettone di Palazzo di Varignana è realizzato con l'olio della tenuta e dalla maestria di Gino Fabbri, decoratissimo pasticciere del Bolognese. Quello di Garda Foodie è invece un panettone classico, che abiura l'uvetta, sostituendola con le olive candite. Il gusto qui convince per due ragioni. L'aggiunta o per meglio dire il cambiamento non sconvolge l'idea gustativa e visiva di un panettone classico. Bravi i ragazzi di Garda Foodie che hanno conquistato il favore del pubblico sul campo, pardon sul lago, visto che, deliziando i palati degli ospiti dell'Astoria Resort a Riva del Garda, si sono poi allargati a laboratorio vero e proprio, causa la «lievitazione» dei consensi. Questa nuova realtà artigiana nel nostro ideale pranzo delle feste è abbinata a chi ha cominciato parecchio tempo fa: per la precisione a metà dell'800 e addirittura nella seconda metà del secolo prima. Parliamo di

• UN IMPONENTE CUBANO DI ALTO LIGNAGGIO

Per le feste natalizie serve un grande sigaro. Grande per dimensione e per blasone. Una delle linee di sigari cubani in grado di soddisfare entrambe queste due caratteristiche è quella chiamata Linea de oro. Presentata in Italia lo scorso maggio, questa gamma di Romeo y Julieta celebra il 175° anniversario della marca. Formata da tre moduli (Dianas, Hidalgos, Nobles), la Linea de oro visivamente si fa notare per una scatola laccata rosso fiammante e per la doppia anilla; la seconda è collocata nel piede del sigaro. Il Dianas (145*52 vitola de galera Damas) è un modulo imponente, ma facile da fumare, in quanto ha forza contenuta e una paletta di sapori molto delicata, che attacca su note di frutta secca e termina, con un'evoluzione lenta ma progressiva, su sensazioni cuoiate morbide, come quelle che potrebbero ricordare la pelle scamosciata.

Janneau e Hine, quindi il Grand Armagnac XO Royal di Janneau e il Cognac XO Cigar Reserve di Hine. Nel primo caso il distillato è ottenuto dall'assemblaggio di acqueviti con più di 30 anni. Il sapore ampio e generoso declina la frutta, in particolar modo candita, e la miscela con sensazioni speziate e boisée, ma sempre morbide. Nel secondo caso abbiamo Cigar, quindi sigaro: la replica gustativa è ottenuta grazie a un'architettura realizzata mediante eaux de vie di almeno 15 anni, ricavate da terroir d'elezione come Grande e Petite Champagne e Fins Bois. Il sapore convince con il panettone ma con quel nome, figurarsi con un sigaro, magari cubano. Tutto quanto appena descritto farà anche male al giro vita, ma per fortuna parte di questi momenti finiscono nell'hard disk del cervello, alla voce «i più bei ricordi di una vita». Auguri. 🍷

A fianco, da sinistra, Cognac Hine Xo Cigar Reserve, il Dolce di Natale di Gino Fabbri di Palazzo di Varignana Classico (confezione verde) e al cioccolato (confezione gialla) sovrastati dal panettone Garda Foodie, Grand Armagnac XO Royal di Janneau e sigaro Romeo y Julieta Linea de Oro Dianas (box sopra). Cognac Hine e Armagnac Janneau sono distribuiti da Rinaldi 1957 (rinaldi1957.it), gli Champagne Deutz sono distribuiti da D&C (dec.it), la bollicina italiana è Kettmeir (kettmeir.com), i calici sono Archè (archeglass.com), i panettoni di Palazzo Varignana (palazzodivarignana.com) e Garda Foodie (gardafoodie.it). Per la location dello shooting e i piatti si ringraziano lo chef Francesco Manograsso e il ristorante Il Grifone di Palazzo di Varignana (Castel San Pietro Terme, Bologna).

