

«Gioire della compagnia e offrire cappelli di paglia agli ospiti»



I CONSIGLI DI ENZO MICCIO

■ Se per i pic-nic informali l'abito non richiede attenzioni particolari (fermo restando buona educazione e rispetto per la natura), per i pic-chic le cose cambiano. Abbiamo chiesto suggerimenti stilosi a chi di gusto, raffinatezza e bon-ton se ne intende: Enzo Miccio (www.enzomiccio.com). È il wedding designer ed event planner più famoso d'Italia, conosciuto anche per la conduzione di *Ma come ti vesti?* in onda su Real Time. «Sia che si tratti di un pic-nic tra amici e parenti sia di un wedding pic-nic (molto glamour, è scelto da numerose coppie in alternativa al pranzo o alla cena di matrimonio) la parola chiave è gioire di questo momento di convivialità». Abiti e accessori da indossare e quelli da dimenticare a casa? «Gli abiti devono essere ampi e confortevoli; si a tacchi quadrati e perfette le zeppe! No agli abiti corti, stretch e ai tacchi troppo alti. La borsa caratterizza il pic-nic, va scelta grande in stoffa, in midollino o paglia con scritte divertenti o monogrammi. E poi valorizzate i cestini con vasi in porcellana o argenteria. Si a cuscini colorati e tovaglie. No a bicchieri, posate e piatti in plastica. Procurare cappelli in paglia per gli ospiti è un gesto apprezzato di grande carineria».

GUSTO
Specialità regionali, casalinghe o preparate dagli chef, a seconda dei gusti.
L'organizzatore e di eventi Enzo Miccio dà i suoi suggerimenti su come vestirsi e comportarsi in compagnia. Si ad abiti comodi e a borse grandi. Nella foto piccola la nutrizionista Emma Balsimelli

» a cura di
Andrea Cuomo
La vite è una cosa meravigliosa

Da Feuillatte Champagne on the rocks



Bere lo Champagne con il ghiaccio è un gesto considerato sacrilego da molti puristi. E ammettiamo che anche noi non profaneremo mai un millesimato di una grande *maison* con uno o più cubetti destinati ad alterarne, sciogliendosi, le sensazioni organolettiche di un vino che ha trascorso diversi anni sui lieviti.

Diverso è il discorso quando la cuvée nasce appositamente per essere gustata «refrigerata», lontano dalle liturgie della degustazione alta. È il caso della nuova «uscita» di Nicolas Feuillatte, la più giovane delle grandi *maison* francesi, nata nel 1972 come cooperativa e oggi terza realtà della Champagne per volumi con 4500 vigneron che lavorano per il marchio e svariati milioni di bottiglie venduti in tutto il mondo.

Dicevamo dell'ultimo arrivo: si chiama Graphic Ice, ha una bottiglia argentata con motivi optical in trasparenza e un'etichetta nera estremamente glam, ed è creato - i puristi cambino pagina - per essere degustato in un bicchiere ampio, con ghiaccio, una fetta di limone o di lime o qualche pezzo di ananas. Ingredienti che vanno a braccetto con le note lievemente dolci e fruttate del prodotto. Che naturalmente immaginiamo degustato in riva al mare o a bordo di una piscina colma di risate. Perché lo Champagne è sì storia, seduzione, profondità. Ma è anche, più semplicemente, divertimento.

Che poi il Graphic ice è anche un signor Champagne, solo in infradito e non in scarpe di vernice: è una cuvée composta da un 50 per cento di Meunier (che dona frutto e morbidezza), un 40 per cento di Pinot Noir (colpevole della struttura) e un 10 per cento di Chardonnay, specializzato in eleganza. Uno Champagne da tutte le occasioni, anche per accompagnare una macedonia durante una pausa sotto l'ombrellone. Ah, c'è anche la versione pink. Buona estate.



» Gente di spirito

blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Il cielo (e il grano) d'Irlanda in un whiskey per golosoni



Se il whiskey irlandese è visto come il fratello sfortunato dello Scotch e il whiskey di grano come il cugino povero di quello di malto, un whiskey irlandese di grano rischia il bullismo da parte dei cosiddetti intenditori. Ma la Gente di Spirito dice no al bullismo e sa riconoscere distillati di qualità anche oltre i pregiudizi. Oddio, nel caso del Teeling single grain non è difficile: ha vinto medaglie in tutto il mondo, non scopriamo l'acqua calda. Però ancora se ne parla poco, quindi urge provvedere. Innanzitutto, si parla di un whiskey fatto di solo frumento, che rispetto all'orzo regala un profilo più morbido. Non filtrato, non ha indicazione di età ed è importato in Italia da

Rinaldi. Ultimo segno particolare: è invecchiato in botti di vino rosso californiano (Cabernet Sauvignon). Ora possiamo iniziare a dargli del tu, a partire dall'aroma goloso, di pasticceria. Ci sono ciliegie, brioches all'albicocca, chiodi di garofano e i 46° si sentono. In bocca si allarga una dolcezza a tutto tondo dalla melassa alle mele caramellate, dai mirtilli al miele, con un tocco di mirtillo e un retrogusto tannico. Il finale è coerente, zucchero di canna e uva sotto spirito. Whiskey giocoso, senza impegno, per chi non apprezza i malti spigolosi e secchi e preferisce vezzeggiare le sue vogliette di dessert.

Teeling single grain (Irlanda), 46°, 35 euro