

LA RIVISTA
DEI GRANDI CHEF
DELLA CUCINA ITALIANA
E INTERNAZIONALE
WWW.GRANDECUCINA.COM

01 2016

GC

GRANDECUCINA

*Baccalà sfogliato,
panzanella di cappuccio
e pomodoro camone*

Casa Perbellini
**LA CUCINA DIVENTA
PALCOSCENICO**

Gastronomie Cult
**PECK E I SUOI
FRATELLI**

Cene super chic
**UNO CHEF
NON BASTA**

Rivista mensile - N.01 Febbraio 2016 - Prezzo Euro 6,00 in Italia

EURO
6,00
IN ITALIA



Italian
Gourmet



Ondine de la Feld insieme allo zio Stefano Aymerich di Laconi (a sinistra) e al giovane enologo Giulio Piazzini.

VARIAZIONI SUL VERDICCHIO

È un igt. E pure un bianco frizzante sur lie. Segni particolari? È imbottigliato quando il mosto non ha ancora terminato la fermentazione, che prosegue in bottiglia, dando vita a un vino mosso e vivo. Fiero di rimanere vergine e puro. Nel senso che non ha zucchero aggiunto e non subisce la sboccatura finale, mantenendo i lieviti originali e svelandosi leggermente torbido. Il suo Dna? Esprime note erbacee e una sottile mineralità, nella sua summa di verdicchio, malvasia e sangiovese, mentre il suo nome risuona schietto e chiaro: Il Pestifero. “È un ragazzaccio che vuole rompere le righe ma risultare simpatico”, spiega Ondine de la Feld, che dopo un passato da architetto e designer ha accettato la sfida di gestire l’azienda fondata dagli zii Stefano Aymerich di Laconi e Beatrice Lucangeli: la marchigiana Tenuta di Tavignano, a Cingoli, in provincia di Macerata, fra il monte San Vicino, i fiumi Musone ed Esino e l’Adriatico della Riviera del Conero. In totale: 230 ettari di terreni, di cui trenta vitati e sedici dedicati all’uva bianca autoctona per eccellenza. Che nella sua versione Misco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2014 si è aggiudicato i Tre Bicchieri 2016 del Gambero Rosso. Un vino elegante, lucido, brillante e dalla forte personalità, che all’olfatto ricorda la frutta matura e i fiori d’acacia. Complice una parte delle uve lievemente surmature (e complice pure il know-how di un team di enologi in cui spiccano il consulente Pierluigi Lorenzetti e l’interno Giulio Piazzini). Un’etichetta raffinata che vanta altri fratelli di barbatella. Vedi il Misco Riserva, orgoglioso di rivelare il carattere potente e grintoso del vitigno, fatto di nuance speziate e ammandorlate.

www.tenutaditavignano.it



Propone un approccio pop e appassionato al vino la guida vergata da Francesca Negri. Una bussola enologica nel mondo di Dioniso.

SHERAZADE E “I MILLE E UNO VINI”

“Non vuole essere una classifica assoluta dei buoni e dei cattivi, ma semplicemente una playlist di etichette che può valer la pena ascoltare nel vostro bicchiere”, dichiara Francesca Negri, giornalista e blogger, Donna del Vino e già wine tutor (per il programma tivù di Rai2 *Detto Fatto*), nonché autrice di un volume quale *1001 vini da bere almeno una volta nella vita*, edito da New Compton, acquistabile in libreria (a 14,90 euro) e proposto persino in moderno formato ebook (a 6,99 euro). Una selezione personale che pesca ampiamente dalla produzione mondiale, seguendo testa, cuore e palato. Ossia scegliendo i nettari con assoluta attenzione: partendo da degustazioni collezionate in vent’anni di appassionati assaggi, ma anche ricercando, traducendo e incrociando tutte le classifiche enologiche a disposizione a livello nazionale e internazionale. Per poi creare schede pensate come vere e proprie carte d’identità. Mentre aneddoti, racconti e storie di vigne e di uomini si intrecciano a bottiglie inarrivabili ma pure accessibili, corredate di tutte le info per sorseggiarle al meglio, inclusi abbinamenti, temperature di servizio e curiosità. Un giro globale in sorsi, visto che sono 519 i nettari italiani e 482 quelli provenienti dal resto del Pianeta: in primis, da Francia, Stati Uniti e Spagna, non dimenticando rarità da Serbia, Turchia e Inghilterra. Per un valzer di bolicine, bianchi, rossi, rosati e passiti imperdibili. A cui si aggiungono gli “extra” online, scoperti dopo la pubblicazione del libro e meritevoli di un incontro ravvicinato. Per mille e una notte a tu per tu con messer Bacco.

www.1001vini.it

