

€ 4  
APRILE  
2019

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**50  
RICETTE  
E IDEE  
PER  
LA PASQUA**  
INCLUSO QUESTO  
**FRAGRANTE  
CASATIELLO**

**L'UOVO  
COME NON  
LO AVETE MAI  
PROVATO**

**IL VINO  
FARE BELLA  
FIGURA  
SENZA ESSERE  
ESPERTI**

# PRIMAVERA!

ISSN 1121-1504 90004  
9 771121 150028



# GUIDA A VINITALY

Il nostro decalogo per arrivare preparati, sfruttare al meglio il tempo della visita e tornare a casa (quasi) sobri

## Prima

- 1 **Pianificate** Studiate un elenco degli stand che volete visitare. Orientarsi al momento è difficile e dispersivo. Fissate un appuntamento con le cantine per una visita più approfondita.
- 2 **Viaggiate in treno** Durante Vinitaly il traffico a Verona va in tilt. Spostatevi in treno, prenotando tempestivamente. Per raggiungere il polo fieristico c'è un servizio di navette.
- 3 **Fate una colazione** abbondante per non assaggiare i vini a stomaco vuoto. Evitate di bere caffè: altera la percezione dei sapori per circa mezz'ora.

- 4 **Abbigliamento** Vestitevi a strati e indossate scarpe comode: dovrete percorrere molti chilometri e affrontare notevoli sbalzi di temperatura tra l'esterno e i padiglioni.
- 5 **Non profumatevi** Qualsiasi profumo disturba la degustazione, confondendo le sensazioni aromatiche, vostre e di chi sta vicino a voi.

poi i rossi e i passiti, salendo via via con la gradazione alcolica. Tenete per ultimi distillati e superalcolici.

- 8 **Evitate di deglutire i vini assaggiati** Fate come i professionisti e usate le sputacchiere disponibili in ogni stand. Al limite, concedetevi un paio di bicchieri solo alla fine della giornata.

## Durante

- 6 **Rispettate** il programma che avete fatto (punto 1): la tentazione di digressioni tra i padiglioni sarà forte.
- 7 **Stabilite un ordine** di assaggio: prima spumanti e vini bianchi,

- 9 **Bevete molta acqua** durante la giornata, vi aiuterà a mantenere il palato pronto per i nuovi assaggi (e a rimanere più lucidi).

- 10 **Ossigenatevi** Ritagliatevi qualche minuto di pausa tra una visita e l'altra, uscite dai padiglioni e fate una breve passeggiata all'aperto.

## Strada del vino

Un percorso in ordine di assaggio alla scoperta di novità e conferme

INIZIO



**Spumante Rosé Marzemino Millesimato Brut Rosa del Faè 2018 Canevel**  
Un nuovo spumante rosé metodo Charmat da uve marzemino prodotto a Valdobbiadene. **padiglione 7, Stand B2**



**Ferrari**  
Il punto miscita della cantina è aperto a tutti per assaggiare le bollicine di montagna più celebri d'Italia. **padiglione 3, Stand C3**



**Berlucchi**  
Una nuova etichetta della Linea '61 che vi stupirà per la sua eleganza. Sarà presentata con un party la sera del 7 aprile. **padiglione Palaexpo Lombardia, Stand BC 15**



**Metodo Classico Blanc di Neri Torre Rosazza**  
Una Metodo Classico molto particolare, a base di schioppettino, un vitigno autoctono friulano poco conosciuto. **padiglione 4, Stand C7**



**Metodo Classico Rosé Bolle di Borro 2013 Tenuta Il Borro**  
La nuova annata di un Metodo Classico da uve sangiovese, con lungo affinamento sui lieviti: ben 60 mesi prima della sboccatura. **padiglione 9, Stand C16**



**Cavit**  
Due le novità che si potranno assaggiare in fiera, una Schiava vinificata in rosa e un nuovo bianco a base del vitigno autoctono trentino nosiola. **padiglione 3, stand B3**



**Pasqua**  
Un vino bianco di pregio, e da lungo invecchiamento, prodotto nella zona veneta di Soave. Sarà presentato in anteprima con un party la sera dell'8 aprile. **padiglione 5, Stand C2**



**Riviera del Garda Classico Chiaretto Stilrose 2018 Santa Margherita**  
Un rosato a base di uve groppello, barbera, sangiovese e marzemino, ricco della sapidità che caratterizza i vini del Garda. **padiglione 4, Stand B7**



**Lazio Rosato 2018 Ciù Ciù**  
Un nuovo rosato prodotto in Lazio dalla cantina marchigiana, con uve sangiovese, montepulciano e cesanese, coltivate in altitudine. **padiglione 7, Stand C10**



**Aglianico del Vulture Re Manfredi 2015**  
Un'edizione limitata in un cofanetto celebrativo per Matera Capitale Europea della Cultura 2019. **padiglione 4, Stand C4**



**Brunello di Montalcino Riserva Colombaiolo 2013 Casisano**  
La nuova annata di una riserva che nasce in uno dei vigneti più alti di Montalcino; allo stand si potrà assaggiare insieme alla 2012. **padiglione 5, Stand D2**



**Amarone della Valpolicella Classico De Buris 2008**  
Un Amarone di alta gamma, con assaggi limitati solo su prenotazione. **padiglione 5, Stand D2**

FINE