



BACCO E TABACCO
*L'abbinamento tra bollicine
e sigari italiani, per un
effervescente gioco di coppia*

BENE RIFUGIO
*Con Oeno Group le etichette
di pregio entrano
nel portafoglio finanziario*

ANDARE OLTRE
*Viaggio nell'internazionalità
della Umberto Cesari
al volante della Dallara*

SPIRITOdiVINO



DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 CIV - PTE cont. 8,00€



KRUG & MUSIC
*Il sodalizio tra la
Matson di Reims e i più grandi
musicisti contemporanei
amplifica le percezioni e protegge
il viaggio sensoriale
dello Champagne in direzione
di un linguaggio
universale: quello del piacere*

legni e frutta secca, bilanciata da sensazioni più acide di caffè e cardamomo, si abbina uno Spumante che riprende molte delle caratteristiche del sigaro. Pensando che la dote importante per questo modulo di Davidoff sia la complessità, allora il pensiero, e anche il sapore, va diretto al Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008 di Canine Ferrari. Il risultato di questa ricchezza di sensazioni, di sigaro e di vino, regala un duetto fantastico, in cui mentre il primo propone determinati sapori, il secondo ora li compensa ora invece li esalta. Un balletto di grazia e gusto, per 80 minuti di piacere e attenzione, visti i numerosissimi stimoli presenti sul palato. I veri fumatori tuttavia non trascorrerebbero mai le feste senza una divagazione cubana. Ancora con la fascia di edizione limitata del 2019 arriva sul mercato in un elegante cofanetto verde il Ramon Allones n°2. Il numero non si riferisce, come nel caso di altre marche, al piramide, ma in questo caso a un campana. In questo modulo i tabacchi utilizzati sono invecchiati per almeno due anni. Molti di più sono invece gli anni spesi sui lieviti dallo spumante piemontese La Scolca d'Antan Brut millesimato. La ricetta che caratterizza questa bollicina è semplice: uva Corse, quella per intenderci che si utilizza nella produzione del Gavi Docg, e lungo affinamento sui lieviti (dieci anni).

Miele, spezie, sensazioni di torrefazione e agrumi dolci «li mette» il vino, mentre il sigaro aggiunge legni, note di sottobosco e nuovamente spezie. Dopo tanto viaggiare con l'ultimo abbinamento torniamo a casa, con una doppietta tutta nostrana. Quella che abbina il Moro di Manifatture Sigaro Toscano, un monumento di tabacco nel vero senso della parola, e due vini. Non si tratta di ubriacarsi, ma di assegnare il giusto abbinamento a un sigaro molto lungo, oltre che molto ricco di tabacco. In questo caso il focus del doppio abbinamento non riguarda l'evoluzione, non proprio il punto forte di questo sigaro, quanto la mole di tabacco (oltre 20 cm di Kentucky italiano e americano fascia del Tennessee), fattore che, alla lunga, potrebbe affaticare il palato. Quindi partenza con il Prosecco Superiore Docg millesimato Brut dell'azienda BiancaVigna. Un Prosecco delicatamente morbido (solo 7gr/l il dosaggio), oltre che decisamente generoso rispetto alle sensazioni fruttate (mela e pesca bianca), utili a tenere a bada le note di cuoio, pepe e spezie, che derivano dal sigaro già dall'accensione. Diciamo che dalla seconda metà in avanti sarebbe il caso di passare il testimone, nel bicchiere, al secondo vino, sempre italiano, ma in questo caso metodo Classico: il Franciacorta Riserva Palazzo Lana 2008 Satèn prodotto da Guido Berlucchi. Una bollicina cremosa basata sullo Chardonnay e su sette anni di riposo sui lieviti, periodo che permette a questo Spumante di sviluppare morbide sensazioni di frutta gialla, mandorla e pasticceria, utili a mitigare le tonalità incensate che il sigaro manifesta nel progredire della fumata. L'acidità che corre lungo tutto il sorso infine permette al palato di proseguire lungo il cammino di una fumata appagante, densa e di carattere. ♦

