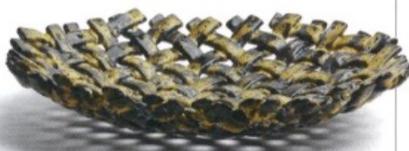




MOBILE BAR, CREDENZA O VETRINA. SI PRESTA A PIÙ FUNZIONI SODA, DISEGNATA DAL DUO DRAGA & AUREL PER GALLOTTI&RADICE, CON STRUTTURA IN LEGNO E ANTE IN CRISTALLO.



CENTROTAVOLA IN CERAMICA MAIOLICATA E DIPINTA A MANO, BOTTEGA VENETA.



SET DI COLTELLI DA FORMAGGIO LAQUIOLE STYLE DE VIE IN LEGNO DI ULIVO E ACCIAIO. € 40.



PORTA BON BON IN VETRO SOFFIATO A MANO COLOR AMBRA DI LOBMEYER.

1. Château d'Yquem, icona certificata come Premier Cru Supérieur, la sola in tutto il territorio di Bordeaux. 2019 a € 570.

2. Design moderno e minimalista e elevate performance per la cantinetta per vini Mythos Black Line, **Franke**.

3. Cashel Blue, formaggio vaccino a pasta erborinata prodotto in Irlanda e affinato fino a 6 mesi.

4. The Fine Cheese Co produce biscotti per formaggio super fini e croccanti con oltre il 60% di datteri e semi di zucca.

5. Piccolo vaso con motivo a ventaglio dipinto a mano, **Bernardaud**. € 229.

6. Calice in cristallo diamantato con filo in oro, **Moser**. € 150.



Sauternes

INVECCHIAMENTO PRECOCE

testo **Maurizio Bertera**

Un vino color oro, dolce, a base di tre uve: muscadelle, sémillon e sauvignon blanc. Ma il plus è nell'azione di un fungo, la Botrytis cinerea che popola il vigneto in settembre e, in particolari condizioni climatiche, origina una muffa nobile. Un vino complesso, ma godibilissimo che è in fase di sdoganamento: non solo per le grandi occasioni e per i super appassionati, ma con invecchiamenti "precoci" e in abbinamento a ingredienti essenziali, con un aperitivo a base di frutti di mare. Da buon francese (*pardon*, bretone), Philippe Leveillé - chef e patron del bistellato Miramonti l'Altro a Concesio - ha le sue convinzioni in materia.



PAROLA ALLO CHEF

Il ricordo. Una serata a Le Maschere a Iseo, dove c'erano due maestri quali Luigi Veronelli e Gianni Mura: il mio chef Vittorio Fusari abbinò un Sauternes a una crema di castagne con sarde di lago. *Fantastique!*

Un'idea in cucina. Si prende una scaloppa di foie gras, leggermente speziata, la si cuoce creando una sottile crosticina su entrambi i lati. Due ore in frigorifero e poi la si gusta con il vino.

Il godimento. I miei connazionali amano abbinare il Sauternes ai *fromages bleu*, quelli che possiedono una muffa nobile. Per me, il top è berlo con un bel pezzo di Gorgonzola.