

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

CHEF

Dennis Cesco
al nuovo DaMà
di Villa d'Amelia

SPUMANTI

La versatilità
si gioca a tavola
sulla tipologia



CHAMPAGNE

75 chef celebrano
Krug x Rice

VALPOLICELLA

Vajo dei Masi 1997 celebra la 250esima vendemmia



L'Amarone della Valpolicella Vajo dei Masi 1997 celebra la 250esima vendemmia di Masi nel vigneto originario nel cuore della Valpolicella Classica da cui prende il nome. Vajo dei Masi è il luogo in cui nasce l'accurata selezione di uve, cru di alta collina tra Marano e Negrar, che caratterizza questo pregiato vino, con un blend di corvina, rondinella, corvinone e molinara. Vajo dei Masi è un vino che per diversi aspetti rappresenta l'essenza di Masi e della sua storia scritta da ben sette generazioni della famiglia Boscaini che si sono susseguite nella cura del

territorio, nell'arte enologica e nella visione imprenditoriale. Elemento di unicità è l'annata, il 1997, riconosciuta come la migliore in Valpolicella nel secolo scorso. È dunque un Amarone maturato per 25 anni. L'affinamento e la conservazione del vino sono avvenuti con un metodo del tutto originale: dopo una prima fase di circa 5 anni di maturazione in legno (1997-2002), è stato conservato in contenitori in acciaio a saturazione di azoto fino al momento dell'imbottigliamento, avvenuto a maggio di quest'anno. L'etichetta ripropone, insieme al motto *Nectar Angelorum hominibus*, l'angelo che contraddistingue le etichette classiche dell'Amarone Masi.

DISTILLATI

Gian, il gin agrumato di Giancarlo Morelli

Giancarlo Morelli, chef e imprenditore eclettico, si lancia nel mondo dei distillati con Gian, gin fresco ed elegante dalle note agrumate e floreali. Realizzato in collaborazione con The Spiritual Machine, azienda piemontese specializzata nella produzione di distillati, Gian è frutto di una ricerca iniziata 15 anni fa, come spiega Morelli: "È il prodotto di uno studio su tutti gli elementi necessari per la preparazione del *Gian Tonic*. Abbiamo lavorato sul bicchiere, sul ghiaccio, sui guarnish fino all'acqua tonica e infine a questo gin che deve essere il punto di partenza, la spinta e l'elemento principale di un drink". Le botaniche sono ginepro, bergamotto, menta, eucalipto, rosa canina e camomilla. Le note prevalenti sono quelle del ginepro che si abbinano perfettamente alla cucina dello chef, storicamente cuoco di selvaggina, per poi passare ai sentori agrumati di lime e bergamotto e alle note floreali della rosa canina e della camomilla per chiudere poi con quelle rinfrescanti della menta.



CHAMPAGNE

Meregalli importa Maison Chassenay d'Arce

Maison Chassenay d'Arce si aggiunge alla prestigiosa selezione di Champagne a listino di Meregalli Wines. Maison Chassenay d'Arce nasce nel 1965 a Ville-sur-Arce quando cinque viticoltori si unirono per vinificare le loro uve sotto un unico marchio. Oggi la tenuta riunisce 130 famiglie, alla guida c'è la terza generazione di viticoltori, con un approccio ambientale incentrato sulla viticoltura e la produzione sostenibile. La varietà dominante in questa regione è il pinot noir al quale si aggiungono chardonnay e pinot blanc, l'antica varietà della Champagne. Questa diversità permette di produrre vini con svariate personalità. Si producono alcune cuvée rare, come il Pinot Bianco e il biologico, fino alla quintessenza della casa, la cuvée *Confidences*. Cinque sono le cuvée distribuite da Meregalli Wines: Cuvée Pemière, Cuvée Rosé, Confidence 2009, Confidence Rosé 2012, Audace 2014.



CHIANTI CLASSICO

Cecchi rinnova la Foresteria di Villa Cerna

La Foresteria di Villa Cerna ha creato, in collaborazione con Cecchi, un luogo esperienziale e immersivo dedicato alle eccellenze enogastronomiche e alla bellezza del Chianti Classico. Sulla via chiantigiana, tra Monteriggioni e Castellina in Chianti, sorge la collina di Villa Cerna. Una porta del Chianti Classico sul primo colle che si incontra all'ingresso del territorio di produzione di questa Docg. A pochi passi dall'azienda vitivinicola Cecchi, in un casolare in pietra in puro stile toscano, si trova la Foresteria. La riapertura è avvenuta nella stagione estiva, con una nuova gestione e una nuova e giovane brigata di cucina, che incentra la sua cucina su prodotti locali e stagionalità. Il menu propone i piatti della cucina toscana, al fianco di creative rivisitazioni tese a esaltare la ricerca delle materie prime più pregiate. La stessa attenzione è dedicata alla selezione e al servizio dei vini. Tra questi si ritrovano i Chianti Classico di Villa Cerna, nati dalle vigne su cui si affaccia il ristorante.

