



Secondo tradizione

Blanc de Blancs millesimato Rotari 40 anni annata 2011: metodo classico in purezza, creato con uve Chardonnay e liqueur d'expédition, come vuole l'antica ricetta (40 euro)

L'irresistibile ascesa delle bollicine italiane

Elisa Poli

È boom dell'export in Usa, con caffè e dolci, saranno protagoniste delle feste

Feste in arrivo e, conseguente, nuovo boom di bollicine. Sulle tavole e negli store. E, in tutto il mondo, tante saranno firmate made in Italy. L'ottima notizia è che nel 2018 i vini spumanti e frizzanti italiani hanno segnato un nuovo record: nella prima metà dell'anno Istat ha registrato un +14 per cento nel valore delle vendite all'estero. Tanto da poter sfidare anche un mostro sacro, il prestigioso Champagne e la sua patria, la Francia, dove si è registrato un aumento del 20 per cento.

I Paesi che oggi apprezzano di più le bollicine italiane sono gli Stati Uniti, seguiti dalla Gran Bretagna e dalla Germania. Ma, al di là della nazionalità e dell'origine, sono soprattutto i Millennial ad aver riscoperto questi vini, grazie alle gradazioni alcoliche più leggere e al palato accattivante. Li hanno "sdoganati", rendendoli meno legati alle occasioni formali o nobilitandoli, in un drink magari, in altri casi. Protagonisti del mutevole trend dei cocktail sono vini spumanti e frizzanti come Prosecco, Champagne, Franciacorta, Asti spumante, Cava, Moscato d'Asti. Perfino il Lambrusco, è finito, inaspettatamente ed egregiamente, nella ricetta dello Spritz. Le mille vite delle bollicine, per le feste e non solo.

© RIPRODUZIONI RISERVATE



Una cascata spumeggiante

Müller Thurgau Brut Dolomiti Igt di Cavit è uno spumante delicatamente aromatico, perfetto con i crostacei (versione Jéroboam da 3 litri, 37 euro)



Affinato

Barolo Docc del comune di Serralunga d'Alba 2014 Fontanafredda da Nebbiolo in purezza e affinato in rovere (32,90 euro)



Con Riserva

Ferrari Bianco Perlé Trento doc Riserva nasce dalla selezione delle partite di Chardonnay più vocate al lungo affinamento (33 euro)



Millesimato

Dom Pérignon Vintage 2008, dall'equilibrio profondo e perfetto tra morbidezza e durezza, completa la linea di Millesimati della maison (prezzo su richiesta)



Al naturale

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio Dop prodotto con solo latte sale e caglio, senza additivi (per il tipo invecchiato 24 mesi, 14,50 euro al chilo)



Il buono che fa bene

Per ogni panettone classico Delice venduto, e prodotto con ingredienti selezionati e uova da allevamento a terra, Lidl devolverà 1 euro alla Croce Rossa Italiana (4,49 euro)



L'allegria nel piatto

Set di piatti e vassoio in melamina Tessa, con decori ispirati alle ceramiche di Vietri. **Mario Luca Giusti** (55 euro il posto tavola con medio frutta e fondo; vassoio, 70 euro)



Per golosi seriali

Assortimento invitante e colorato Ferrero Prestige, che comprende cioccolatini Ferrero Rocher, Mon Chéri, Pocket Coffee e Ferrero Küsschen (confezione da 39 pezzi 13,99 euro)



Espresso su misura

Idola è la nuova macchina Lavazza A modo mio, in tre colori e con interfaccia touch per selezionare differenti preparazioni di caffè e diverse lunghezze (149,90 euro)



Biscotti con il timbro

Timbri taglia-biscotti della linea Delicia con speciale sagomatore che definisce le forme del decoro ed estrattore che non fa attaccare la frolla (1 quattro pezzi, 9,90 euro)



I colori dell'occhio

Ily Art Collection by Marc Quinn si ispira alla serie Iris dell'artista, dipinti su tele circolari che riproducono l'iride dell'occhio (da 33 euro)