

Summer
Issue

ITALIA

L'attesissimo
disco di Tueda
è qui fra noi

Viaggio nella mente
di Valerio Lundini

La nuova era
della comunità
LGBTQ+

Sexy street style
a Mexico City

L'eterna ambizione
di Zinedine Zidane

IN PIÙ

BUONGUSTO
La guida di GQ
per bere
mangiare
e viaggiare
con stile

IL RITORNO DI

**RYAN
GOSLING**

IN EDICOLA DAL 13.06.23

ISSN 1129-3780

30269



9 771129 378004

N. 269 SUMMER ISSUE 2023 — 3,00 EURO

POSTE ITALIANE SPA - SPED. IN A.B. (ART. 1,005/02) - C.M. 1,005/02 - PREZZI EDICOLA ESTERO: B. 6,00 € - CH. 10,50 CHF - P. 6,00 € - A. 6,80 € - F. 5,50 €
PRINCIPATO DI MONACO 0,50 € - D. 0,33 € - S. 0,49 € - E. 5,00 € - N. 6,00 € - USA 10,95 \$

4**Ponte
1948
Prosecco
Superiore****DOCG Brut
Conegliano
Valdobbiadene**

Il Prosecco spopola a ogni latitudine, grazie a un'offerta ampia di tipologie. Il Superiore DOCG della cantina a Ponte di Piave colpisce per le note vegetali di fiori di prato e sentori di agrumi, tipici delle colline tra Conegliano e Valdobbiadene. Una bollicina intensa e versatile che si sposa bene con i piatti della tradizione veneta, come uova e asparagi, ma anche con quelli della cucina internazionale. E, ovviamente, è ideale per l'aperitivo, considerando la vivacità del perlage ma soprattutto la moderata alcolicità.

**5****Moët & Chandon
Imperial Brut
Alphonse Mucha
Limited Edition**

Una limited edition della maison di Épernay, proposta nell'elegante confezione in metallo che ricorda i pezzi iconici - realizzati per Moët & Chandon nel 1900 dall'artista transalpino leader del movimento Art Nouveau. L'Imperial resta lo champagne più emblematico, creato nel 1869, e che si caratterizza per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità. Nasce da cento vini diversi, di cui il 20-30% composto da riserve selezionate. Tipici i riflessi dorati e le venature verdi sul colore giallo paglierino.

**6****Dom Pérignon Vintage
2013**

Al naso si presenta delicato, dopo sorprende con la sua ricchezza e complessità. Il Vintage esprime il top della maison francese, in quanto ottenuto da una selezione estremamente rigorosa delle migliori uve del terroir. A seconda della qualità dell'annata, Dom Pérignon sceglie di dichiararla o meno sotto il titolo di millesimato ma non rivela mai la miscela tra Chardonnay e Pinot Nero.

**→ REGOLE DI
DEGUSTAZIONE**

Vero che, come sosteneva l'immenso Luigi Veronelli, «anche nel vino la migliore regola è non andare dietro le regole», ma per godere delle bollicine un minimo di normativa ci vuole. Ecco cinque consigli base:

1. Usciamo dal cliché delle bollicine soltanto come introduzione all'esperienza culinaria: possono essere consumate nell'arco di tutto il pasto, abbinate a piatti anche molto differenti tra loro, compresi salumi e formaggi. Si tratta di trovare la tipologia giusta.

2. La temperatura di servizio incide molto sulle sensazioni olfattive, gustative e tattili del vino. Quella ideale delle bollicine di montagna è compresa tra 6 e 8 °C per le tipologie brut e millesimato. Per le riserve può salire fino a 8-10 °C, ma anche a 12 °C per una riserva importante, evoluta e complessa.

3. Usate sempre il calice che favorisce la piena diffusione dei profumi. Per degustare al meglio le bollicine di montagna scegliete una base larga con imboccatura più stretta. In alternativa va bene anche un calice da vino bianco. A una riserva si adatta di più un calice da vino rosso; per esaltare la morbidezza e l'acidità di un rosé invece un calice dai fianchi svasati.

4. Per l'apertura, si posiziona la bottiglia sul tavolo. Una volta tolta la capsula e la gabbietta, si tiene il pollice premuto sul tappo di sughero: la pressione accumulata all'interno potrebbe farlo uscire accidentalmente. Con l'altra mano a supporto, si inclina la bottiglia, afferrandola dalla spalla e ruotandola con delicatezza. La pressione interna deve essere liberata gradualmente con un leggero sibilo, fino ad accompagnare la fuoriuscita del tappo con le mani, senza produrre alcun rumore.

5. Sempre utile portare in tavola una glacette: per un risultato ottimale dosare 2/3 di acqua e 1/3 di ghiaccio. Con un pizzico di sale grosso da cucina la bottiglia si raffredda più rapidamente.

— Maurizio Bertera

**Veuve Clicquot
La Grande Dame
2015**

Da otto storici cru arriva il classicissimo della cantina che si identifica dal 1805 in Barbe-Nicole Ponsardin, vedova Clicquot ossia la mitica Grande Dame. È composto al 90% da Chardonnay e al 10% da Pinot Nero, frutto di una delle migliori vendemmie della storia. Frutti bianchi, agrumi e note floreali per la raffinatezza che non manca mai a questo champagne, molto adatto anche alla cucina vegetale.

7**8****Kettmeir Metodo
Classico Brut
Alto Adige DOC**

Il primo Alto Adige DOC a essere scelto come Best Italian Sparkling Wine al CSWWC, il più prestigioso concorso al mondo. Classico da aperitivo, accompagna bene anche antipasti leggeri e tutto un pasto a base di ricette di mare non particolarmente elaborate.

