



1. Il vino cantina Signature Kitchen Suite, con zone a temperatura e umidità differenziata, può contenere fino a 113 etichette.

2. Calice da vino 8/77 in vetro di Murano, in più colori. NasonMorelli, 72 €.

3. Dom Ruinart Rosé 2004, eletto migliore champagne rosé al mondo.

4. Decanter Converso di Ichendorf, in vetro borosilicato modellato a lume, da 69 €.



PAROLA AL SOMMELIER

Perché si beve sempre più rosato?

Il consumo negli anni è aumentato, a discapito dei rossi. Il bel colore e la moda sono però solo uno dei motivi. La cucina è cambiata, si è alleggerita, anche nei piatti di carne, e così anche il vino. Ma sul rosato c'è un pensiero sbagliato...

Sfatiamo un falso mito. Il rosa va su tutto?

Il vino rosato è un vino trasversale che si presta bene dagli antipasti fino alle carni bianche, ma non sempre regge a tutto pasto. Su una carne rossa condita, meglio un rosso, magari leggero.

Solo vini giovani?

Il vino rosato è sempre stato un vino giovane, da bere entro l'anno, ma ci sono produttori che stanno promuovendo nuove etichette fatte per essere bevute più mature o che fanno un passaggio in legno.

Rosé, ma come? E quanto?

Il color rosa acceso degli anni scorsi sta fortunatamente passando di moda. Si va verso colori più scarichi come il rosa antico e la "uccia di cipolla". Non bisogna farsi ingannare dall'intensità del colore, nascondono freschezze molto eleganti e una bella intensità.



DA SINISTRA: **TAVOLO** MEET WILDWOOD DI LAGO CON BASE SCULTOREA E PIANO IN LEGNO CENTENARIO, DA 4.756 €, **SGABELLI** IN SUGHERO CORK FAMILY, DISEGNATI DA JASPER MORRISON PER VITRA, DIVENTANO ALL'OCCORRENZA PRATICI TAVOLINI DA APPOGGIO. 429 € L'UNO. **PORTABOTTIGLIE** PICO DI XLBOOM, IMPILABILE, IN METALLO. 95 € LA VERSIONE DA SEI.

Il colore rosa

BIANCO O ROSSO? LA RISPOSTA È BERE ROSÉ

Da alternativa di nicchia, i vini rosati si sono conquistati in pochi anni una posizione di primo piano nei gusti (e nelle vendite) a livello globale. Il motivo? Mettono tutti di buon umore ma anche tutti d'accordo, dalle nuove generazioni agli appassionati. Prezioso Champagne 100% Pinot Noir, ma anche vini della nostra tradizione come il Chiaretto del Lago di Garda o il Cerasuolo d'Abruzzo, si affiancano oggi a nuove etichette profumate, fruttate, floreali, che richiamano la primavera - ma che oramai vengono stappate tutto l'anno. Per saperle scegliere bene abbiamo chiesto al giovane restaurant manager e sommelier Marco Leali di Casa Leali, ristorante di cucina contemporanea affacciato sulla sponda bresciana del Lago di Garda. Dove si beve rosato, da sempre.

