

idee da bere

DI MONICA PILOTTO



Appuntamenti

► **Roero Days**, 22 e 23 maggio alla Reggia di Venaria Reale (To) la V edizione con la presenza di 80 aziende, tra degustazioni e verticali di Roero Docg in bianco e in rosso (in foto, consorziodelroero.it). ► **Giornate del Pinot Nero**, dal 29/4 al 2/5 in Alto Adige, a Egna e Montagna (Bz): in scena l'annata 2019 dei migliori Pinot Nero d'Italia con oltre 85 produttori e la proclamazione della Top 10 (blauburgunder.it). ► **Premio Nonino 45° anno**, il 7 maggio la Distilleria torna a essere una piccola Capitale della cultura con un nuovo Premio internazionale (grappanonino.it). ► **Vini d'Autore-Terre d'Italia**, 22 e 23 maggio all'Hotel Una Esperienze, Lido di Camaiore (Lu) kermesse dedicata alle cantine di eccellenza con 80 vignaioli e un tour enologico tra 400 etichette (vinidautore.info). ► **Storie di Giovani Vignaioli**, 29 e 30 maggio a Francavilla Fontana (Br), 40 cantine guidate da under 40 presentano i vini del Sud (@storiedigiovanivignaioli).

1



2



3



4



5



GIN D'ITALIA

1 Sabatini Gin Barrel è un distillato premium che unisce il mondo del gin con quello del vino: un London Dry Gin affinato in botti di rovere ex Chardonnay, perfetto da bere fischio accompagnato da frutta secca, dolci lievitati o formaggi stagionati (50 cl, € 49).

2 Selvatiq Gin Rosso nasce dal foraging conservativo di botaniche selvatiche nei territori circostanti il fiume Mincio; un distillato a favore della biodiversità e rispetto dell'ambiente (50 cl, € 75).

3 Helba Gin porta con sé i profumi della macchia mediterranea e la freschezza del mare: è un London Dry Gin realizzato con ingredienti spontanei dell'isola d'Elba (70 cl, € 45). ► **Cinarte**, dry gin secco prodotto con botaniche toscane, è dedicato all'arte e in questa special edition a Frida Kahlo (70 cl, 40 €). ► **Engine** è prodotto con ingredienti biologici raccolti in tutta Italia e imbottigliato in Alta Langa in una latta, trait d'union tra mixology e mondo dei motori (50 cl, € 39).



Il vino del mese
Maximilian I
Garda Doc

Questo spumante Brut, armonico, fresco ed equilibrato è indicato per un cin cin tra amici, da servire come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce e risotti. Nasce dai vitigni autoctoni dell'area del Garda, da una selezione delle migliori uve a bacca bianca. Servitelo a 10/12° in una flûte con pancia larga e apertura stretta, così potrete apprezzare meglio il caratteristico profumo floreale di biancospino (75 cl, € 4,90).
cantinadisoave.it

il drink

BELVEDERE VODKA

Riconosciuta in tutto il mondo dai cultori che ne apprezzano lo spirito naturale, privo di additivi e senza glutine, Belvedere Vodka è distillata nel cuore della regione polacca della Mazovia da segale Dankowskie e acqua pura al 100%. Al naso presenta gradevoli note vanigliate, ha gusto pieno, rotondo e vellutato, con sentori di vaniglia mescolati a quelli di pepe bianco e spezie (75 cl, € 34,50).
moethennessy.it




EMPOWERING COSMO

Creato dalla mixologist Elena Airaghi, questo drink è una sinfonia di sapori e profumi. Sciogliete in uno shaker un cucchiaino di zucchero di canna bianco con 22,5 ml di succo di lime, unite 4 lamponi, pestateli, aggiungete 22,5 ml di rosolio al bergamotto, 45 ml di succo di pompelmo rosa, 45 ml di Belvedere Vodka e il ghiaccio. Shakerate e filtrate in una coppa martini ghiacciata. Guarnite con lamponi e fiori eduli.

cucina moderna

81