

PLAYBOY

IL PIACERE

numero 28 • mensile • € 3,50

Dolcenera

L'AMORE
È UN GIOCO

**MALATE
DI MASCHILISMO?**

IN TANTE
SI LAMENTANO
MA NON TUTTE
SI RIBELLANO



**LIZZY
JAGGER**

LA BOMBA SEXY
ESPLOSA
TRA LE MANI
DI PAPÀ MICK



**STEVE
BUSCEMI**

«HO DATO
IL MIO PRIMO
BACIO A 16
ANNI»

**MILES
DAVIS**

SETTEMBRE 1962
«I BIANCHI
CI TRATTANO
COME CLOWN»

www.playboy.it



100288

0 371133 662001

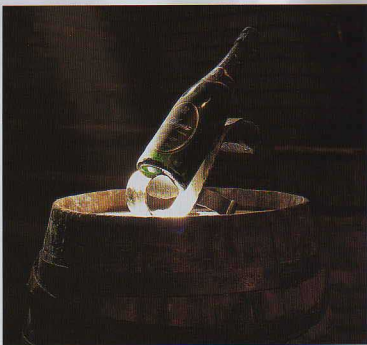
L'opinione



LAPERITIVO D'AUTUNNO

[di Luca Gardini]

Sono ancora in visibilio per le vacanze estive. Ho ancora ben presente nel cervello ondeggiante il mare della mia bellissima Italia, e gli aperitivi sulle spiagge dorate. Per continuare sulla stessa linea goduriosa, eccovi alcuni consigli per aperitizzzare in città. Per un brindisi a Bolzano suggerisco il vino bianco Kerner, un incrocio di uve Riesling e Schiava. È un vitigno fresco ma complesso, piacevole ma grasso in bocca, con note agrumate ed effluvi di menta e lampone giallo. Guardare alcolicamente le Dolomiti. L'aperitivo tra le calli di Venezia va invece consumato e goduto con una cedrata Tassoni: liscia e ghiacciata, oppure con l'aggiunta di Aperol. È un connubio dolce-acido, pura voluttà zuccherina, agrumata e limonata: perfetto prima di limonare con una bella tosa, rigorosamente in gondola! In un agriturismo in Umbria poi l'aperitivo deve seguire le orme di un vino del territorio, come un Orvieto classico superiore. È un elisir bianco ricco di sapidità e morbidezza, beverino e cherubino con le classiche olive, o le tartine al salmone e col gustoso salame di Norcia. Se la fortuna consente di raggiungere la splendida Costiera Amalfitana perché non stupire il palato con qualcosa di poco noto? Aperitivo inconsueto con un Ischia bianco Doc, molto tipico e adatto alla personalità delle donne: la nota salmastra è lodata che ricorda il mare fa rinalgizzare gli ormoni femminili! Infine la Sicilia, nell'Agrientino: l'autoctono vino Grillo è secco ma ricco nei profumi e nei sapori. Un aperitivo ruspante e dalla personalità sicula al 100%. Parola di sommelier. Luca Gardini, 28 anni, è nato a Ravenna. Per sei anni e mezzo è stato il sommelier del bistellato ristorante Cracco di Milano e nel 2010 è diventato il Miglior Sommelier del Mondo. È esperto, estroverso e tremendamente creativo. ■



drink

BOLLICINE INUSUALI

A VOLTE UN GRANDE CLASSICO PUÒ NASCERE LÀ DOVE MENO TE LO ASPETTI PERCHÉ LE COSE MENO BANALI REGALANO LE SORPRESE PIÙ GRADITE

Quando si discute di spumanti italiani, la memoria riporta quasi sempre alle zone classiche dello Stivale, come Franciacorta, Valdobbiadene o la provincia di Trento. Per non dimenticare poi anche il nuovo polo effervescente, l'Oltrepò Pavese. Ma cari amanti dei gorgoglii alcolici, ora ci sono anche le regioni del Mezzogiorno a produrre spumeggianti elisir di lunga vita. Nel passionale Sud infatti vengono prodotte bottiglie da competizione, da stappare senza dubbio nei momenti più festaioli e intriganti. Trasportandosi in Campania ad esempio è doveroso assaggiare il primo spumante naturale del Meridione, il pas dosé La Matta dell'azienda CaseBianche (tel. 0974 843244, info@casebianche.eu). Questa piccola ed eccellente cantina di Torchiara, nel verde Cilento, segue una linea biodinamica e naturale, e questo spumante "integrale" è ottenuto dalla rifermentazione spontanea in bottiglia, senza zuccheri né additivi. Saltando poi a piè pari, con ancora le bollicine naturali nel cervello, si può giungere a San Severo, nel Foggiano pugliese. All'azienda D'Arapi (www.darapri.it) si può degustare il Brut Riserva Nobile, un Millesimato di matrice metodo classico, ottenuto esclusivamente dalle inconsuete uve Bombino bianco, vitigno autoctono di Puglia. In bocca si possono sentire le bollicine tenaci che formano una corona persistente, di colore oro scintillante, con un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. E per concludere in bellezza e stranezza, calapultiamo il nostro palato nel cuore del vulcano Etna. Uno spumante in Sicilia? Ebbene sì, e anche molto particolare. L'azienda Antichi Vinai (www.anticivinai.it) si trova nel territorio di Castiglione di Sicilia (CT) e produce un interessante spumante brut, metodo Charmat lungo, derivato da uve autoctone di Nerello Mascalese. Il risultato è un vino dal colore paglierino chiaro, brillante, con fine e persistente perlage. Odore floreale, di lievito, per dare brio e impeto alle ultime grigliate di pesce sulla spiaggia. Bollicine inconsuete, per vivere un'avventura davvero frizzante. [di Carlo Spinelli] ■



SPUMANTE ORIGINALI IN ALCUNI CASI I BRUT DI QUALITÀ PROVENGONO DA LUOGHI INCONSUETI E INASPETTATI, COME IL CILENTO.