



SORSEGGIANDO

Provate il dolce di Natale con Champagne e Cabochon

◉ Non solo vini

zuccherini: il panettone si abbina anche alle bollicine brut e rosé.

Parola di Luca Gardini

Tutti pensano che il miglior abbinamento sia con i vini dolci. Il moscato in particolare. Giusto, per carità: questo dice la tradizione. Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier 2010 e da sempre guida di *Gazza Golosa* nel mondo dei vini è però convinto che una bollicina brut o un rosé si sposino con il panettone come se non meglio di un vino con molto residuo zuccherino, «Dolce su dolce può risultare troppo - dice Gardini - il vantaggio di uno champagne o di un buon metodo classico italiano è che il tocco agrumato si sposa alla perfezione con i canditi e le bollicine più acide e croccanti dissetano e puliscono il palato alla grande». E l'altra sera, alla «Notte del Panettone» tutti hanno concordato con Gardini. Lo spettacolare Franciacorta Cabochon di Monterossa di Emanuele Rabotti e gli Champagne (qui accanto le bottiglie degustate) offerti dal Club Excellence (riunisce 9 distributori italiani) sono stati particolarmente apprezzati. Provateci anche voi.



I vini degustati alla «Notte del Panettone». Da sinistra, il **Franciacorta Cabochon** di Monterossa e gli Champagne del Club Excellence: **Encry Grand Rosé Brut** (distribuito in Italia da Proposta Vini), **Ayala Rose N°8** (Meregalli); **Palmer & Co. Brut**. (Vino&Design); **Canard Duchene Charles VII Rosé** (Balan), **Monmarthe Demi Sec** (Cuzziol), **Maily Grand Cru** (Sarzi-Amadè) e **Luois Roderer Carte Blanche** Demi-Sec (Sagna).