

Class

NUMERO

N. 293 - SETTEMBRE 2010

Speciale 100

CLASSIFICHE delle ECCELLENZE 2010

Alberghi, Antiquari, Architetti, Auto, Benessere, Blu-ray, Borse, Business, Check-up, Crociere, Cuochi, Designer, E-book, Film, Fitness, Imprenditori, Jeans, Linee aeree, Manager, Medicina, Moda, Mostre, Moto, Musei, Orologi, Palestre, Resort, Ristoranti, Scarpe, Spa, Terreni, Università, Viaggi

SPECIALE GOURMET

I MIGLIORI VINI ROSSI ITALIANI

- 44) Brunate, Barolo, Piemonte, Mario Marengo, 2005
- 45) Travaglini, Gattinara Riserva, Piemonte, Giancarlo Travaglini, 2004
- 46) Sapaio, Bolgheri Superiore, Toscana, Podere Sapaio, 2006
- 47) Tignanello, Toscana Rosso, Toscana, Antinori, 2006
- 48) Ornato, Barolo, Piemonte, Pio Cesare, 2005
- 49) Scarrone Vigne Vecchie, Barbera d'Alba, Piemonte, Vietti, 2007
- 50) Bricat, Barolo, Piemonte, Giovanni Manzone, 2005

I 50 MIGLIORI VINI BIANCHI ITALIANI

- 1) Terre Alte, Rosazzo, Friuli, Livio Felluga, 2007
- 2) Feldmarschall von Fenner, Vigneti delle Dolomiti, Alto Adige, Tiefenbrunner, 2008
- 3) Cervaro della Sala, Umbria, Castello della Sala, 2007
- 4) Manna, Vigneti delle Dolomiti, Alto Adige, Franz Haas, 2007
- 5) Cometa, Sicilia Bianco, Sicilia, Planeta, 2008
- 6) Riserva Nova Domus, Terlan Classico, Alto Adige, Cantina Terlan, 2006
- 7) Gavi di Gavi Monterotondo, Gavi, Piemonte, Villa Sparina, 2007
- 8) Riserva Vorberg, Terlan Pinot Bianco, Alto Adige, Cantina Terlan, 2006
- 9) Sauvignon St.Valentin, Alto Adige, San Michele Appiano, 2008
- 10) Sylvaner Praepositus, Valle Isarco, Alto Adige, Abbazia di Novacella, 2008
- 11) Gewürztraminer Alagis, Alto Adige, Loacker Schwarhof, 2008
- 12) Pinot Bianco Sirmian, Alto Adige, Cantina Nals Margreid, 2008
- 13) Colli di Lapio, Fiano di Avellino, Campania, Colli di Lapio, 2008
- 14) Bianco Sacrisassi, Colli Orientali del Friuli, Friuli, Le Due Terre, 2007
- 15) Sauvignon Ronco delle Mele, Collio, Friuli, Venica & Venica, 2008
- 16) Gewürztraminer Nussbaumer, Alto Adige, Cantina Termeno, 2008
- 17) Sauvignon Rive Alte Pièrre, Isonzo, Friuli, Vie di Romans, 2007
- 18) Poggio della Costa, Grechetto di Civitella d'Agliano, Lazio, Sergio Mottura, 2008
- 19) Malvasia, Collio, Friuli, Doro Princic, 2008
- 20) Malvasia Istriana Dis Cumieris, Isonzo, Friuli, Vie di Romans, 2007
- 21) Pietraincatenata, Paestum Fiano, Campania, Luigi Maffini, 2007
- 22) Bianco Vecchie Vigne, Collio, Friuli, Roncus, 2006
- 23) Plenio Riserva, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche, Umani Ronchi, 2006
- 24) Soave Salvarenza Vecchie Vigne, Soave, Veneto, Gini, 2007
- 25) Terlan Sauvignon, Terlan, Alto Adige, Manincor, 2008
- 26) Montepulciano, Vermentino di Gallura, Sardegna, Sella & Mosca, 2008



e anche nelle acque dell'isolotto di San Pietro, è di un livello qualitativo che non teme confronti. E per di più è talmente versatile che può essere consumata in tutte le fasi del pasto, escluso soltanto il dessert. Si gusta come stuzzichino, spalmata nell'incavo dei gambi di sedano dopo essere stata grattugiata e miscelata al burro; tagliata a fettine sottilissime ammorbidite con un goccio di olio extravergine d'oliva, sul pane fresco o tostato, è apprezzata come antipasto; sempre con l'ausilio dell'olio condisce la pasta sciutta e può perfino aromatizzare il filetto di manzo, con una nizzarsi con il suo delicato ma penetrante sapore di mare. Il partner più ovvio è un vino della sua stessa terra, per esempio il Montepulciano delle Tenute Sella & Mosca, che è un Vermentino di Gallura, ma alla bottarga non dispiace neppure la cognia di vini come il Cometa, un Fiano realizzato in Sicilia

BOTTARGA, LA MIGLIORE È DI MUGUGIA

La bottarga è la cugina mediterranea del caviale, appartiene alla stessa famiglia dell'alta nobiltà, quella di pesce conservate, anche se sembra tutt'altra consistenza d'una pasta solida e compatta perché sottoposta a pressione, si sono incollate l'una all'altra. Esistono parecchi tipi: quella di muggine è la più piuttosto piccola (le due sacche ovariche pesano, in media, no ai 150 grammi), si presenta con un colore tra il rosso e l'ambra. Se è preparata bene, gli ovai devono essere to alla loro estremità un pezzetto di carne del pesce, mente lasciato per impedire che la salamoia in cui si rendendone troppo aggressivo il delicato sapore.