

passione

Habanos

PERIODICO DI INFORMAZIONE E CULTURA N.2/2005

GARANTIE DU GOUVERNEMENT CUBAIN POUR DES CIGARES
EXPORTES DE LA HAVANE

GARANTIE DER REGIERUNG VON KUBA FUER AUS HAVANA
EXPORTIERTE ZIGARREN

Informativa commerciale ad uso esclusivo del rivenditore



La nuova
Piramide di Partagás

Le edizioni regionali alla prova

Il fumo nuoce alle persone che vi circondano

Viaggio nei secoli con il Madeira

Venerdì 22 aprile alla Veranda Il Calandrino, adiacente ad uno dei più prestigiosi ristoranti italiani, si è tenuta grazie all'organizzazione dell'importatore Arnolfini, una degustazione molto importante che ha avuto come protagonista un vino ingiustamente snobbato in Italia assieme al top del top: Cohiba Reserva.

Una cena a base di Madeira? Questo era forse un po' l'assillo di molti dei convenuti... A fugare ogni dubbio ci hanno pensato immediatamente da una parte lo chef di casa (Massimiliano Alajmo, tre stelle Michelin, enfant prodige della ristorazione europea) e dall'altra Ricardo Diogo Freitas, titolare della casa Berbeito, produttore top di vini di Madeira. Tante le annate e le tipologie assaggiate. Il top nel finale, assieme ad una scelta di Habanos di prim'ordine: le cinque vitolas del cofanetto Selección Reserva di Cohiba. Il top assieme al top! I quattro millesimi da sogno degustati assieme ai puros: Sercial 1901, Verdelho 1885, Boal 1863, Malvasia 1834. Un livello incredibile, degno di una serie di grandi annate di Porto Vintage, se non addirittura superiore. Il matrimonio con il sigaro è in quasi tutti i casi pressoché perfetto, giocato su contrappunti di dolcezza balsamica e forza. Da provare assolutamente!

Il Calandrino, Venerdì 22 aprile 2005

de gustatione
con il Madeira: dal 2000 al 1834
di ricotta affumicata
e burro montato con prezzemolo

