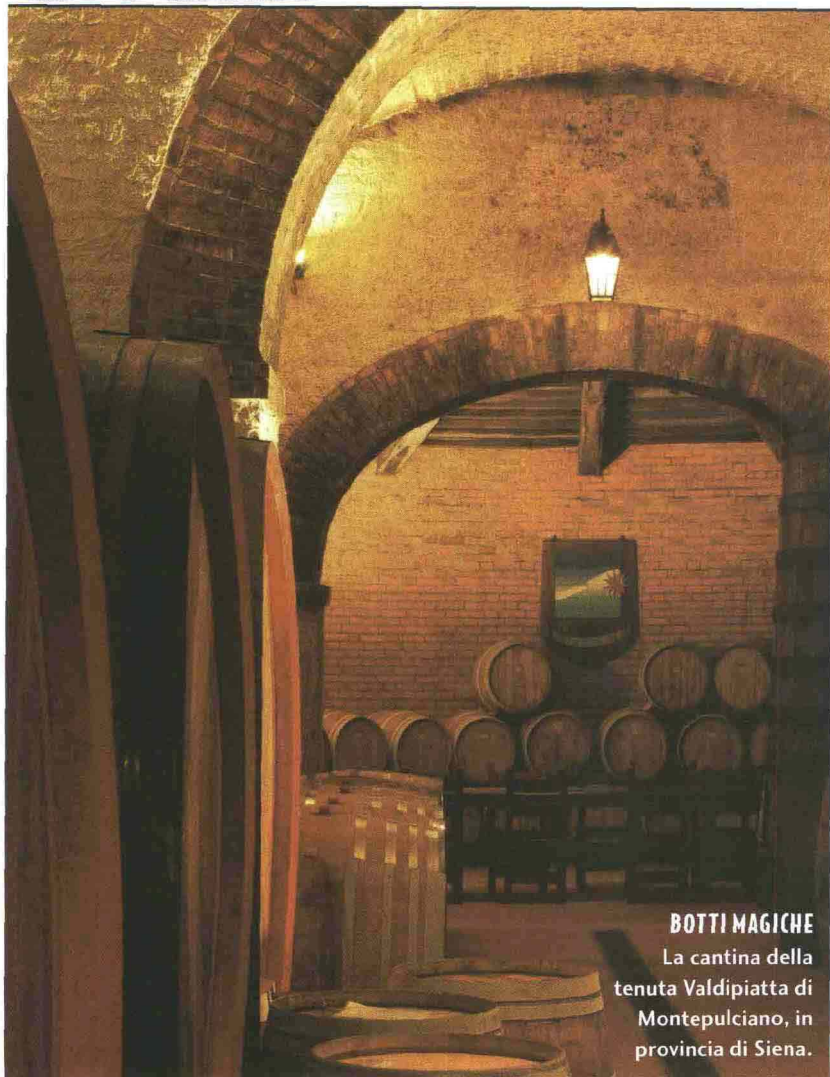


checkin

TREND BAR



BOTTI MAGICHE
 La cantina della tenuta Valdipiatta di Montepulciano, in provincia di Siena.

COME SI DIVENTA PRODUTTORI DI VINO

Affitta la tua barrique

«Il Supertuscan? L'ho fatto io!». A chi non possiede una vigna e tantomeno una cantina, la tenuta Valdipiatta di Montepulciano (Siena), produttore di Vino Nobile, permette di vivere un anno da enologi e di creare una propria barrique (225 litri) personalizzata e unica, da imbottigliare. Il gioco comincia in laboratorio: il novello cantiniere assaggia il Sangiovese, il Canaiolo, il Merlot e il Cabernet Sauvignon della Casa e, seguendo il proprio gusto, fa le prove di assemblaggio, le ipotesi di tagli, fino a individuare la giusta composizione del vino che andrà poi messo in barrique ad affinare per 12-18 mesi. La barrique, lasciata alle cure degli enologi di Valdipiatta, è sempre a disposizione del legittimo proprietario che volesse seguirne l'evoluzione fino a quando si decide che è il momento di imbottigliare. Anche l'etichetta sarà personalizzata, con tutte le diciture di legge: il vino sarà un Igt (Indicazione geografica tipica; per imbottigliare un Vino Nobile ci vorrebbero permessi particolari in quanto Docg). Il costo? Circa €4.500, ovvero €15 a bottiglia. Informazioni: Tenuta Valdipiatta, tel. 0578.757930. DANIELA PASSERI

RICORDI DI CIPRIANI

Segreti di Harry's

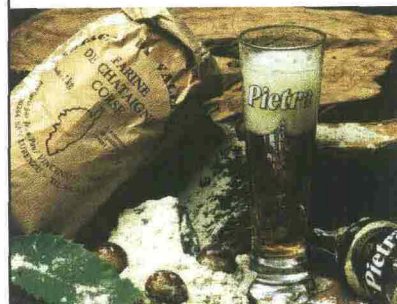


«Signora può smettere di guardarmi?», la reazione di Woody Allen, che però non chiede mai un tavolo defilato. «Questo è l'unico ristorante dove i negri sono trattati come gli altri», sentenziò un giorno il rapper Puff Daddy, che ogni volta che ci va lo abbraccia e lo bacia. Lui è Arrigo Cipriani e questi sono due dei ricordi che ha messo nero su bianco nel libro *Harry's Bar - L'impresa, la ristorazione, la salute* (Spirali, pp. 266, €30). Insieme con la sua vita al mitico locale. M.P.

NUOVI MITI

La birra corsa

La birra in Corsica è diventata di moda. Dalla più conosciuta Pietra (sotto) alla più esclusiva Torra, sono sempre più le qualità corse che hanno conquistato gli appassionati. Mentre la prima sfrutta le castagne, la Torra è un mix dei delicati sapori della *maquis* nelle varietà corbezzolo o mirto. Altre birre: la Colomba, una bianca aromatizzata con piante della macchia mediterranea, e la Serena, una chiara di puro malto. La Brasserie Torra di Mezzavia e la Brasserie Pietra di Furiani offrono visite guidate e degustazioni. RENATO LOSIO



E. Thomas / Eyedea / Contrasto