

VOGUE Sposa

UN'OTTIMA ANNATA WEDDING PARTY: IL VINO IDEALE È...

C'è un solo criterio che guida la scelta del **vino** di un wedding party: la bevilibilità, ossia l'omogeneità del gusto e la sua piacevolezza immediata, secondo **Luca Gardini**, miglior **sommelier** del mondo 2010 e uno dei palati italiani più famosi del pianeta. «Ci sono **vini** ottimi, raffinatissimi e corposi, ma non adatti a un matrimonio, dove ci sono gusti diversi e diverse attitudini», spiega. «È importante, allora, individuare non solo il vitigno e il produttore migliore, ma anche l'annata ideale. Per entrare nel dettaglio, la scelta di una bollicina può variare da un semplice Prosecco, come il Belcanto della Cantina Bellussi, fino a un Franciacorta tipo il Cabochon di

rolo, re dei vitigni classici: un Elvio Cagno 2011. Stesso anno per il Brunello di Montalcino Ciacchi Piccolomini d'Aragona. Altrimenti ottimo l'Amarone Secondo Marco del 2010». Per le portate vegan, servite sempre più spesso ai banchetti wedding, ideali i bianchi, fermi e mossi. Più raramente il rosso. E in caso ne serve uno più leggero come il Pinot Nero Ludwig di Elena Walch del 2013. È l'ora della torta: «I cake nuziali sono in genere di panna e crema. È saggio abbinare un **vino** dolce fermo tipo passito. Meglio il Moscato d'Asti, per esempio il Belb di Mongioia 2015. E a chi preferisce le bollicine, consiglio lo champagne Pommery Cuvée Louise 2002:

Foto: MICHAEL METZ/INMAKER, PIERPAOLO GRIMALDI/INTRAFOCUS



Sopra, Catherine Creed, nel 1973, alla festa di Marylin e Bernard Lavin per il loro 10° anniversario di nozze, a tema anni 50. A sinistra, Tony Curtis e Janet Leigh al loro wedding party, nel 1951.

Bollicine da brindisi o rosso corposo? Gli abbinamenti devono essere perfetti. E non basta scegliere territorio ed etichetta. Conta molto anche l'anno di produzione

Monterossa o a un Brut Rosé di Maso Martis. Importante che l'annata sia il 2011, che ha prodotto un **vino** fresco e facile, croccante diretto. Per il bianco fermo, invece, ideale per le portate di pesce, sceglierei, dal Friuli, un Terre Alte di Livio Felluga, un Verdicchio Santa Barbara dei Castelli di Jesi, Marche: entrambi del 2013. O dalla Sicilia un Feudo Maccari, Family and Friends, 2014». C'è il rosso poi, da abbinare alle carni. «Parto dal Piemonte», dice Gardini, «con un Ba-

Chardonnay al 65% e Pinot nero al 35%, provenienti da 3 Grands Crus (l'annata poi è sintesi di perfetta maturazione del frutto e calibrata acidità).
Nicoletta Spolimi

22/
TALKING ABOUT
#weddingday@voguesposait

UN'OTTIMA ANNATA Wedding Party: il vino ideale è...