

## "Il cantante Al Bano amato prosecco con l'aroma di uva spina e glicine"

05.03.2013



**Alla vigilia dell'8 marzo famoso enologo italiano Enrico Beatrice disse ai "fatti" circa la complessità del l'uso della bevanda popolare**

8 marzo è dietro l'angolo. E questo significa che è il momento di pensare a come bere una vacanza piena di bicchieri a casa vostra. Una delle bevande più popolari oggi - Italiano Prosecco vino. Cinque anni fa su di esso, raramente abbiamo sentito, e oggi viene servito nei migliori ristoranti, che offrono agli ospiti un prestigioso parti.

Sulla complessità d'utilizzo prosecco "fatti", ha detto Enrico Beatrice, proprietario della cantina Tenuta Baron, uno dei maggiori produttori europei di bevande.

**"Un bicchiere pieno consiglia solo un terzo, e poi riempito con bevanda. In caso contrario, si riscalda in fretta, ma non era la stessa "**

- Abbiamo anche in Italia, si celebra l'8 marzo, - dice **Enrico Beatrice** . - Gli uomini in questo giorno sarà certamente dare alle donne fragrante giallo mimosa, e noi donne amano incontrarsi con gli amici, sedersi in un ristorante, bere un bicchiere di vino. Naturalmente, uno dei preferiti - Prosecco. E 'una luce, elegante, con un gusto e un aroma delicato, e le bolle di creare un clima di festa. Prosecco nostra produzione oggi stanno bevendo nei ristoranti più prestigiosi del mondo.

Una volta che li intratteneva famoso cantante Al Bano, che è appassionato di vinificazione. Amava prosecco con l'aroma di uva spina e glicine. E mi piaceva che il vino rosso secco. Al Bano non produce il Prosecco, come questa bevanda può creare solo una certa zona d'Italia.

Prosecco facciamo a mano, e questo significa che non bacche contaminate non potranno entrare in esso. Da qui il gusto eccezionale.



\* Enrica Beatrice: "Prosecco combina bene con quasi tutti i

piatti. Eccezione - carne rossa "

**- A quale temperatura dovrebbe servire prosecco?**

- In frigorifero - fino a dieci gradi. In questo caso, vi consiglio un bicchiere riempito solo da un terzo, e poi riempito con bevanda. In caso contrario, si riscalda in fretta, ma non era la stessa. Una corretta alimentazione può godere il profumo della bevanda al completo, a sentirlo note di fiori bianchi, mele ...

**- Si ritiene che la coppia perfetta - prosecco con frutti di mare. Quali altri piatti si mescola spumante?**

- Quasi tutti. Eccezione - l'unica carne rossa. Ma, naturalmente, frutti di mare e prosecco - una delle migliori combinazioni. Buon bere con antipasti di salmone e caviale, gamberi, gamberetti ...

**- E la combinazione di cioccolato?**

- Mi piace prosecco e cioccolato, ma solo in nero.

**- Le bolle più a Prosecco, il migliore? O viceversa?**

- Personalmente, come un sacco di piccole bolle. Tuttavia, ci prosecco e anche senza loro - il cosiddetto silenzioso. Si sposa perfettamente con quasi tutti i piatti. Oltre facile per lo stomaco. Qui possiamo fare un parallelo: molti ora preferiscono l'acqua senza gas. Tranquillo Prosecco ha il vantaggio in termini di storage: il contenuto delle bottiglie aperte possono bere fino a tre o quattro giorni, e il solito Prosecco - due giorni al massimo.

- E ancora oggi molto popolare vini rosati - continua Enrica Beatrice. - In Italia, è di moda di ordinare la loro pizza.

**- Che ci sia un prosecco rosa?**

- No. Tuttavia, spumante rosa - nessun problema. Prosecco non è chiamato ogni spumante, creato solo da una certa varietà di uva - Glera.

**"Non ho mai scelto di vino al piatto. Al contrario, il piatto - la colpa "**

**- Ora, nelle boutique del vino e ristoranti offrono sempre più spumante. Che cosa è?**

- Spumante chiamare qualsiasi spumante.

**- E 'vero che il vino più squisito, il gusto di un meno brillante per essere un antipasto?**

- Sì, è assolutamente vero. Mai scelta del vino al piatto. Al contrario, il piatto - la colpa. Ad esempio, per bere bene non dovrebbero servire salsa insalate che può uccidere il gusto del vino.

- Recentemente, i ricercatori hanno condotto un esperimento interessante, che ha rivelato: il prezzo del vino influisce sulla sua ... gusto. Vino a buon mercato sembra mediocre. Ma se questa stessa bevanda ci viene detto che è costoso, sembrerà un gusto elitario. Cosa ne pensi di questo?

- Sai, anche una foto in un museo come la persona a persona - non è così. Dipende da molti fattori: il gusto della persona, a partire da ciò che il suo stato d'animo. E una bevanda.

- **E' grande la tua cantina?**

No, ma lei ha una storia molto interessante

La nostra famiglia cresce l'uva da più di cento anni, e quasi tutti questi anni ha fornito una serie di produttori di vino di uva. Ma quindici anni fa, abbiamo pensato: perché non facciamo in vinificazione? Hanno cominciato a produrre vino. Uno di loro, mio marito ed io abbiamo dedicato il nostro amore Nico (io e lui sono sposati da 30 anni) - questo spumante rosa, che ha un colore di alba e tramonto. E tuttavia - il sapore ineguagliabile di frutti di bosco e pompelmo rosa.

**Olga SMETANSKAYA, "fatti"**