



- 1 Shall we dance?
- 2 I capelli non hanno età
- 3 Mamma o freelance
- 4 True Colors
- 5 A 30 è tardi?



I consigli dell'esperto per il brindisi di Natale 2018 e Capodanno 2019

Con gli champagne migliori per brindare alle feste di Natale e Capodanno

ELLE DI **DÉSIRÉE PAOLA CAPOZZO** 11/12/2018



I tuoi regali di Natale
 difenderanno la Natura

REGALA ORA



È stata una donna, [Louise Pommery](#), a rivoluzionare la storia, introducendo nella Champagne il primo brut millesimato. Ma a raccontarcene i segreti, oggi, è un uomo, il sommelier **Enrico Mazza**. Ecco i suoi consigli per **degustare** al meglio lo **champagne**:

- 1-Temperatura** Va servito tra i 7 e i 10 gradi. Più freddo anestetizza le papille e non permette di sentire tutti i sapori.
- 2- Il bicchiere giusto** Non è la coppa. Sfatiamo un mito: la forma del bevante largo e basso ne disperde i profumi. La flûte o un calice portano a reclinare la testa all'indietro e permettono al liquido di entrare a contatto con tutti i ricettori gustativi: salato, dolce, amaro, acido.
- 3-Abbinamenti** Per concordanza o per contrasto. Blanc de blancs, ovvero di solo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



7

Perrier-Jouët

Champagne Brut "Belle Epoque" 2011
Perrier-Jouët, con bottiglia décor.



COURTESY PHOTO



8

Deutz

Amour de Deutz Brut Millésimé
2008, nuova cuvée creata da Fabrice
Rosset, Presidente della Maison.



COURTESY PHOTO