

MARZO 2024

EDIZIONE ITALIANA

# marie claire

## Maison

A MODENA  
NEL DISTRETTO  
DELLA MATERIA

FINESTRE  
EFFETTO GIORNO

SCELTE  
DI ARREDO SLOW

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA - MARIE CLAIRE (CA) - MC MAISON (60.50) - IN EDICOLA DAL 20 MARZO 2024 - IPSTE ITALIANE SPA - SPED. IN A. P.D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004) ART. 1, COMMA 1, LO/NF



RIPENSARE  
LA CASA  
DESIGN E SOSTENIBILITÀ  
DELL'ABITARE





Lucente, la lampada da tavolo disegnata da Gupica per **VISIONNAIRE**, è realizzata in plexiglass rigenerato e tinta a mano, per un suggestivo effetto luminoso.



È un rifugio di intimità, morbidezza e relax la poltrona Hana, disegnata da Simone Bonanni per **MOOOI**. Disponibile in versione fissa o girevole. Qui nella fantasia Menagerie of Extinct Animals.



Dal 1643 **CIRE TRUDON** lavora con grande maestria la cera dando vita a candele che sono vere opere d'arte, uniche nel loro genere, come il busto di Marie Antoinette. € 120.



È un connubio perfetto di design contemporaneo e praticità il tavolino Kirti di **BIZZOTTO**, dalla struttura in acciaio con finitura ottonata e il piano con elegante finitura a smalto. € 58.



1. Cantina a colonna, combina design e tecnologia. **Signature Kitchen Suite**.
2. Bicchieri da vino in vetro borosilicato. **Maison Balzac** € 175,95 la coppia
3. Gamay Vallée D'Aoste DOC 2022 **Grosjean**, un vitigno originario della Borgogna trapiantato in Valle d'Aosta 13 €
4. Orsetto, brocca per acqua in cristallo sintetico. **Mario Luca Giusti**. € 90
5. Vassoio in legno, Antique Collection. **Les-Ottomans**. € 39.
6. Secchiello per il ghiaccio Jacaranda placcato argento. **Puiforcat** € 1.660

# Rosso fresco

SERVITO A DIECI GRADI

testo **Maurizio Bertera**

Il vino rosso vive stagioni di consumi calanti a vantaggio di bianchi e spumanti. È la conferma di un pubblico in cerca di etichette più leggere, facilmente digeribili e meglio abbinabili a una cucina più semplice. Massimo Raugi, direttore della ristorazione a Villa Crespi, il tristellato Michelin di Antonino Cannavacciuolo e grande esperto di vini, la vede positivamente. «Per me non esistono paletti a parte quello di non offrire vini rossi troppo caldi e bianchi gelati. Quindi una temperatura di servizio più bassa per un rosso non è sbagliata, anzi può essere un'ottima scelta in base al piatto».

## LA PAROLA ALLESPERTO

**I consigli per servirlo?** La temperatura corretta di un rosso "raffrescato" oscilla tra 10 e 12 gradi: buona norma è mettere il vino nel secchiello con poca acqua, per tenere fresca la parte larga della bottiglia e non più di due cubetti di ghiaccio.

**Rossi freschi e piatti vegetali?** Assolutamente sì, ci sono tanti vitigni con note "verdi" che partono avvantaggiati. Due esempi: il radicchio è perfetto con un Cabernet Franc, la melanzana con un Rossese. **Il preferito tra quelli che proponi?** Il Gamay valdostano: oltre alle ricette tradizionali, va bene con salumi, formaggi, carni bianche e rosse ma anche risotti e paste con sughi intensi. **Un abbinamento a sorpresa?** Ho scoperto che un'ostrea Gillardeau con caviale, salsa di ostrica e foglie di ostrica incontra benissimo un Barbera d'Alba a 10 gradi. Chissà, potrebbe entrare nella carta di Villa Crespi.

