

Cover

Sunreef Yachts
80 ECO

Boats

•Sunseeker Manhattan 55
•Capelli Stradivari 43

The Idea Factory

•Absolute Navetta 75
•Mostes ML80 and ML90

People

Marco Zanuso and
Alessandro Mendini

Shipyards

Prestige Yachts

Events

Biennale Venezia

29
BARCHE

ANNO/year 20 • N° 7 • AUT 9,00 € • BE 9,00 € • Côte d'Azur 10,50 € • F 10,50 € • D 11,50 € • PTE CONT. 8,00 € • E 8,00 € • CH 10,50 CHF • CH CT 10,00 CHN | Sigillo/July 2022 | Italy only 7 €

cose. Il segreto per uscirne, senza limitarsi a guardarla attraverso, è la passione. Perché se ci pensate bene, che vita vivremo senza passione? Lo sanno bene gli amanti del mare, quella gigante calamita blu dal richiamo irresistibile, che si può affrontare solo con un amore smodato e la voglia di godere appieno della vita. E cosa c'è di meglio di una rilassante navigazione, cullati dal rollio della barca, sorvegliando un buon vino? Sì, perché anche il vino parla di passione, racconta la storia di un territorio, regala emozioni in un viaggio sensoriale che coinvolge i sensi. Il mare e il vino sono il connubio evocativo di un piacere condiviso che costruisce ricordi. Ma cosa bere a bordo? Cosa consigliano gli esperti? Facile abbandonarsi all'idea che le bollicine siano la scelta più giusta: divertenti, fresche e saline, riempiono

generi. Oppure, spesso, la scelta ricade sul classico vino bianco, da servire rigorosamente freddo che incontra sempre il gusto di tutti e si adatta alle giornate più calde, alleviando dall'afa con il suo profumo agrumato e una piacevole spinta di acidità. Noi abbiamo deciso di parlarne con tre eccellenze del vino e della distilleria, vere prime donne del nostro territorio, che portano in giro per il mondo il nome dell'Italia e si fanno interpreti di una tradizione che sa vestirsi di innovazione. E in questi racconti, sono tanti i ricordi che affiorano e che parlano proprio di quell'imprescindibile passione e di quella spinta emozionale perché, come dicono a Villa Franciacorta, "Dalla vigna alla cantina, l'unico passaggio possibile è il cuore". Raggiungiamo al telefono Stefano Frascolla che, insieme a sua

di Cornia, a Sivereto, ai piedi delle colline metallifere e vicino alla costa e che produce un vino in cui ci sono tutti i profumi e i sapori della Toscana. Stefano, amante del mare e della barca a vela, ci dà i suggerimenti più indicati per una lenta degustazione in rada.

Quello tra il mare e il vino è un patto d'amore ancestrale e incondizionato destinato a riecheggiare nella memoria storica e collettiva dell'uomo, è un grande amore che vive di forza e fragilità al contempo, basato su contrasti e delicati equilibri.

The link between the sea and wine is an ancestral, unchained love pact that is set to echo in people's historic and collective memory. It is a great love that is both strong and fragile, based on contrasts and delicate balances.

Toast on the boat



Accompagna molto bene una calamarata di pesce in cui prevalga la parte dolce del pomodoro. È il rosé ideale anche per un aperitivo che diventa un'esperienza emozionante per i sensi dell'olfatto, del gusto e della vista. Arriva in tavola alla giusta temperatura e subito esibisce un'etichetta che vuole essere un'anteprima visiva del mare: è l'Extra Blu, un extra brut. La sua complessità e gli uvaggi che si dividono in Pinot Nero (10%) e Chardonnay (90%), insieme ad un affinamento prolungato sui lieviti di almeno 4 anni, lo rendono un vino importante, con le freschezze tipiche dei Franciacorta. Estremamente versatile, si beve molto bene dall'aperitivo al secondo».

Ma in barca le giornate sono scandite anche dal momento dell'aperitivo che si apre con una parata di cocktail freschi e dissetanti, che si sposano bene con dei gustosi amuse-bouche o che, a fine serata, danno il via ad una notte sotto le stelle dove tutto può succedere. Il consiglio arriva dalla più grande distilleria italiana che soddisfa i desideri di chi in barca vuol portare qualcosa in più, il piacere di una degustazione raffinata, l'esperienza gustativa ed olfattiva che può derivare solo dall'uso di una materia prima che

contiene la quintessenza dei sapori e dei profumi dell'uva della grappa. Stiamo parlando degli aperitivi Nonino, l'emblema dell'innovazione nata dalla tradizione di una famiglia che ha fatto di un distillato, oggi protagonista indiscusso e celebrato nell'arte della mixologia, la propria ragione di vita. I cocktail a base di grappa Nonino si mescolano in un equilibrio armonioso che li rende perfetti per i momenti di festa o per i lunghi attimi di relax vacanzieri. Antonella Nonino, una delle donne che compongono la fortissima squadra capitanata da Benito e Giannola, ci consiglia subito l'Aperitivo Nonino Botanical Drink, un blasonatissimo infuso, 100% vegetale, eletto per la seconda volta aperitivo dell'anno ai Meininger Award. Dal gusto fresco e dal colore accattivante, si presta ad essere degustato in una calda serata estiva con i suoi sapori agrumati e floreali. Nobilitato da UE Acquavite d'Uva Monovitigno delle vigne Nonino, è buonissimo aggiunto ad una semplice acqua tonica ed è particolarmente gradevole se mescolato al prosecco. Anche il Nonino Tonic è sempre una

buona idea per un aperitivo in barca: gli aromi della Nonino 43° vengono ammorbiditi ed esaltati dalla tonica, rendendo questo cocktail dissetante e perfetto per ogni occasione.



L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, una rielaborazione di un'antica ricetta di Silvia Nonino dell'archivio storico di famiglia, è una infusione 100% naturale di botaniche d'eccellenza quali fiori, frutta e radici ed è arricchito da UE, l'Acquavite d'Uva Monovitigno Fragolino della Vigna Nonino. L'etichetta è un omaggio a Silvia Nonino e rappresenta 3 donne con in mano un bicchiere per un brindisi, 3 come le 3 sorelle Nonino, ma anche come le 3 generazioni di donne distillatrici Nonino che hanno seguito Silvia.

The Aperitivo Nonino Botanical Drink, a re-working of a very old recipe by Silvia Nonino in the family archives, is a 100% natural plant infusion, including flowers, fruit, and roots. It is enriched with UE, the spirit from the single-variety fragolino grapes from the Nonino Vineyard. The label is a tribute to Silvia Nonino and shows three women holding glasses, ready to make a toast. The number three is a reference to the three Nonino sisters, but also to the three generations of women distillers from the Nonino family who followed Silvia.

