

ANNA

anna

€1,70

n. 18 - 18 aprile 2006

24 TIME/COSTUME

La vie en rosé

Bianco, rosso? Superati. La nuova frontiera del bere chic sta a metà strada fra il chiaro e lo scuro. Perché piace. E va bene con tutto. Di Maura Radaelli

Alla festa parigina per celebrarlo c'era anche il bateau mouche in tinta. Cioè, rosa. Anzi, rosé. Come il nettare che riempiva i calici in mano a Joaquín Cortés, Isabelle Huppert e jet set vario. Riempiti con le bollicine della nuova "vedova" (per i profani, lo champagne Veuve Clicquot) "vestita di rosa". Un brindisi speciale per festeggiare la (contro)tendenza: il rosé è chic. «La gente è stufo dei vini troppo impegnativi», dice Michela Cimatonibus, sommelier. «Quella del rosé è una marcia inesorabile: parlando di champagne, nel '97 se ne importavano circa 40.000 bottiglie e nel 2004 si è arrivati a quasi 270.000».

Vini divini e divi

Istruzioni per l'uso: fate le snob al contrario bevendolo a canna dalle bottigliette Moët et Chandon. Andate sull'esclusivo spinto procurandovi una bottiglia di Bricout, il preferito di Alain Delon (e giocate alle intenditrici spiegando che il colore è dovuto al Bouzy Rouge); o di Vieille France Albert Le Brun, come la top Rie Rasmussen (era lei nel film *Femme Fatale*). Bevete solo italiano? Scegliete le bollicine di un Talento Bisol o, tra i "fermi", il Salice Salentino Mottura e (novità) il Rosato Rizzuto (è un Cabernet Sauvignon chiaro, solo 5.000 bottiglie). E serviteli con quello che vi pare. Perché il rosé è come il tubino nero: va (quasi) su tutto.



In alto il calice
A sinistra e sotto, bevono rosé Hugh Grant e Joaquín Cortés, fotografato alla festa per il nuovo Veuve Clicquot. A destra, Gérard Depardieu in tenuta da cuoco e la cucina dei vip La Cornue.



Chef DA CINEMA

Nei film cucina spesso. È stato Vatel, il grande chef dei tempi di Luigi XIV. È stato Georges, cuoco dilettante e aspirante emigrante negli Stati Uniti in *Green Card*, dove Gérard Depardieu per ottenere il permesso di soggiorno



doveva passare per il marito di un'algida Andy McDowell. Be', forse l'avrebbe conquistata con la sua cucina La Cornue.

Ferro e fuochi

Francesissima, massiccia e fascinosa (come lui), è un monumento di ghisa, acciaio, ottone, smalto in tiratura ultralimitata, che si può far decorare con un disegno personalizzato. Ce l'hanno l'Aga Khan ed Eddy Murphy, Robin Williams e Jacques Chirac. La volete? Basta ordinarla, aspettare almeno un paio di mesi e mettere in preventivo una spesa quasi da monolocale. Forse non basterà a farvi sentire chef provetti. Ma vip sicuramente sì.