

hanno collaborato contributors



Supplemento trimestrale a:
Quarterly supplement to:
jamesmagazine.it
maggio 2019 / may 2019

Testata registrata presso
il Tribunale di Perugia
n. 6 del 12/05/2017

Concessionaria esclusiva
per la pubblicità
Exclusive dealer for advertising
Worldwideexcellence
of Media Place S.r.l.
Via della Moscova, 6/8
20121 Milano
Tel. +39 02 2906 0342
advertising@worldwideexcellence.com
www.worldwideexcellence.com

Direttore Responsabile
Editor in Chief
Bruno Petronilli
direttore@jamesmagazine.it

Editor at large
Manlio Giustiniani
Art director
Umberto Paesani
Editorial Director
Riccardo Gabriele

Redazione / *Editorial Office*
S.S. Tiberina Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39,075,92.80,209
redazione@jamesmagazine.it
redazionemilano@jamesmagazine.it

Editore / *Publisher*
Business Farm Srl
S.S. Tiberina Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39,075,92.80,209

Editing e *imaginatione*
Editing and layout
Fattoria Creativa Srl
S.S. Tiberina Nord, 26/T
06134 - Perugia, Italy
T. +39,075,92.80,209
www.fattoriacreativa.it

Stampa / *Print*
Graphic Masters srl
Via A. Manna, 89
06132 Perugia (Pg)
Tel. 075,52,71.544

Hanno collaborato
Contributors
Giovanni Angelucci
Francesco Annibaldi
Luca Bonacini
Pietro Carlo Ferrario
Eleonora Galimberti
Manlio Giustiniani
Emanuele Alessandro Gobbi
Sofia Landoni
Carlo Mandelli
Bruno Petronilli
Alessandra Piubello
Gualtiero Spotti

CONTENTS

12
Pietro Carlo Ferrario
Le auto nobili di 007

17
Manlio Giustiniani
**Fût de Chêne:
l'incontro tra la foresta
e lo Champagne**

22
Manlio Giustiniani
**Bollinger,
tempo e leggenda**

26
Eleonora Galimberti
**Armand De Brignac,
lo champagne del lusso**

31
Gualtiero Spotti
La rivoluzione di Lima

34
Bruno Petronilli
**Terra: arte,
poesia e materia**

38
Luca Bonacini
**[bu:r], fonetica,
idee e genio**

44
Giovanni Angelucci
**San Francisco
dreamin'**

50
Giovanni Angelucci
**Mauritius, il paradiso
(non) può attendere**

54
Bruno Petronilli
**Zillertal,
la relaxing valley**

60
Bruno Petronilli
**Stanglwirt, un sogno
lungo 400 anni**

64
Bruno Petronilli
**Hotel Metropol Mosca,
tra mito e leggenda**

68
Bruno Petronilli
**Hotel Fanes,
il lusso del vero
benessere**

72
Bruno Petronilli
**Hotel Vilòn:
storia, cuore, Roma**

77
Sofia Landoni
**Satèn, la finezza
assoluta
della Franciacorta**

80
Alessandra Piubello
**Barone Pizzini,
le "radici"
sono importanti**

86
Emanuele Alessandro Gobbi
**La "mirabile visione"
di Castiglion del Bosco**

92
Francesco Annibaldi
**Sherry, armonie
musicali**

97
Bruno Petronilli
**A. Lange & Söhne,
tra arte e tecnologia**

100
Bruno Petronilli
**CRN Latona,
arte nautica su misura**

102
Carlo Mandelli
**Range Rover Sport
PHEV, il lusso è Green**

106
Carlo Mandelli
**Moto Guzzi V85TT,
l'aquila vola alto**

110
Bruno Petronilli
**Painting the Stage
by Skira**



LO CHAMPAGNE DEL LUSO

ARMAND
DE BRIGNAC

*the Champagne
of luxury*

L'attenzione
scrupolosa
al dettaglio
è la firma
Armand
De Brignac

scrupulous attention
to detail is the trademark
of Armand de Brignac

di Eleonora Galimberti

Armand de Brignac, probabilmente più di ogni altro champagne, è inequivocabilmente legato al mondo del lusso: è uno status-symbol, frutto di una storia sorprendentemente complessa. Siamo a Chigny-les-Roses, un piccolo villaggio situato tra Reims ed Epernay, in una Maison a conduzione familiare sin dal 1763 e da sempre simbolo di altissima qualità, Cattier. Il dehors è quello di una raffinata villa di campagna e Pierre-Alexandre Dhainaut ci apre le porte della cantina introducendoci al fascino del suo passato. Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre, rispettivamente l'undicesima e dodicesima generazione di viticoltori, sognavano di creare uno champagne di assoluto livello qualitativo che diventasse leader della regione in cui la loro famiglia coltiva i propri vigneti, tutti classificati Premier Cru, da oltre 250 anni. Dal loro ingegno nacque il prestigioso Armand de Brignac, che ha conosciuto una notorietà mondiale, anche oltre i confini del vino, quando il rapper e producer Shawn "JAY-Z" Carter ha acquistato il suo brand di culto nel novembre del 2014.

Scesi 119 gradini, a oltre 30 metri di profondità, si raggiungono le suggestive cantine della Maison Cattier, e come in uno scrigno di tesori preziosi una luce dorata si manifesta: attorniate da bellissime e preziose bottiglie, Gérald Loparco, Vice President International Sales, ci rivela molto di più di una semplice cantina, bensì un vero e proprio laboratorio artigianale, custode di perlage e savoir-faire incredibile orientato alla "eccellenza senza compromessi". Dalla vendemmia realizzata a mano al momento in cui le bottiglie lasciano la cantina, ciascuna fase della lavorazione viene personalmente gestita da una squadra di non più di 18 persone altamente qualificate.

Armand de Brignac, probably more than any other champagne, is unquestionably associated with the world of luxury: it is a status symbol, a result of a surprisingly complex history. We are in Chigny-les-Roses, a small village between Reims and Epernay, in a family-run Maison established in 1763, which has always stood for top quality, Cattier. Its dehors is that of a stylish country villa, and Pierre-Alexandre Dhainaut opens the doors to the cellar for us, introducing us to the charm of his past. Jean-Jacques Cattier and his son Alexandre, respectively the eleventh and twelfth generation in a family of wine producers, dreamed of creating a champagne of absolute quality level to become a leader in the region where their family had been growing its vines, all classified as Premier Cru, for over 250 years.

Their ingeniousness has produced the prestigious Armand de Brignac, now famous worldwide, even beyond the wine sector borders, since the rapper and producer Shawn "JAY-Z" Carter bought his cult brand in November 2014. After walking down 119 steps to a depth of over 30 metres, you reach the fascinating cellars of Maison Cattier, and a golden light reveals a true treasure trove: surrounded by beautiful and valuable bottles, Gérald Loparco, Vice President of International Sales, shows us much more than just a cellar: it is actually a real artisan workshop, custodian of incredible perlage and savoir-faire, aimed at "excellence without compromises".

Starting with the hand-picking of grapes, to the moment when the bottles leave the cellar, each phase in the processing is personally followed by a team consisting of no more than 18 highly qualified staff members.





Il piccolo gruppo di collaboratori che ne segue tutta l'evoluzione è così sollevato dalla pressione di dover raggiungere elevati volumi di produzione e può concentrarsi a fondo sulla finezza in ogni fase di creazione per garantire una qualità eccezionale. Ingrediente imprescindibile per l'ottima realizzazione di questi champagne è la selezione delle migliori uve offerte dalla natura in quell'annata, coltivate secondo metodi sostenibili e certificati, grazie all'esperienza e alla competenza innata della famiglia Cattier, per cui i vitigni della Champagne non hanno più segreti.

L'attenzione scrupolosa al dettaglio è la firma Armand de Brignac, segno distintivo della sua cifra stilistica, qualità e unicità che si riflettono anche sul packaging della bottiglia, decorata e rivestita da una sottile patina ottenuta con un bagno nell'oro, completata dall'etichetta stampata in lamina di peltro francese e applicata a mano in cantina: ciascuno champagne Armand de Brignac diviene un pezzo unico e nessuna bottiglia potrà mai essere identica all'altra. Immersa in questa magia, in religioso silenzio, rimaniamo con il fiato sospeso mentre aspettiamo di degustare il nostro calice di oro liquido. Lo champagne Gold Brut è stato il primo a essere realizzato dalla maison, rimanendo tutt'ora il cuore pulsante dell'intera gamma, in una confezione che possiamo, senza alcun dubbio, definire leggendaria. È la cuvée più iconica e rappresentativa, racchiude tutto lo stile e la tradizione della produzione di champagne, che comprende tre annate provenienti dai terroir più pregiati, rivelandosi morbida e di un'acidità ottimamente bilanciata. Eccellenza, creatività, spirito d'impresa e rispetto: questi i quattro capisaldi della maison Cattier che è arrivata a concepire ed elaborare uno champagne ineguagliabile come Armand de Brignac, conosciuto anche come "Ace of Spades", ovvero asso di picche, nel segno di quella che è la massima eccellenza delle più celebri bollicine francesi.

The small group that follows its whole development is thus relieved from the pressure of having to reach high production volumes and left free to focus on fineness in each creation phase to ensure outstanding quality. An essential ingredient for optimal production of these champagne varieties is selecting the best grapes available in nature that year, cultivated using sustainable and certified methods, thanks to the innate experience and competence of the Cattier family, for whom champagne vine varieties no longer hold any secrets.

Careful attention to detail is the signature trait of Armand de Brignac, a distinctive sign of his style; this high-quality and uniqueness features are also reflected in the packaging of the bottle, decorated and coated with a thin patina obtained by bathing it in gold, then completed with a label printed on a French pelt lamina and applied by hand in the cellar: each Armand de Brignac champagne becomes a unique piece, and no bottle can ever be the same as another. Steeped in this magic, in religious silence, we remain breathless which we wait to taste our cup of liquid gold. Gold Brut Champagne was the first to be produced by this Maison, and it is still the beating heart of its whole range, in a package which we can refer to as legendary, without any doubt. It is the most iconic and representative cuvée, encompassing all the style and tradition of champagne production, which includes three years from the most valuable territories, proving soft and with excellently balanced acidity. Excellence, creativity, enterprising spirit and respect: these are the four mainstays of the Maison Cattier which has succeeded in elaborating and producing an unparalleled champagne such as Armand de Brignac, also known as "Ace of Spades", under the sign of maximum excellence in the most celebrated French "bubbly".



ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier. Esprime vibranti note di frutta fresca con sentori di pesca, albicocca, mirtillo rosso a cui fanno seguito note di agrumi canditi, fiori d'arancia e un delicato finale di brioche. Al palato spigolosa note di frutta esotica, ciliegia e Imone, vaniglia e miele.

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier. It expresses vibrant fresh fruit notes with scents of peach, apricot, redcurrant, followed by notes of candied citrus fruit, orange blossom and a delicate brioche-flavoured ending. To the palate it releases notes of exotic fruit, cherry and lemon, vanilla and honey.

ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSE

50% Pinot Noir, 40% Meunier, 10% Chardonnay. Si presenta ricco e di carattere, con fresche note di frutti rossi esaltate da sensazioni di pasticceria da forno. Fragola, frutti di bosco e ciliegia al naso, completate da sentori floreali e una nota di mandorla dolce. La prevalenza di uve rosse lo rende strutturato al palato, dove dominano frutti neri e ciliegie con un tocco di pasticceria da forno.

50% Pinot Noir, 40% Meunier, 10% Chardonnay. It has a rich and distinctive character, with fresh notes of red fruits enhanced by feelings of bakery products. Strawberry, wild fruits and cherry to the nose, complemented by floral scents and by a note of sweet almond. The prevalence of red grapes makes it structured to the palate, where cherries dominate with a touch of bakery products.

ARMAND DE BRIGNAC BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay. Mineralità, flessibilità, rotondità e tutta la leggerezza del terroir della Montagne de Reims, che gli conferisce un notevole potenziale di affinamento. Pasticceria inglese, pompelmo, composta di frutta, caramello, mela cologna e brioche. Ricco al palato, con note di agrumi canditi, miele e mora.

100% Chardonnay. Minerality, flexibility, roundness and all the lightness of the Montagne de Reims terroir, which gives it high potential for refinement. British confectionery, grapefruit, fruit compote, caramel, quince and brioche. Rich to the palate, with notes of candied citrus fruit, honey and blackberry.

ARMAND DE BRIGNAC BRUT BLANC DE NOIRS

100% Pinot Noir. È realizzato con uve eccezionali provenienti da alcune delle zone di produzione di Pinot Noir più vocate della regione. Abbondanti sentori varietali, di caprifoglio e menta piperita che celano note più delicate di pesca e albicocca. Intensa mineralità con note fruttate, di menta e sentori di cannella.

100% Pinot Noir. It is made with exceptional grapes, from some of the areas most dedicated to Pinot Noir production in the region. Abundant varietal scents of honeysuckle and peppermint, which hide more delicate notes of peach and apricot. Intense mineral element with fruity notes, of mint and scents of cinnamon.

ARMAND DE BRIGNAC DEMI SEC

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier. L'unica cuvée Demi Sec prestige al mondo, viene prodotta con un dosaggio di zucchero tra i più bassi, che gli consente di sprigionare potenti note aromatiche fruttate di notevole complessità. Pompelmo, composta di frutta, caramello, mela cologna e brioche.

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Meunier. This is the only Demi Sec prestige cuvée in the world; it is produced with one of the lowest sugar dosage levels possible, which allows it to release powerful fruity aromatic notes of high complexity. Grapefruit, fruit compote, caramel, quince and brioche flavour.

