

Le bollicine

di Sandro Amaducci

It is rumored that Marilyn Monroe once took a bath in 350 bottles of champagne
da “Champagne” Wine Spectator’s

Premessa

La premessa è dedicata a quei numerosi ed illustri colleghi che pervicacemente insistono nella cattiva abitudine di abbinare panettone e champagne. È del tutto errato, infatti, portare in tavola lo champagne a fine pasto come vino da dessert se non nelle versioni demi-sec o demi-doux. Il dr. Romain, uno dei maggiori studiosi di enologia francese, qualificava tale abitudine tre volte criminosa in quanto lo champagne secco a fine pasto risulta sempre acido, non favorisce la digestione e non permette ai Sauternes di apparire sulla tavola nel loro ruolo ideale.

Da “Il libro d’oro dei vini di Francia”
di Claudio Benporat

Un poco di storia

Champagne (da campus, champaining, terreno coltivato) è il nome dato fin dai tempi più remoti alla regione posta ad est di Parigi e a nord della Borgogna, che viene suddivisa in tre zone: Montagne de Reims, Vallée de la Marne e Cote de Blancs. Dapprima in queste zone veniva prodotto un bianco accattivante (Chardonnay) ed un rosso Morillon (Pinot noir). Nel XVI secolo però solo il vino rosso compariva sulle tavole, per cui le coltivazioni di Chardonnay vennero convertite a rosso. Solo alla fine del XVII secolo per merito di

Dom Perignon (cantiniere capo dell’Abbazia di Hautvillers) si incominciò a produrre un vino bianco spumante tale quale quello che ora noi apprezziamo. Il successo fu immediato e travolgente lungo tutto il 1700: pensate che nel 1780 Moët et Chandon confezionava 50.000 bottiglie per tutta Europa.

I fondamentali

Le tipologie

Brut (molto secco)

Extra Brut (il più secco possibile)

Extra dry (abbastanza secco)

Dry (mediamente dolce)

Demi Sec (parecchio dolce).

Vintage o nonvintage?

Il nonvintage champagne è un blend di vini prodotti in annate differenti. Il vignaiolo cerca di bilanciare il blend in modo da caratterizzare il tipico stile della casa ogni anno. Talvolta le condizioni di una annata sono talmente buone da non necessitare nessuna alchimia di bilanciamento. In tal caso viene dichiarato il vintage e si pone l’annata sull’etichetta.

Si deve far invecchiare lo Champagne?

Tutti gli champagnes una volta acquistati sono in beva: prima di essere posti in vendita i non vintage sono affinati in bottiglia per almeno 15 mesi e i vintage per almeno 3 anni. Questo è un tempo sufficientemente buono per sviluppare le intrinseche caratteristiche del vino. Ciononostante i vintage sono talmente speciali da sviluppare ancora più complessità se invecchiati in cantina in bottiglia per un ulteriore tempo (qualche anno).

Abbinamenti

È noto che lo champagne si abbini alle celebrazioni di tutti i tipi!

È anche un ottimo aperitivo, si abbina a molti primi piatti, al pesce ed ai crostacei, ma anche con pollame o a tutto pasto se i pasti sono leggeri. Provatelo anche con qualche pizza! Ma specialmente con una bella compagna.

Champagne is the only wine that leaves a woman beautiful after drinking it
Madame de Pompadour

Vi consiglio

Le piccole cantine della Champagne (vedi piantina)

Eric Rodez: nel cuore della Montagne de Reims. Sei ettari di terreno 40.000 bottiglie, trattamento ecologico della vigna, raccolta manuale in un connubio tra un microclima mite ed un suolo particolarmente generoso.

Jerome Prevost: sito nella Montagne, vigneron umilissimo e appassionato, poche migliaia di bottiglie da 2 ettari di terreno. Non ha millesimati. Solo cuvées che provengono però da uve della stessa vendemmia creando un vino senza tempo.

Champagne Seleque: il mite Richard è l'anima di questa cantina sita nella Vallée de la Marne. 90000 bottiglie da 11 ettari. A prevalenza chardonnay con vigneti spesso ubicati a pochi metri dai famosissimi gran cru la cantina produce champagnes freschi ed accattivanti.

Jack Legras: sito sulla Côte de Blancs è vigneron assai scontroso: 8 ettari, 30000 bottiglie produce l'inconfondibile Blanc de Blancs Legras, minerale erbaceo e sottile.

Charles Ellner: il più noto dei cinque: 600.000 bottiglie da 56 ettari. I millesimati sono un autentico vanto della maison: segnaliamo quelli dal '93 al '97. Wine Spectator's li cita con valutazioni eccellenti.



OFFERTA DI ABBONAMENTO SPECIALE



Si assicuri un anno in compagnia di
Pneumorama + CHEST a soli

40 Euro!
(20,80 Euro di risparmio)

- Sì, scelgo di abbonarmi per 1 anno (4 numeri + 4 numeri) a **PNEUMORAMA + CHEST Edizione Italiana (€ 40,00)**

Cognome _____

Nome _____

Indirizzo _____

CAP/Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

Professione _____

Ente _____

Data/Firma _____

Si prega di scrivere in stampatello

Ho scelto di pagare con:

- Assegno Bancario non trasferibile intestato a MIDIA Srl
 Bonifico su c/c bancario n° 24422, BNL, Sede Monza
 ABI 01005, CAB 20400, CIN Y
 Versamento su c/c postale n° 34827204, intestato a MIDIA Srl
 (indicare causale)

Fotocopiare e inviare via fax al n° 039 2304442

Ci si può abbonare anche telefonando al n° 039 2304440

Informativa Legge sulla Privacy (D. Lgs. 196 del 30 giugno 2003)

Compilando questo certificato, lei ci fornisce i dati necessari per inviarle il prodotto richiesto. Il numero di telefono è facoltativo ma ci permetterà di contattarla rapidamente per eventuali comunicazioni sulla consegna. I dati verranno trattati elettronicamente con criteri prefissi. Lei potrà ricevere altre proposte commerciali da MIDIA. È suo diritto conoscere quali dati sono trattati, aggiornarli od opporsi al loro utilizzo scrivendo a MIDIA srl Via Santa Maddalena, 1 - 20052 Monza - Tel. 0392 304 440 Fax 0392 304 442 - midia@midiaonline.it www.midiaonline.it



Abbonarsi per non perdere nessun numero