

C

DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
LIFESTYLE

Capital

Classediori

NUMERO 487
(NUOVA SERIE)

DICEMBRE 2021

€ 4,50*

Mobilità

Diventare partner
di Elkan nell'elettrico

Investimenti

Come riconoscere
le Amazon di domani

Natale e Capodanno

Passare le feste
negli eremi a 5 stelle

Contanti

Come usarne
il più possibile

Trend

Il pentologo
del nuovo leader

MARCO BIZZARRI

presidente e ceo di Gucci

Vincere con il Metaverso



* DA ABBINARE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE (MARTEDÌ) 21 DICEMBRE CON MERCATI FINANZIARI O ITALIA OGGI A EURO 4,50 (MFIO 2,00 + CAPITAL 2,50). IN TUTTI GLI ALTRI GIORNI CAPITAL A EURO 4,50

L'errore più grave che si possa commettere è quello di relegarlo solo all'ultima portata, al dolce. A meno infatti che non si decida di mettere in tavola unicamente un bel brasato al Barolo o un ragù di cinghiale, lo Champagne è protagonista a tutto pasto: a partire dagli appetizer, passando da primi e secondi anche di carne, formaggi, pesce e trova il suo giusto connubio anche con la maggior parte delle salse; a patto che non si esageri con pomodoro e piccante. Certo, però, che perché il matrimonio sia da mille e una notte, si devono rispettare alcune regole basilari che affondano le radici nella sua composizione (la maggioranza sono blend di 2-3 vitigni) e lavorazione. Per non rischiare di sbagliare l'accostamento, è infatti di particolare importanza non trascurare il grado zuccherino. Gli Champagne, così come tutti i vini spumantizzati, si dividono in classi secondo il grado zuccherino ottenuto in fase di «dosage»: si parte da quelli

secchi con grado zero (i cosiddetti «pas dosé» o nature) e si sale gradualmente di livello con gli extra-brut e i brut, gli extra-dry e i dry, i demi-sec e i sec per finire al dolcissimo doux, che però non viene praticamente commercializzato in Italia. Sechezza e dolcezza creano già il primo parametro per stabilire l'accostamento: i dolci vanno con i demi-sec e i sec, anche se poi non manca chi osa accostamenti più trasgressivi se al posto di una bavarese a tavola arriva un bel panettone: «A Natale? Se l'atmosfera è veramente di festa, se la compagnia è piacevole e abbiamo a disposizione un brut va bene lo stesso», afferma Marco Chiesa, ambasciatore dello Champagne in Italia, unico vincitore italiano del concorso che il Comité Champagne organizza tra gli ambasciatori di tutto il mondo e autore del libro *Lo Champagne non esiste*: «Viene considerato un abbinamento un po' folle, ma lo Champagne è fatto per infrangere le regole, serviamolo non troppo freddo e godiamoci il momento».

Per esaltare le qualità dello Champagne non basta abbinarlo al cibo corretto. La vera differenza la fa l'occasione in cui viene stappato, perché ogni bolicina ha un suo particolare momento, e prosegue Chiesa: «Questo approccio porta a una situazione intrigante, perché lo stesso cibo lo possiamo abbinare

1. Diebolt Vallois Blanc de blancs Prestige
2. Duval-Leroy Rosé Prestige 1er Cru
3. Drappier Brut Nature
4. Lanson Black Réserve
5. Jacquart Blanc de Blancs 2014
6. Bollinger R.D. 2007



1

2

3

4

5

6

Per l'aperitivo, meglio un Blanc de blancs. Il brut è perfetto per il brindisi di mezzanotte. Mentre i rosé preferiscono piatti a base di pesce. Guida ragionata all'abbinamento perfetto | di **Gaetano Belloni** e **Andrea Colombo**

No Champagne no party

a due Champagne diversi a seconda del momento». Per un aperitivo tra amici, dove conta l'atmosfera goliardica, va benissimo un Blanc de blancs giovane e disimpegnato (Diebolt Vallois Blanc de blancs Prestige) perché lo Champagne deve accompagnare con discrezione. Se invece si tratta di una cena romantica e sul tavolo arrivano delle ostriche, meglio un rosé d'assemblaggio dal colore tenue e non troppo dosato, ottimo un Duval-Leroy Rosé Prestige 1er Cru. Se il pranzo inizia con finger food, perfetti saranno allora dei brut «sans année»: da provare il Drappier Brut Nature (ottimo con i formaggi) se i gusti delle por-

tate sono sottili, mentre se l'atmosfera è più formale ed elegante l'alternativa è un Lanson Black Réserve. Di regola, con gli aperitivi vanno d'accordo tutti i Blanc de blancs per la loro maggiore freschezza e mineralità e qui un abbinamento sorprendente è quello con il Jacquart Blanc des Blancs 2014, un grand cru che passa sei anni sui lieviti. Con i primi piatti, dai Blanc de blancs è meglio passare ai brut e agli assemblage, come suggerisce Matteo Ghiringhelli che, oltre a essere stato eletto miglior sommelier d'Italia qualche anno fa, ha lavorato come Commis Sommelier al Waterside Inn Restaurant di ►►



Sopra, Matteo Ghiringhelli, nel 2010 miglior sommelier d'Italia per Aspi. Sotto, Marco Chiesa, ambasciatore europeo dello Champagne nel 2010.



7

8

9

10

11

12

- 7. Moët & Chandon Grand Vintage 2013 Blanc
- 8. Krug 2008
- 9. Ayala La Perle 2012
- 10. Pommery Brut Royal Rosé
- 11. Dom Pérignon Vintage 2010
- 12. Dom Pérignon Rosé 2006

► Londra e al Four Seasons Hotel George V di Parigi: «Per accompagnare primi piatti più complessi, come delle tagliatelle al tartufo o al ragù di cervo, occorrono Champagne più strutturati e persistenti, con maggiore profondità olfattiva e degustativa. Ed è importante anche l'invecchiamento, che dona al vino più potenza e intensità. Col tartufo poi meglio optare per uno Champagne con almeno dieci anni, meglio se millesimato». Quindi si può accompagnare con un assemblage a base Pinot nero: il Bollinger R.D. 2007 per esempio, un extra brut (solo 3 gr/l di residuo zuccherino) dal tempo di maturazione estremamente lungo che trasforma gli aromi all'infinito, ottimo sui funghi e sul tartufo. Abbinamento perfetto anche con i piatti preparati con lo zafferano, come scampi, halibut o pollastra di Bresse. Ma si può anche essere tentati da un Moët & Chandon Grand Vintage 2013 Blanc (75° millesimato dalla fondazione della maison nel 1743, che completa una successione di millesimati che terminano in «3» quasi ininterrotta dal 1923), Champagne con una maturità evidente e un equilibrio levigato al palato. Oppure un Krug 2008, che accompagna alla perfezione piatti come tagliatelle con cozze e basilico o preparati con erbe aromatiche come origano e timo. Si abbina bene anche con i dessert che offrono un certo contrasto di vivacità e rotondità, come la meringata di limone al frutto della passione. Per i secondi piatti di carne bianca, come il classico cappone natalizio o un filetto di petto d'anatra, la scelta giusta può cadere su di un millesimato maturo come l'Ayala La Perle 2012, 100% Grand

La terminologia per «sembrare» uno chef de Cave

Per apparire ai commensali un grande esperto di Champagne basta a volte solo conoscere, e utilizzare nel modo corretto, alcuni dei vocaboli «ricorrenti» sull'etichetta che sta al centro della tavola. Certo, il primo risultato è di apparire come un esperto a chi siede al tavolo, ma la verità è che serve poi per comprendere le principali sfumature sia di quanto si sta bevendo sia del territorio di provenienza.

ASSEMBLAGE. Dietro questa parola si nasconde uno dei grandi segreti dello Champagne: l'assemblaggio è un'autentica arte che consiste nel plasmare tra loro vini fermi di diversi villaggi, vitigni e annate con caratteristiche aromatiche e organolettiche differenti.

BLANC DE BLANCS E BLANC DE NOIRS. Gli Champagne sono ottenuti principalmente da tre vitigni: Chardonnay a bacca bianca, Pinot noir e Meunier a bacca nera. Gli Champagne elaborati esclusivamente con Chardonnay si chiamano Blanc de blancs e si caratterizzano per gli aromi delicati, arricchiti da note floreali e agrumate, talvolta minerali. I Blanc de noir sono invece ottenuti da uve a bacca nera. Il Pinot noir conferisce al vino corpo e potenza, il Meunier gli dona rotondità.

CUVÉE. Durante la vendemmia indica il frutto della prima spremitura delle uve. Nella fase di elaborazione invece è il risultato della lunga e delicata fase dell'assemblaggio. Se è accompagnata dalla dicitura «de prestige» può designare i vini più particolari e ricercati della gamma champenoise.

Crus di cui 80% Chardonnay e 20% Pinot noir, uno Champagne con otto anni di affinamento con tappi naturali, remuage a mano e sboccatura manuale. Oppure un classico come il Pommery Brut Royal Rosé, selezione di 40 cru di Chardonnay, Pinot noir e Meunier delle zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne di Reims, considerato il primo vero brut millesimato della storia. Se si opta per carni rosse e piatti molto strutturati (evitando però sempre le cotture lunghe), la scelta ottimale cade su cuvée più elaborate o rosé «de saignée», il cui colore non è ottenuto con l'aggiun-

ta di vini rossi ma con la macerazione sulle bucce del Pinot nero.

Con il pescato in generale lo Champagne va a nozze in qualsiasi tipo di cottura, e quindi sono molte le etichette con cui abbinarlo. Per pesci leggermente più grassi come il rombo, il suggerimento è per il Dom Pérignon Vintage 2010, nella limited edition firmata Lady Gaga: questo pesce abbraccia la texture dello Champagne e ne rivela le note fruttate. Se invece la scelta è per cozze, calamari, crostacei, triglia o bouillabaisse, meglio allora un Dom Pérignon Rosé 2006.

Anche il menu esclusivamente «vege-

13. Veuve Clicquot

La Grande Dame 2012

14. Nicolas Feuillatte

Réserve Exclusive Brut

15. Laurent-Perrier

La Cuvée Brut

16. Josephine Fortis

Blanc de Blancs

della Tanca Brands

17. R. de Ruinart Vintage 2011

18. Deutz Brut Classic

19. Mumm RSRV Rosé Foujita

20. Comte de Montaigne

Blanc de Blancs.



13

14

15

16

17



DÉGORGEMENT. È la sboccatura e rappresenta una fase chiave nell'elaborazione dello Champagne. Serve per eliminare il deposito che si forma nella bottiglia durante la presa di spuma. Il collo viene immerso in una soluzione a -27°C per formare un blocco di ghiaccio che intrappola i sedimenti concentrati all'interno. Al momento dell'apertura, la pressione interna espelle il ghiaccio. Nel *dégorgement* manuale, detto «à la volée», si stappa la bottiglia capovolta raddrizzandola velocemente per fare sì che la pressione espella il deposito senza lasciare fuoriuscire troppo vino. Un'operazione che lascia a bocca aperta.

DOSAGE. È l'aggiunta di una piccola quantità di liqueur de dosage, anche detto liqueur d'expédition, e rappresenta l'ultimo tocco, quello che conferisce lo stile del vino. La gamma di dosaggi è ampia, si va dai Brut Nature, chiamati anche «pas dosé» o «dosage zéro», passando per gli Extra Brut, i Brut (la maggioranza degli Champagne sul mercato, con un dosaggio inferiore ai 12 grammi per litro), gli Extra Dry, i Sec, i Demi Sec e infine i Doux con più di 50 grammi di zucchero per litro.

MILLESIMÉ. I vini che dopo assemblati appartengono tutti a una sola e unica annata. Viene esaltata così la pronunciata tipicità di una vendemmia. Uno Champagne millesimato è sempre un vino di carattere, contraddistinto dall'annata di produzione.

tariano» sembra creato per le bollicine d'Oltralpe: da provare un Veuve Clicquot La Grande Dame 2012 (da sottolineare la bellezza e originalità di etichetta e packaging, disegnati dall'artista giapponese Yayoi Kusama), perfetto per gli abbinamenti con ortaggi e legumi, oppure un Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut o un Laurent-Perrier La Cuvée Brut, strutturalmente molto simili ed entrambi adatti a piatti non troppo impegnativi.

Il cibo etnico è entrato di recente nelle abitudini degli italiani. Anche se non è ancora molto usuale trovarlo sulle ta-

vole delle feste, facendo uno strappo alle tradizioni consolidate, a volte ci si trova di fronte a un sushi; in questo caso l'abbinamento migliore è con un Blanc e blancs (da provare la cuvée Josephine Fortis Blanc de Blancs-Tanca Brands), se invece viene servita una ceviche meglio optare per un millesimato più adatto ai piatti strutturati (il top è il R de Ruinart Vintage 2011, Champagne al centro del progetto Food for Art di Ruinart by chef Paolo Griffo) mentre con il cous cous di pesce meglio un brut di buona maturità (Deutz Brut Classic). Importante però è non fare

uso smodato di spezie e peperoncino. Poi ci sono Champagne così eclettici da andar bene per diverse occasioni e abbinamenti. Il Mumm RSRV Rosé Foujita per esempio, la cui ricchezza aromatica gli permette di accompagnare carne di manzo o salmone marinato con mirtillo o il baccalà, ma anche un dolce cremoso come la bavarese ai frutti di bosco. O anche il Comte de Montaigne, cuvée di Champagne dell'Aube dalla forte personalità, nato nel rispetto dei tempi della natura con un processo di vinificazione di 55 mesi, ben al di sopra della media di 19 mesi. □

(©riproduzione riservata)



18

19

20

Le regole

Stappare, o sciabolare, una bottiglia di Champagne è un rito che affonda le radici in una tradizione centenaria. Una tradizione con regole ferree codificate per esaltare quello che, ancor prima di essere un vino prezioso, è un piacere dei sensi.

1. Si serve fresco, mai freddo. Se la temperatura è troppo bassa non si riescono ad apprezzare pienamente i profumi e non si riconoscono al gusto le sfumature più fini ed eleganti. La temperatura ideale di servizio è tra gli 8 e i 10 gradi e la si ottiene lasciando la bottiglia per circa tre ore nello scomparto più basso del frigorifero.

2. Si versa in due tempi a distanza di pochi secondi. In questo modo il tipico collare di bollicine che si forma in superficie durerà più a lungo e si evita che l'effervescenza faccia traboccare il bicchiere. Non riempire mai la flûte fino all'orlo ma solo per due terzi; così gli aromi si potranno esprimere pienamente.

3. Il bicchiere più adatto è quello a tulipano. Le coppe, oltre che demodé, lasciano sfuggire troppo rapidamente gli aromi.

4. Mai mettere la bottiglia vuota a testa in giù nel secchiello. La bottiglia va sempre riposta nel secchiello con il collo verso l'alto, anche quando è vuota.

5. Asciugare la bottiglia con un tovagliolo bianco. Va tenuta saldamente dal fondo con tutto il palmo della mano e l'etichetta va rivolta verso l'ospite.

6. Ogni Champagne ha una storia unica. Va raccolta sempre qualche informazione sull'etichetta che viene stappata a tavola: una bottiglia di Champagne non passa mai inosservata e non ci si deve far cogliere impreparati.