

BarTales



ANNO X | N. 3 | NOVEMBRE 2022

BAR STORY
AMERICAN BAR

LIQUID STORY
AMARO REALE

ZOOM
MAESTRI DI STILE

FOCUS ON
ACQUE AGITATE

MAESTRI DI STILE

La grinta di madame Lyly e la nuova era di Bollinger. Aspettando il bicentenario

DI VALENTINA RIZZI

Dopo circa venti anni di battaglie, le donne nel mondo del vino iniziano a non essere più un tabù. Finalmente si parla di loro con più onestà e vivacità. Dietro a questi volti femminili esistono storie per le quali ognuna di loro si è battuta in questi anni. Un cambiamento che è iniziato lentamente negli anni '80 da Nord a Sud in diversi paesi del mondo, un cambiamento armo-

nico e in continua evoluzione.

Le donne hanno un approccio alla viticoltura che privilegia temi come la sostenibilità, la produzione di vini naturali e biologici, l'attenzione alla comunicazione, al design, all'accoglienza, alla promozione intesa non solo in termini commerciali ma anche emozionali.

Per comprendere la portata di cambiamento che la fascia rosa ha portato nel



nostro paese, per esempio, bisogna dare un piccolo sguardo al passato: negli anni '70 solo il 10,6% delle donne aveva una formazione specifica nel settore vinicolo, oggi sono il 42,8%.

L'imprinting femminile ha coinvolto anche la celebre Maison Bollinger che ha fatto leva sul suo volto storico e di grande importanza: Lyly Bollinger. Il primo luglio del 2022, la Maison ha svelato il grande progetto che celebrerà il bicentenario della sua storia nel 2029. Un vero e proprio omaggio a Elisabeth Bollinger, una donna che amava lo Champagne in ogni sua forma, dalla vigna alla bottiglia.

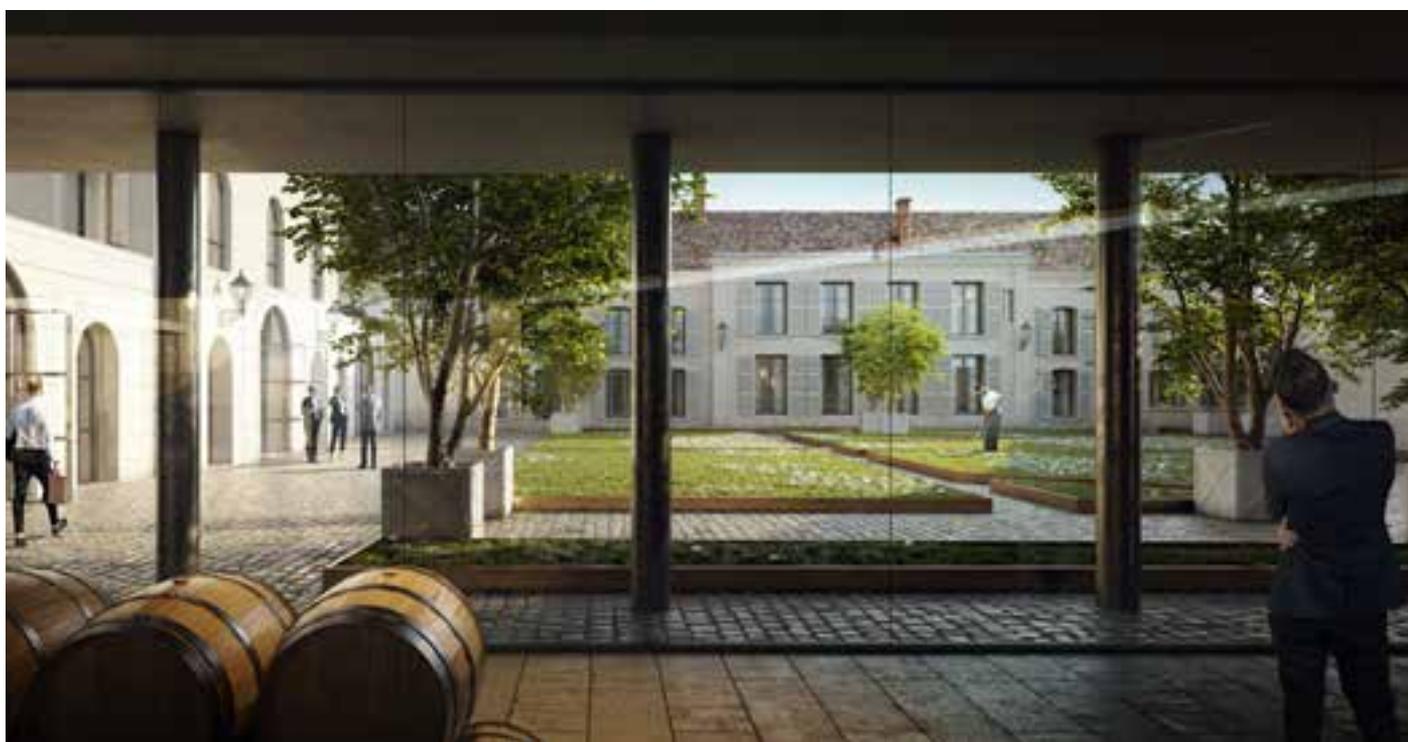
La Bollinger adorava il suo Champagne e, incurante degli stereotipi del suo tempo, vedeva nel vino l'estensione della sua persona, del suo carattere e della sua unicità: «Lo Champagne lo bevo quando sono contenta e quando sono triste», diceva sempre. «Talvolta lo bevo quando sono sola, quando ho compagnia lo considero obbligatorio. Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho.



Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete».

Bollinger non è solo uno Champagne, Bollinger è uno stile inconfondibile. Un grande progetto di rinnovamento interesserà la storica cantina di Ay che si apre sulle vigne. La ristrutturazione di questo luogo enoturistico prevede uno spazio che dovrà contenere 5.000 botti da 228 litri aumentando così la sua capacità di





vinificazione in legno che diverrà la più importante della regione Champagne.

La casa di Elisabeth Bollinger, in 16 rue Jules Lobet ad Ay, dove le botti riposavano in cortile, sarà dedicata all'accoglienza di tutte le persone amanti del

vero Champagne. Al suo interno verranno realizzate una boutique e una sala di degustazione con sala da pranzo annessa.

La Maison sarà impegnata anche in otto diversi progetti di sviluppo entro il 2029, con tre aree chiave di interesse:



Our People, Our Land e Our Roots.

Bollinger ha deciso di essere la prima casa di Champagne a impegnarsi per raggiungere la certificazione internazionale B Corp nel 2023. La Certificazione B Corp è nata nel 2006 e viene rilasciata da B

Lab, un ente non-profit statunitense, attivo a livello internazionale. “B” sta per “beneficial” e “Corp” per “corporation”, e certifica le aziende che soddisfano i più elevati standard di trasparenza, responsabilità sociale e sostenibilità ambien-



tale, generando un impatto positivo sul contesto in cui operano.

Il lavoro di rinnovo sarà a 360 gradi. Nei vigneti verranno preservati i metodi ancestrali di coltivazione, piantate viti non innestate e allevate "en foule" (come si faceva prima della fillossera). In cantina riposeranno 4.000 botti con una media

di 20 anni di età. A nuova vita anche antiche tradizioni manuali come l'entreillage (impilamento orizzontale delle bottiglie), il remuage e lo sboccamento à la volée. Le risorse umane godranno di un processo di miglioramento continuo grazie a una formazione certificata del know-how di Bollinger.



Per lo Champagne Bollinger il Pinot Nero è l'essenza, il pilastro. Per accompagnare il lancio dei progetti del Bicentenario verranno lanciate ben tre nuove cuvée.

BOLLINGER PN TX17-100% PINOT NOIR (BLANC DE NOIRS)

Assemblaggio: edizione TX17: 100% Pinot Noir (Blanc de Noirs).

Vigneto principale: Tauxières, in associazione con i vigneti di Avenay e Verzenay.

Annata di base: 2017. Utilizzo esclusivo della cuvée.

Maturazione: in cantina, più di due volte superiore ai requisiti di denominazione.

Dosaggio: molto basso, 4 grammi per litro.

Il Pinot Nero conferisce al vino tensione, precisione e complessità. L'annata 2017 è stata complicata a causa di capricciose condizioni climatiche ma le uve sono riuscite a mantenersi ben equilibrate, con una maturità naturale di 10,1



PERSONAGGI
IN ALTO E A SINISTRA
DENIS BUNNER,
VICE CHEF DE
CAVE.



gradi e un'acidità di 7 gr/l. Nell'assemblaggio troviamo il 51% di vini dell'annata e 49% vini di riserva, il più vecchio in assemblaggio è un 2006, con Pinot Nero fino a 11 anni di invecchiamento.

Alla vista una veste dai raffinati riflessi dorati. Al naso: note di fiori secchi, a cui si aggiungono aromi di tabacco e moka. La liquirizia e la frutta secca completano questo naso evoluto, discreto e complesso. Al palato: una sfaccettatura molto



fruttata e vivace con note di albicocca cotta, pesca, frutta esotica, seguite da sapori di miele d'acacia, noce fresca e spezie. Una bella salinità completa l'acidità di questo vino. Un finale sui frutti rossi, crema di ribes nero e sorprendenti note di scorza di agrumi. Un vino vivace, franco, molto netto e in contrasto con il naso.

BOLLINGER LA CÔTE AUX ENFANTS CHAMPAGNE 2017

La cuvée ottenuta da questa singola parcella, acquistata gradualmente da Jacques Bollinger a Ay tra il 1926 e il 1934, rende omaggio al marito di Elisabeth Bollinger, e al suo spirito visionario. Questa importante parcella ha due tipicità: il suo versante meridionale vinificato in rosso e quello nord-occidentale, il volto nascosto



della parcella storica della Maison Bollinger. Il potenziale qualitativo del vigneto è eccezionale e per questo l'azienda stessa ha deciso di realizzare un grande Champagne con un'identità unica a partire dalla vendemmia 2012.

Assemblaggio: 100% Pinot Noir Grand Cru, parcella La Côte aux Enfants. Utilizzo esclusivo della cuvée.

Fermentazione: completamente in fusti. Solo le vendemmie di grande qualità vengono millesimate in Bollinger. Questo millesimo 2012 rivela un vino ricco e una forte personalità.

Maturazione: in cantina più di due volte superiore ai requisiti di denominazione. La maturazione avviene con tappi di sughero.

Dosaggio: moderato, 8 grammi per litro.

Colore dorato intenso. Al naso: note arrostate, torrefatte, tostate e di fiori secchi, accompagnate da aromi di nocciola.



Seguono note di miele e di spezie (cannella). Profumo generoso. Un palato in contrasto, deciso e ricco. Sapori di frutta a polpa e miele di acacia si combinano a quelli delle spezie, donando al vino il suo carattere. Il finale è piacevolmente amaro.

Infine, Le Vieilles Vignes Francaises, intimamente legate alla storia dello Champagne Bollinger. Queste vigne non innestate, portano con sé una memoria quasi scomparsa, uno straordinario e commovente emblema del loro patrimonio prima della filossera.

Les Chaudes Terres e Clos St Jacques ad Ay sono le mitiche parcelle del Vieilles Vignes Francaises della Maison Bollinger.

Questi due magici clos, classificati Grand Cru, sono piantati “en foule” e coltivati con un antico metodo chiamato “provi-nage” o “stratificazione”. La meticolosa conservazione di questa tecnica vinicola ha contribuito a far ottenere all’azienda la certificazione Living Heritage Company nel 2012, un segno di riconoscimento per le competenze artigianali.

Il design della bottiglia per la 2013 è ispirato dalla storia della cuvée, ritrae il patrimonio storico. Sull’etichetta, alcuni simboli emblematici come la bandiera francese e il motivo principale delle viti piantate “en foule” trovano posto in un design contemporaneo. L’alto livello nell’esecuzione del dettaglio di questa



etichetta è paragonabile al lavoro di un orafo. Ogni bottiglia è numerata e decorata a mano. Sulla cassa in legno, altri segni del patrimonio sono ripresi e messi in evidenza grazie a un design innovativo che tiene conto dei valori ambientali della maison che si ispirano al passato per proiettarsi al futuro.

Chaudes Terres e Clos St Jacques sono state vendemmiate il 27 settembre 2013 e hanno prodotto uve di qualità impeccabile, dando origine a un'annata intensa e fresca di Vieilles Vignes Françaises (circa 2.477 bottiglie numerate).

BOLLINGER LES VIEILLES VIGNES FRANÇAISES 2013

Assemblaggio: 100% Pinot Noir Grand Cru. Utilizzo esclusivo della cuvée.

Fermentazione: completamente realizzata in fusti. In Bollinger, solo le vendemmie di grande qualità vengono millesimate. Nel 2013, le parcelle di Vieilles Vignes Françaises sono state vendemmiate il 27

settembre, regalando un magnifico Pinot Noir.

Maturazione: in cantina più di due volte superiore ai requisiti di denominazione. La maturazione avviene con tappi di sughero.

Dosaggio: moderato, 6 grammi per litro.

Ampiezza, potenza e vivacità sono le tre caratteristiche di questa annata. Il suo colore oro intenso trasparente e cristallino rivela già un vino potente. Al naso subito aromi di mela cotogna, prugna mirabella e nocciole appena raccolte, scorza di limone candita e spezie dolci in continua evoluzione, in una seconda fase si rivelano frutti carnosì e frutta secca come mandorle. Al gusto culmina in un delizioso finale salino.

Queste tre magnifiche cuvée sapranno rappresentare al meglio il progetto di grande impatto che Bollinger sta preparando. Il conto alla rovescia è iniziato.

Valentina Rizzi