

BOMBA IMMOBILIARE
La Cina in ginocchio
rischia di innescare
la crisi globale

Marcello Astorri

Non bastavano la stretta dei tassi d'interesse, l'inflazione, la guerra in Ucraina, il prezzo di petrolio e gas. La congiuntura economica europea aggiunge la minaccia cinese alla già lunga lista di preoccupazioni. In molti facevano affidamento sul rimbalzo della Cina post-covid, ma senza fare i conti con la crisi immobiliare.

con Montagnani a pagina 10

L'ITALIA DEI CAPPONI

di Augusto Minzolini

Pochi ne hanno consapevolezza, ma mettendo insieme gli elementi che caratterizzano l'attuale congiuntura economica internazionale ne viene fuori un quadro - se non catastrofico - sicuramente preoccupante. La guerra in Ucraina va avanti con le conseguenze economiche che ben conosciamo. La Cina, per usare le parole del *Wall Street Journal*, attraversa «un momento Lehman», c'è il rischio quindi che da lì parta un virus finanziario con ripercussioni globali.

E ancora: la locomotiva d'Europa, la Germania, è in recessione da diversi mesi e due giorni fa si è aggiunto un altro Paese che se l'è sempre passata bene, cioè l'Olanda. Poi, certo, la Cgia di Mestre segnala che il nostro Mezzogiorno cresce con il suo 1% più della Francia e della Germania, ma sarebbe da sciocchi non tenere conto che per ora siamo al riparo per le entrate del turismo e i soldi del Pnrr, che prima o poi finiranno. Senza contare che la nostra economia è interconnessa con quella degli altri Paesi europei, specie la Germania, per cui i guai di Berlino prima o poi arriveranno a Roma, se si pensa che nel secondo trimestre di quest'anno i fallimenti nell'area euro sono aumentati dell'8,4%. C'è contezza di tutto questo? Tutt'altro, l'opposizione sembra quasi festeggiare perché mancano i soldi per la manovra o perché aumenta il prezzo della benzina.

In più abbiamo i problemi di sempre. Dalle coste dell'Africa sono arrivati 102mila clandestini. Ma figuratevi quanti sarebbero stati se al governo ci fosse stata quella sinistra che predica l'accoglienza indiscriminata e che ora, protagonista di un cortocircuito mentale, si lamenta perché gli arrivi sono troppi, visto che ha i suoi stessi sindaci in rivolta. Forse sarebbe il caso di prendere tutti atto che, per evitare l'invasione, ci sono solo tre strade: bloccare le partenze in collaborazione con Libia e Tunisia; aumentare i rimpatri per dissuadere da un viaggio inutile e pericoloso; rendere più efficaci e veloci i flussi dell'immigrazione legale. Cioè la strategia che la sinistra non vuole.

Su questi temi, infatti, com'è tradizione, non c'è confronto. Mentre le nubi si addensano, maggioranza e opposizione polemizzano sulle menate. Sul conto che la premier ha pagato in Albania ai nostri connazionali scrocconi: un piccolo gesto, quasi dovuto, per evitare che l'Italia passi al solito come il Paese dei furbi. Oppure sul libro di quel generale, Vannacci, che a 54 anni non si è ancora accorto che siamo il Paese del politicamente corretto e dell'ipocrisia, ma che, fra tante amenità e in un lessico sicuramente sbagliato, qualche verità la dice. Tanto più che da noi, vivaddio, non esiste il reato d'opinione.

L'elenco di simili diatribe è lungo. Ecco perché maggioranza (meno) e opposizione (più) nei loro atteggiamenti suggeriscono l'immagine manzoniana dei capponi che Renzo porta all'Azzeccagarbugli: i pennuti si beccano l'un l'altro senza sosta per l'intero tragitto, inconsapevoli dell'infelice destino che li accomuna. C'è chi, giustamente, lamenta l'assenza di un sentimento alto e profondo come il patriottismo, ed è purtroppo duro constatare che forse quella parola da noi ha perso di significato.

ITALIA DIS-INTEGRATA
PROVE DI SHARIA

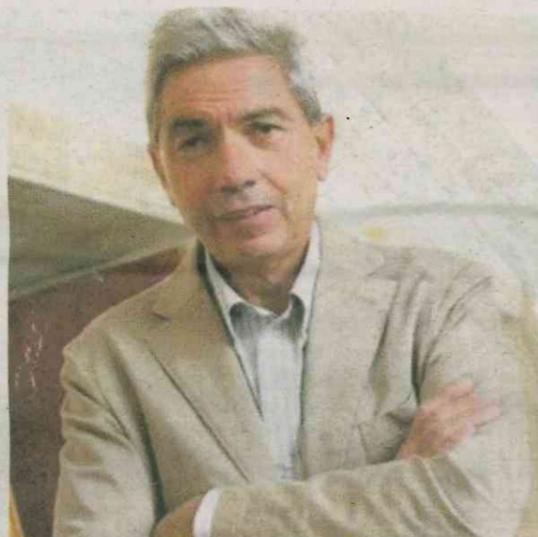
Sul portale «La Luce» le richieste dei musulmani: un sistema parallelo di corti islamiche e un registro dei matrimoni
La rivolta dei sindaci Pd invasi dai migranti

IL LINCIAGGIO DEL GENERALE VANNACCI

Prime crepe nel politicamente corretto

Stefano Zurlo

a pagina 4



SOLDATI E CENSURA

SPIRITI CRITICI Antonio Padellaro ed Enrico Mentana

Così il libro ha dimostrato che il pensiero non è libero

di Pier Luigi del Visco

Missione compiuta. Il libro del generale Vannacci ha raggiunto lo scopo. Ha smascherato una società che non vuole pensare, non vuole speculare, non vuole domande. La stampa *mainstream* l'ha subito masticato e ridotto a slogan beceri, solo che era una trappola in cui è cascato pure il Ministro. Come ha spiegato McLuhan e come i giornalisti dovrebbero sapere, la vera notizia sono le reazioni.

a pagina 5

INTERVISTA A KLAUS DAVI

«Da gay dico: non ci ha offesi La sua gogna? Una sconfitta»

Marco Leardi

a pagina 5

IL CONFLITTO IN UCRAINA

La Ue fornirà i caccia a Kiev E Putin «naufraga» sulla Luna

Roberto Fabbri e Luigi Guelpa

Il sorriso di Mette Frederiksen a bordo di un caccia, la stretta di mano di Mark Rutte, ma soprattutto il nulla osta di Joe Biden. L'Ucraina avrà gli F-16, e Zelensky, che è volato prima nei Paesi Bassi, e successivamente in Danimarca, parla di «giornata storica». Saranno 61 i caccia F-16, 42 olandesi e 19 danesi, che Kiev riceverà in base all'accordo raggiunto con i due alleati in tre tranche entro il 2025.

Una brutta notizia per Mosca che ha dovuto ieri sopportare un altro rovescio: la prima missione verso la Luna da quasi 50 anni si è conclusa con un flop stellare. La sonda Luna-25, senza equipaggio a bordo, si è schiantata sulla superficie del pianeta per un incidente occorso sabato.

alle pagine 12 e 13

lo sport



MONDIALI DI ATLETICA

C'era una volta il Jacobs d'oro: niente finale

Arcobelli a pagina 30

Alberto Giannoni

Un sistema di corti islamiche sul modello inglese, e un registro dei matrimoni religiosi, celebrati in moschea o dagli imam seguendo i pilastri del Corano. I musulmani tornano alla carica e, pur con meno interlocutori politici di un tempo, portano avanti le loro istanze.

con Bracalini alle pagine 2 e 3

CASSAZIONE E CSM

Se tra i giudici l'autoassoluzione è sempre di moda

di Luca Fazzo

Che odore di chiuso, di stanza poco areata, di fiati che respirano altri fiati. È questa la sensazione che viene rileggendo la decisione delle Sezioni Unite della Cassazione che ha graziato il giudice Roberto Amerio che condannò un uomo prima ancora che i suoi difensori prendessero la parola.

a pagina 4

POLIDORI (FORZA ITALIA)

«App e tecnologie per fermare i femminicidi»

Fabrizio de Feo

«A settembre presenteremo una proposta di legge che terrà conto dell'evoluzione tecnologica e dell'innovazione». Catia Polidori, deputata di Forza Italia, è coordinatrice di Azzurro Donna. Contro femminicidi e violenza sulle donne propone una ricetta a base di tecnologia.

a pagina 16

RICOSTRUITA LA VITA DELLA SERVITU

La stanza degli schiavi ultima scoperta a Pompei

Daniela Uva a pagina 18

CINQUE DURANTE

I medici diventati cavie per testare le nuove cure

Maria Sorbi da pagina 19

di **Andrea Cuomo****SPUMANTI A CONFRONTO**

E i francesi che si incazzano, si incazzano con noi per il ciclismo, per il calcio, ma mai - e dico mai - per il vino. Si credono, i cuginetti, troppo superiori a noi, a cui a fatica concedono il ruolo di secondo Paese del vino, malgrado nel gomito a gomito delle statistiche ultimamente li battiamo spesso in termini di quantità annua.

Quando si tratta di bollicine, poi, nemmeno a parlarne. Loro hanno, anzi sono, lo Champagne: perché perder tempo? Le eccellenze italiane in termini di spumante nemmeno le considerano. Provate a cercare un Franciacorta da Nicolas, la catena francese di enoteche. Al massimo troverete un Prosecco buono per fare uno Spritz. Ma è proprio vero che nel derby delle bollicine non c'è partita?

La partita in realtà è molto difficile da giocare: da un lato infatti che il monumento mondiale del bere *pétillant*, lo Champagne, appunto. Da noi invece ci sono tante realtà a far squadra, ma poco conosciute all'estero: infatti l'export ha sostenuto il vino italiano negli ultimi anni a fronte di una domanda interna in difficoltà, è voce minore per i metodi clas-

Champagne inarrivabile

Ma per noi solo i numeri

sici italiani, schiacciati dal colosso Champagne. Certo, un campione di incassi all'estero lo abbiamo anche noi, il Prosecco. Ma si tratta di uno spumante realizzato con il metodo Charmat, ovvero con rifermentazione in autoclave e non in bottiglia, che per la lavorazione assai più breve dà vita a un prodotto più semplice, raramente adatto all'invecchiamento e con un prezzo relativamente basso, ciò che ne spiega il successo mondiale. Il Metodo Classico, quello dello Champagne, con la rifermentazione in bottiglia che prevede molti mesi di affinamento sui lieviti, è rappresentato dalla Franciacorta,

dal Trento Doc, dall'Alta Langa, dall'Oltrepò Pavese e da tanti vini realizzati in molte regioni italiane.

Ma che cos'ha di speciale lo Champagne? Intanto ha da sua la storia, magnificamente celebrata dalla *grandeur* francese. Leggenda vuole che a inventarlo fu un abate, don Pierre Pérignon, che giunto all'abbazia di Hautvillers, vicino a Épernay, rimise in produzione le vigne abbandonate e apportò molte innovazioni tra i filari e in cantina. Poi un giorno esplose una bottiglia e l'abate si accorse che una rifermentazione non voluta aveva creato un vino frizzate niente affatto male. Una

lapide tuttora visibile nell'abbazia, luogo di pellegrinaggio per gli champagnisti, celebra Dom Pérignon, a cui Moët & Chandon dedicò una linea di prodotti poi diventata marchio autonomo.

Lo Champagne è un colosso la cui area produttiva è stata delimitata già nel 1927. Si sviluppa in un'ampia area a 150-200 chilometri a Est di Parigi, 34mila ettari di vigneti suddivisi fondamentalmente in tre aree corrispondenti ad altrettante anime: la Vallée de la Marne, la più occidentale, specializzata nella produzione di Meunier, il vitigno rosso che dà corpo e muscolo; la Montagne del Reims, la più

FRANCIACORTA-ITALIA



VALÉE DE LA MARNE

Il 746 di Jacquesson: rigore e un po' di legno per una cuvée unica

Una delle mie maison preferite è Jacquesson, che ha sede a Dizy, nella Vallée de la Marne ma già quasi ai piedi della Montagne de Reims. Fondata da Memmie Jacquesson nel 1798. È oggi portata avanti dai due fratelli, i ruvidi Laurent Chiquet, che si occupa della cantina, e Jean-Hervé Chiquet che si occupa della vigna. I due si sono dati l'obiettivo di produrre ogni anno semplicemente il migliore assemblaggio possibile per parcella, vitigno, terroir e anima delle persone che vi lavorano, superando l'antico concetto della cuvée sans année, che rappresentava il meglio e il peggio dell'annata di riferimento. Così è nato il manifesto del 700, numero a partire dal quale si è iniziato a identificare la cuvée, tracciabili. Siamo arrivati alla 746, l'ultima uscita, da uve provenienti da Aÿ, Dizy e Hautvillers (per il 68 per cento) e ad Avize e Oiry (32). Singolari vinificazione e affinamento in botti di legno.



DA DIZY
Lo Champagne Jacquesson Cuvée 746 Extra Brut nasce da un assemblaggio di vini provenienti da uve Chardonnay (57 per cento), Pinot Meunier (22) e Pinot Nero (21). Fa un po' di legno

MONTAGNE DE REIMS

Nella terra del Pinot Noir un grande Blanc de Noirs: il Grimpants Monmarthe

A Ludes, nel cuore della Montagne de Reims terra vocata nella produzione di Pinot Noir, vive da secoli la famiglia Monmarthe, che solo relativamente di recente, nel 1930, decide di lanciare il proprio Champagne. L'azienda è oggi condotta da Today the house is run by Jean-Guy Monmarthe, esponente della sesta generazione. L'azienda conserva lo spirito familiare che la contraddistingue dall'inizio e conta su 17 ettari suddivisi tra i tre vitigni principali, ma con una maggiore presenza di Pinot Noir, per la gran parte in comuni classificati Premier Cru. La cuvée più rappresentativa è la Secret de Famille ma quella da me preferita è Les Grimpants Blanc de Noirs, un cento per cento Pinot Noir che vinifica per sei mesi in botti di legno e fa tre anni e mezzo sui lieviti, poi riposa per sei mesi in bottiglia dopo il dégorgeamento. Il dosaggio è piuttosto generoso, 8 grammi/litro. Nocchiola al naso, eleganza in bocca.



A LUTES
Il Brut Les Grimpants di Monmarthe è un Blanc de Noirs sans année da uve al cento per cento Pinot Noir che fa 42 mesi sui lieviti e ha un dosaggio di 8 grammi/litro. Uno Champagne di estrema piacevolezza

CÔTE DES BLANCS

Lo stile dello Chardonnay nel millesimato 2012 di Nicolas Feuillatte

Si autodefinisce la più giovane delle grandi maison dello Champagne, Nicolas Feuillatte. Perché se è vero che questa cooperativa d'eccellenza è sorta agli inizi degli anni Settanta su impulso di Henri Macquart per riunire i viticoltori della Côte del Blancs che avevano eccedenze di uve da vendere, è vero anche che la maison è nata già con ambizioni importanti. L'azienda è dedicata a un avventuroso commerciante di caffè, che nel 1976 creò il primo Champagne con il suo nome, con l'idea di smerciarlo tra amici e importatori americani. Ma il successo è andato oltre ogni aspettativa e feuillatte ha venduto il suo marchio nel 1986 al Centre-Vinicole della Champagne, diventandone una sorta di ambasciatore. Moltè le cuvée di alto livello, ma la mia prediletta è il Grand Cru millesimato Blanc de Blancs, che nell'annata 2012 è magnificamente minerale e agrumato, un vero campione di stile.



A CHOUILLY
Un'azienda collettiva che vanta ben 5mila vigneron di tutta la Côte de Blancs, che conferiscono le loro uve creando una palette unica. Questo Blanc de Blancs fa ben 72 mesi sui lieviti

L'ESPERTO

Juhlin, il nerd svedese che li ha assaggiati tutti
«Ma conta il momento»



Sostiene di aver assaggiato nella sua vita 14.620 differenti Champagne. Ciò che lo rende di fatto il più completo archivio vivente delle bollicine più nobili. Ma non è solo una questione di numeri: è celebre l'episodio del 2003, quando a Parigi, nel corso di una degustazione alla cieca, fu capace di riconoscere 43 Champagne su 50 assaggiati. E il secondo ne imboccò appena 4.

Quando si dice vincere per distacco. E non parliamo nemmeno di un locale. E neppure di un francese, se è per questo. Richard Juhlin, classe 1962, è svedese e si è imposto negli anni come il nerd dello Champagne. Vino culto a cui ha di recente dedicato un libro definitivo: «Champagne Magnus Opus» (Rizzoli International, 85 euro), una vera enciclopedia del vino più famoso del

La storia, la tradizione e la «grandeur» giocano a favore dei nostri «cugini». Noi rispondiamo con ottime etichette di metodo classico e con il fenomeno Prosecco

I transalpini sfornano 325,5 milioni di bottiglie, meno della metà del vino veneto, che ha 4 miliardi di fatturato contro 5,7. Molto indietro Franciacorta e Trento doc

licata e con meno anidride carbonica) e Rosé. Il Trento Doc è in forte crescita, la bollicina di montagna piace per la sua freschezza: 67 aziende ne producono 13 milioni di bottiglie, dato in continuo aumento. L'Oltrepò Pavese ha numeri inferiori: 523 mila bottiglie nella terra che produce più Pinot Nero dopo Borgogna e Champagne e dà vita a vini di grande nerbo (la versione rosata si chiama Cruasé). Infine va segnalata l'Alta Langa, in Piemonte, che ha negli ultimi anni lucidato la storica tradizione spumantistica con prodotti interessanti, che migliorano in termini di qualità di anno in anno (la produzione è di 3 milioni annui).

setentrionale, terra del Pinot Noir, eleganza e verticalità; e la Côte des Blancs, più a Sud, culla dello Chardonnay, che reca eleganza e raffinatezza. C'è anche la Côte des Bar, nei pressi di Troyes, considerata un po' l'«altra» Champagne, anche qui terra di Pinot Noir. I tre vitigni assieme danno vita alla cuvée classica dello Champagne, mentre quando un vino è fatto solo di Chardonnay si parla di Blanc de Blancs e quando è fatto solo di Pinot Noir e/o Meunier di blanc de Noirs. La Champagne nel 2022 ha «sfornato» 325,5 milioni di bottiglie: 138,3 milioni restano in Francia, 61,7 viaggiano in

Ue e 125,4 nel resto del mondo. Esistono 16.200 vigneron, che per la gran parte conferiscono le uve alle 370 maison, mentre chi elabora e commercializza in proprio è detto *récoltant-manipulant*.

Tanto il mondo dello Champagne è strutturato e immobile da almeno un secolo, quanto quello delle bolle italiane è giovane e tuttora in prorompente sviluppo. Il boom più recente è stato quello del Prosecco, che attualmente nelle sue tre denominazioni produce oltre 750 milioni di bottiglie annue, più del doppio della Champagne: 638 di Prosecco Doc, in un'area molto vasta del Veneto e del Friu-

li-Venezia Giulia, 104 della più pregiata docg Conegliano-Valdobbiadene, nel cuore della provincia di Treviso, e 21 dell'altra docg, di Asolo. Il fatturato è di 4 miliardi, con un valore per bottiglia di 5,2 contro i 17,5 dello Champagne. La produzione di Prosecco è aumentata negli ultimi dodici anni di circa quattro volte. Impressionante.

Meno affini allo Champagne nei numeri ma più per qualità e longevità sono le regioni italiane del metodo classico: la Franciacorta sul lago di Iseo, 20,2 milioni di bottiglie prodotte da 118 aziende nelle tipologie Franciacorta Brut, Satèn (più de-

Va bene, ma il gusto? Naturalmente è una faccenda personale. La verticalità e l'acidità delle *cuvées* di Champagne di riserva, più evolute, sono ancora inarrivabili per molte case italiane, anche se non mancano eccellenze assolute. Ma sul metodo classico base, *sans année*, ovvero frutto di blend di vini di annate diverse, ce la giochiamo alla pari, e con il vantaggio di un maggiore competitività economica. Insomma, il campionato delle bolle lo vince ancora la Francia, ma qualche partita ce la aggiudichiamo anche noi. Cin cin. Anzi, *santé*. Anzi, tutti e due.

DERBY DI BOLLE



FRANCIACORTA

Anna Maria Clementi: la Riserva dosaggio zero firmata Ca' del Bosco

■ C'è solo l'imbarazzo della scelta nella Franciacorta così giovane (il consorzio è nato appena nel 1990) ma ricca di realtà ambiziose. Andiamo sul sicuro con una delle cantine più blasonate, Ca' del Bosco, nata nel 1964 quando Annamaria Clementi in Zanella acquista una piccola casa con un appezzamento sulla collina su cui nel 1968 vengono impiantate le prime vigne e nel 1972 creato il primo vino, e nel 1976 il primo spumante. Un giovane Maurizio Zanella, figlio di Annamaria, coinvolge lo chef de cave André Dubois e nel 1989 ecco questa magnifica cuvée dedicata a mamma Annamaria, una Riserva millesimata con dosaggio zero (e quindi più integra) realizzata solo con le uve migliori di ogni vendemmia: si tratta di un uvaggio classico ma con una grande prevalenza di Chardonnay (nell'annata 2014, l'ultima uscita, il 76 per cento, il resto Pinot Nero e Pinot Bianco) e con un affinamento sui lieviti di almeno otto anni. Magnifico e longevo.



ERBUSCO
L'annata 2014 del Franciacorta Riserva Annamaria Clementi, dedicato alla madre del titolare dell'azienda Ca' del Bosco, Maurizio Zanella: è composta dal 76 per cento di Chardonnay, 15 di Pinot Nero e 9 di Pinot Bianco

TRENTO DOC

Alta quota e pazienza: come vola l'Aquila Reale di Cesarini Sforza

■ Anche in questo caso parliamo di una realtà relativamente giovane rispetto a certe storie secolari della Champagne. Siamo in Trentino, dove la famiglia Cesarini Sforza si è trasferita da Parma nell'Ottocento. Nel 1974 Lamberto Cesarini Sforza decide di farsi affiancare da un gruppo di amici nella produzione di spumanti di qualità e nel 1976 ecco il primo metodo classico. E nel 1986 nasce la prima Riserva Aquila Reale, prodotta utilizzando solo uve Chardonnay coltivate sopra i 500 metri. Un 100 per cento Chardonnay con fermentazione in parte in carati di rovere e in parte in acciaio per sette mesi a contatto con le proprie fecce e poi, dopo l'elaborazione e il tiraggio, oltre cento mesi di affinamento. Si tratta di un vino esemplare di tutte le caratteristiche e le virtù della bollicina di montagna, con la sua spiccata acidità e la sua esplosiva potenza a fare da spalle a un naso di frutta candita, agrumi e piccola pasticceria.



VALLE DELL'ADIGE
La Riserva Aquila Reale Cesarini Sforza è un millesimato da uve Chardonnay che ha un dosaggio davvero basso (1,8 grammi/litro): alla sboccatura infatti il rabbocco con il «liqueur d'expédition» è davvero minimo

OLTREPÒ PAVESE

Pinot Nero all'italiana: modello Conte Vistarino, tradizione e avvenire

■ Tra le terre delle grandi bollicine italiane ce n'è solo una vocata nella produzione del Pinot Nero, ed è l'Oltrepò Pavese, territorio lombardo incastonato tra Emilia, Piemonte e Liguria. La produzione di metodo classico è relativamente limitata rispetto a quella di altre tipologie di vino, ma di alto profilo, soprattutto grazie al lavoro negli ultimi anni di alcune cantine illuminate. Come Conte Vistarino della famiglia Giorgi, da cui nacque tutto. Fu infatti nel 1850 il Conte Augusto Giorgi di Vistarino a fare arrivare dalla Borgogna e a impiantare le prime barbatelle di Pinot Nero. Da allora i tempi sono cambiati ma non la visione aziendale sempre vocata alla qualità assoluta, come dimostra l'opera della proprietaria attuale, Ottavia. La mia cuvée preferita è la 1865, un Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero docg dosaggio zero millesimato (l'ultima annata uscita è il 2016) che fa 60 mesi di affinamento ed è tanto delicato al naso quanto vigoroso in bocca.



ROCCA DE' GIORGI
Il 1865 è un Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero docg dedicato alla memoria del Conte Augusto Giorgi di Vistarino, che fu il primo a importare nell'Oltrepò le barbatelle di Pinot Nero. È un non dosato di grande rigore

mondo, che Juhlin ha voluto supercompleto. «Quando avevo scritto gli altri libri - mi ha detto di recente - a un certo punto mi fermavo e tagliavo qualcosa». Stavolta invece ho messo tutto quello che volevo. E quindi la storia, la geografia, le caratteristiche, le grandi e le piccole maison e una notevole quantità di schede di degustazione. Ciò che ne fa un gingillo costoso ma imprescindibile per chiunque voglia considerarsi un vero appassionato di Champagne.

Juhlin non è soltanto un grande conoscitore del grande vino francese con le bolle. Ha anche un approccio filosofico al suo consumo, convinto com'è che non basta che un vino sia di grande qualità, ma che vada anche consumato nel luogo, nel momento e con la persona giusta (o con le persone giuste). Per

questo ha sviluppato il concetto di «Champagne Hicking», il camminare con lo Champagne, che prevede che, dopo essersi dotati di una bottiglia adeguata e essersi attrezzati per refrigerarla e servirla adeguatamente, si cerca un posto magico per berla. Solo così, per Juhlin, si potrà trarre il meglio da ogni cuvée. Alla pratica dello «Champagne Hicking» Juhlin ha anche dedicato un

libro, che raccoglie alcuni suggestivi itinerari, alcuni dei quali francamente molto avventurosi e quindi difficili da realizzare per un comune mortale. Ma l'idea di base è che ognuno può trovare la sua «Champagne opportunity» con la persona che ama e nel luogo che ama, fosse anche a pochi chilometri da casa.