

BarTales

ANNO XI | N. 2 | OTTOBRE 2023

FACE TO FACE
QUANDO IL DRINK EMOZIONA

REPORT
ECOTOTE, LA SVOLTA SOSTENIBILE

TREND
COFFEE&COCKTAIL

BAR STORY

GINROSA,
GUSTO ITALIANO





KRUG E BOLLINGER

Le ultime declinazioni
Quando la qualità sfiora la perfezione

DI VALENTINA RIZZI



Una nuova annata, un nuovo Champagne, due diverse identità. La prima nasce a Reims e la seconda ad Ay, solo 35 km di strada, separano questi due colossi del mondo champagne; Krug e Bollinger. La vendemmia 2015 e quella del 2018 creano per queste due Maison l'occasione giusta per donare al mercato nuove edition.

Per Krug è il momento giusto per com-

binare la massima espressione dei suoi Champagne con l'audacia di un abbinamento gastronomico, per Bollinger è il momento di comunicare la visione unica della Maison sul Pinot Noir. L'essenza della Maison stessa.

La Grande Cuvée di Krug è da sempre simbolo indiscusso di eleganza e perfezione. Dal suo ideatore Paul, figlio del fondatore Joseph, ad oggi, questa splendida



bollicina ha subito un cambio generazionale. Questo cambio, lento ma giusto, è stato la rivoluzione nel mondo Krug. Tutti credevano fosse impossibile migliorare una così perfetta bollicina; ci voleva solo un po' di pazienza, come sosteneva da sempre Olivier Krug, figlio di Paul.

Olivier sottolinea come lo Champagne più importante di Krug, sebbene sia tuttora fatto nel più rigoroso rispetto della tradizione, è ora molto più sofisticato nell'assemblaggio (più vini di più annate) e più razionale (almeno 6 anni sui lieviti più un altro anno post *dégorgement*). E l'eventuale differenza nei confronti di Grande Cuvée del passato assaggiate oggi è fuorviante, perchè Olivier è convinto che le attuali Edition riassaggiate tra qualche anno daranno esattamente quelle sensazioni.

Lo stile Krug è sempre perfettamente racchiuso in bottiglia, ma l'annata base, la più giovane, maggioritaria, si continua a percepire. Quindi la Grande Cuvée è senza dubbio quel piacere ricreato anno dopo anno, come voleva Joseph, un piacere legato allo stile più che alla costanza del vino stesso.



Le uve sono il motore di tutto, la loro crescita è fondamentale per la creazione del vino stesso. Il clima, il sole, le temperature e le piogge sono le variabili fondamentali per determinare il raccolto. Le annate 2015 delle nuove Edition ne sono l'esempio. Il tempo è il secondo segreto di Krug, il tempo aggiusta ogni cosa.

La maestria della Maison è confermata in ogni bottiglia, in ogni sorso e in ogni bollicina, la Grande Cuvée 171ème Edition viene definita l'espressione più generosa dello stesso. Una bollicina nata dal sogno di creare il miglior Champagne possibile, anno dopo anno, indipendentemente dalle

variabili climatiche.

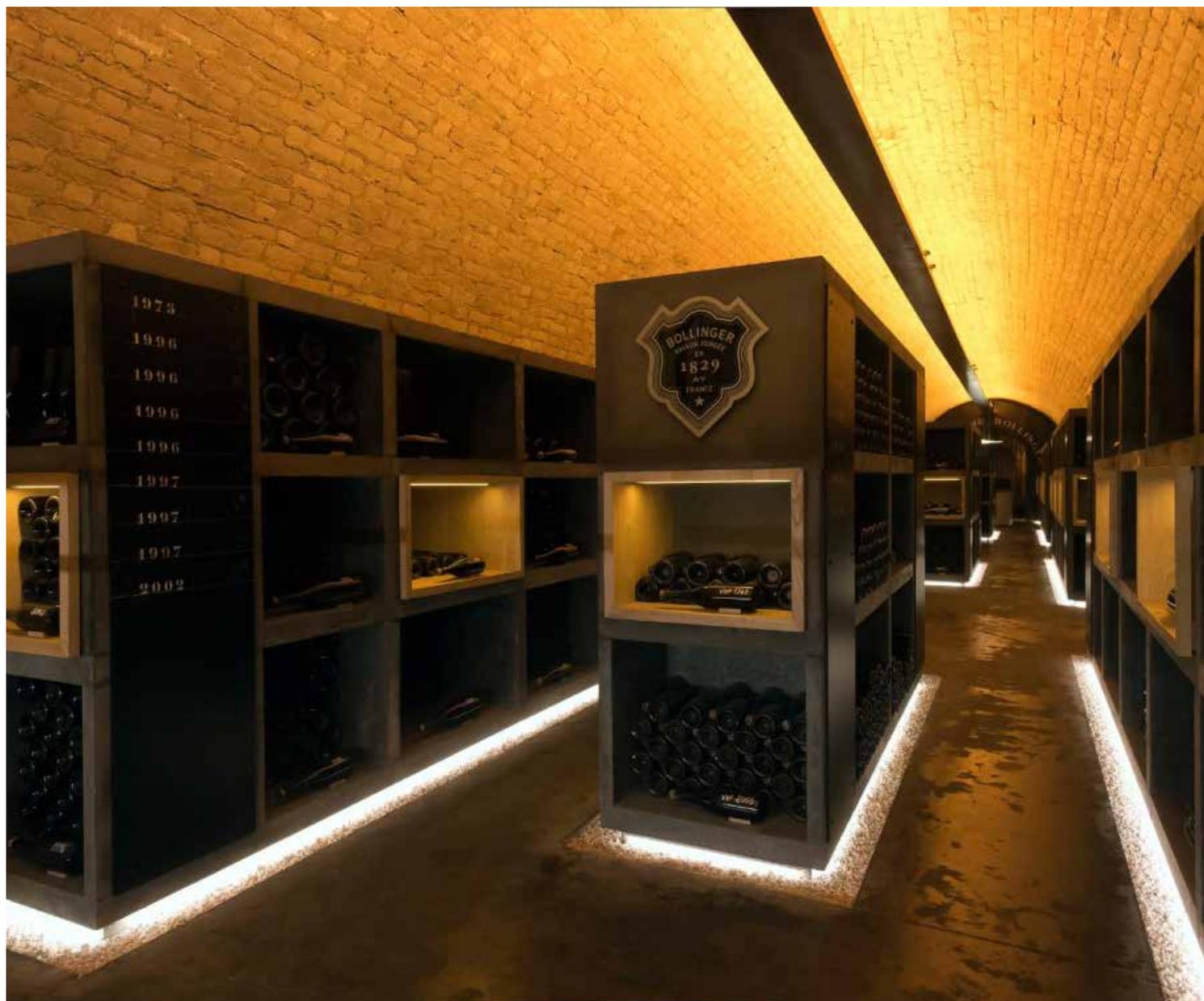
Julie Cavil, chef de caves, rispecchia a pieno questa visione; brillante e solare, questa donna ha saputo vedere nell'annata 2015 un grande potenziale da cui partire. Secondo lei, gli Chardonnay e i Meunier cresciuti, avevano equilibrio e vivacità speciali. Con grande maestria Julie Cavil è riuscita a creare un blend spettacolare, navigando tra le annate più vivaci (2013, 2014 e 2008) e quelle invece capricciose e un po' fastidiose (2000 e 2006).

Gli eccezionali Pinot Noir del 2015 sono stati completati da circa 30 altre espressioni per donare generosità, brio e



struttura. Infine, i Meunier sono stati selezionati dalla vendemmia di quattro annate diverse, per aggiungere una qualità decisa e una certa diversità alla composizione finale. 131 vini assemblati, 12 annate differenti e 7 anni di riposo nelle cantine per creare questa edizione unica. Il tempo impiegato per trovare il giusto equilibrio per la perfezione? 20 anni di savoir-faire.

Il colore di questo Champagne incanta; dorato, brillante, con una bollicina fine e vivace che mantiene la promessa di un'autenticità contornata dagli aromi di fiori appena sbocciati, frutta matura e secca, marzapane, pan pepato e agrumi. Il sorso invece, vuole darci di più; queste note grigliate e sapori di pasta di mandorle, mela cotogna, limone, limoncello



e frutta secca, ci ricordano come al suo interno la ricerca dell'equilibrio e dell'eleganza la fanno da padroni.

Il suo fascino è indescrivibile. Eleganza allo stato puro. Un vino dal carattere che, nonostante la sua complessità, si può bere accompagnando tutta la cena o anche un pranzo in riva al mare.

Riprendiamo il nostro viaggio per spostarci ad Ay, città della Marna, nella regione del Grand Est, 30 km a sud di Reims e 5 km a nord est di Epernay con cui confina. Qui nasce la Maison Bollinger, dove

il Pinot Noir è essenza stessa della casa. Essenza in ogni bollicina prodotta, essenza in ogni sorso, eleganza e raffinatezza sono alla base della filosofia aziendale.

Nasce così PN, la rivoluzionaria espressione della Maison Bollinger; tradizione e sperimentazione si combinano per un nuovo carattere di questo Blanc de Noir. Combinazioni di Cru, legno, acciaio e riserve: PN AYC18 100% Pinot Noir.: «Questa cuvée, interamente prodotta con Pinot Nero – dichiara Charles-Armand de Belenet – fa parte dell'essenza della no-



stra Maison, del nostro DNA: una visione unica di questo vitigno simbolo e il lavoro senza compromessi che abbiamo svolto per realizzare la missione che ci ispira dal 1829, quella di essere creatori di stile».

Un punto di arrivo ma anche un punto di partenza per una nuova generazione di Bollinger.

Lo scopo della cuvée Bollinger PN è quello di mostrare le diverse espressioni del Pinot Nero utilizzando diversi terroir, ognuno dei quali porta con sé uno stile unico. Ognuno dei quali possiede diversi componenti minerali e di composizione del suolo che rendono il proprio Pinot Noir differente.

La vite è una pianta delicata, sensibile, emozionale; è un mondo vegetale a sé. La vite è come se fosse viva e provasse sentimenti differenti attraverso i luoghi dove cresce. In Bollinger il Pinot Noir è il principe della casa. Complesso, armonioso e ricco. Uno Champagne che sa il

fatto suo e che ribadisce a ogni sorso lo stile Bollinger.

Il vino dell'annata base viene scelto con cura dagli esperti che reinventano la cuvée anno dopo anno. Siamo così alla quarta edizione della PN AYC18, ottenuto dall'annata 2018, annata caratterizzata da rese abbondanti e da una vendemmia precoce, con la prima raccolta il 13 agosto.

Dopo un inizio di inverno piovoso sono seguiti mesi con un clima in linea con il periodo. Il germogliamento è stato piuttosto tardivo, il ciclo vegetativo, invece, ha subito un'accelerazione grazie a una primavera mite. La grandine e il pericolo di muffa hanno minacciato il raccolto, timori scongiurati da un clima caldo e secco a partire da giugno. Maison Bollinger ha risposto prontamente alle sfide dalla vendemmia 2018, assicurando una vinificazione perfetta di questa annata di per sé potenzialmente grandiosa.