



NUMERO 9/10
Anno 5 | Ottobre 2024



WINE couture

INTRAMONTABILE CHAMPAGNE

STORIA, EVOLUZIONE E FUTURO: A COMINCIARE DA CRISTAL ROSÉ



Un incontro tra due mondi geograficamente distanti, ma che si sono scoperti vicini grazie a un'intesa che concilia le due anime del Gruppo Meregalli, realtà distributiva con alle spalle quasi 170 anni di storia, che oggi gestisce una gamma di prodotti di assoluto prestigio, composta da svariate referenze di oltre 200 produttori tra vino e Spirits. Lo scenario di un insolito rendez-vous, ma solo a prima vista, è quello di un luogo simbolo di Milano: l'iconica Terrazza Martini. È qui che va in scena il primo atto ufficiale dell'intesa che da qualche mese lega il Gruppo Meregalli a Bacardi - Martini, in un importante accordo di distribuzione per marchi prestigiosi, tra cui il rum Santa Teresa 1796, gli Scotch whisky Craigellachie e Aberfeldy, il Bourbon Angel's Envy e il Tequila Gran Patròn Burdeos. Una partnership che mira a consolidarne la presenza sul mercato Horeca finalizzata a contribuire in modo sostanziale all'espansione della portata e della visibilità di questi prodotti Premium. Referenze che all'interno del variegato universo degli Spirits scelgono di tracciare nuove strade rispetto a una delle principali tendenze del momento: la mixology. È così che Santa Teresa 1796 e Champagne Bollinger hanno regalato un'inedita contaminazione tra mondi, che ha elevato il concetto del food & drink pairing. Un'esperienza d'abbinamento a sei mani, per la precisione, quella sullo scenografico palco di Terrazza Martini, tra Spirits, Champagne e le creazioni uniche dello chef due stelle Michelin Andrea Aprea. "Usereste il nuovo Champagne Bollinger PN VZ19 in un cocktail miscelandolo con Santa Teresa Rum 1796 o scegliereste di essere puristi?". Da questa "provocazione" del tandem Andrea Pomo, brand ambassador Italia del marchio venezuelano, e Alessandro Nigro Imperiale, Miglior Sommelier d'Italia 2023 e head sommelier presso il Grand Hotel Saint-Jean-Cap-Ferrat in Costa Azzurra, è nato un viaggio alla scoperta delle affinità tra le sfumature di gusto sudamericane e le spumeggianti bollicine francesi. Già, perché se a un primo superficiale sguardo i due universi non appaiono avere punti di contatto, scoprendone la storia e i segreti ci si rende presto conto che Rum e Champagne hanno più

di una connessione: in particolare, se parliamo di Santa Teresa Rum 1796 e Champagne Bollinger. Si inizia dall'elemento forse più decisivo ma spesso dato per scontato: entrambi fanno riferimento a quello che possiamo identificare come un disciplinare Doc, vera rarità quando si parla di Rum. Poi ci sono diverse fasi nel metodo di produzione dei due protagonisti dell'evento che segnano delle assonanze, come la scelta di legno e barrique al momento della fermentazione. E ancora, le storie di Santa Teresa Rum 1796 e Champagne Bollinger sono state segnate indelebilmente dal carattere indomito di due donne senza cui i due marchi non avrebbero mai raggiunto l'aura leggendaria che li definisce oggi:

la rivoluzionaria Panchita Rivas, da una parte, e Madame Lily Bollinger, dall'altra. Infine, altri elementi di contatto tra le due produzioni fanno riferimento ai tempi di affinamento, più lungo per il rum venezuelano rispetto all'uso comune, proprio come per gli Champagne Bollinger rispetto al minimo previsto dal disciplinare, all'arte del blending, con l'assemblaggio che definisce tanto l'anima del Rum venezuelano quanto quella dello Champagne, e un'attenzione al dosaggio, ridotto al minimo per entrambi e strumento utilizzato esclusivamente per raggiungere l'equilibrio finale desiderato a livello gustativo. È così, allora, che la provocazione si trasforma in curiosità, conducendo all'assaggio di tre creazioni nel bicchiere che hanno accompagnato quelle nel piatto dello chef Andrea Aprea. Old Venezuela (Santa Teresa 1796, Lime, Sugar, Herbs, Champagne Bollinger), Santa Cooler (Santa Teresa 1796, Citrus Cordial, Ginger) e Che Benessere! By The Doping Club (Santa Teresa 1796, Passion Fruit Falernum, Candied Almonds, Lime, Champagne Bollinger): sono questi i drink scelti per regalare un ulteriore, inedito, punto d'incontro a Rum e Champagne. I tre twist on classic sapientemente miscelati si sono dimostrati all'altezza di un cibo ricercato e raffinato, tipico delle cucine stellate. Così, a fine serata, a riecheggiare è la domanda che ha dato il via a tutto: "Usereste il nuovo Champagne Bollinger PN VZ19 in un cocktail miscelandolo con Santa Teresa Rum 1796 o scegliereste di essere puristi?". Citando le immortali parole di Enrico IV di Francia: "Parigi val bene una messa".



DI MATTEO BORRÈ

Il cocktail dei due mondi

Santa Teresa 1796 e Champagne Bollinger s'incontrano a Terrazza Martini

