



**TEMPO DI FESTA:
BRINDIAMO AL
NUOVO CON UN
ELEGANTE FLUTE
DEL VINO PIÙ
FAMOSO AL
MONDO PER
CELEBRARE I
MOMENTI GIOIOSI
E IMPORTANTI
DELLA VITA,
LO CHAMPAGNE.**

L'EFFERVESCENTE POTENZA DI UN MITO

Pasteggiare a Champagne è una moda che impazza in Italia, paese che si classifica come il quarto mercato al mondo a volume e il terzo a valore, con una crescita nel primo semestre 2008 dell'1,16%. Vino spumante esclusivo e prestigioso, dal raffinato perlage, lo Champagne deriva il suo nome dall'omonima regione francese a Nord Est della capitale, nella quale viene prodotto. Oggi rinomata a livello mondiale a livello di un vero e proprio marchio, la Denominazione Champagne non è stata realizzata in un solo giorno, la sua storia è vecchia di secoli ed è ricca di innumerevoli aneddoti difficilmente trascrivibili in questo contesto per ragioni di spazio. Tutto comincia in un terroir nel quale la vite segna la sua presenza fin dall'inizio della nostra era: qui nasce un vino diventato un vero e

proprio simbolo, grazie al talento di uomini che seppero esprimerne la sua delicata tipicità sublimandola con l'effervescenza.

Ad oggi i vitigni autorizzati alla produzione di champagne sono Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Arbanne, Petit Meslier, anche se i più frequentemente impiegati sono i primi tre. Con le sue numerose procedure disciplinate da una rigorosa regolamentazione, la produzione dello Champagne è una delle più complesse del settore vinicolo.

Al suo meglio, lo Champagne è una straordinaria bevanda: secco, eppure dolce come il miele; ricco eppure fresco; delicato eppure pieno al palato; facile da bere ma intenso nei profumi che ricordano la frutta, le nocciole e il cioccolato fondente.

Un nettare per gli dei che, seppur fedele ad uno stile, sa apparire sotto

diverse sembianze, con un aspetto diverso a seconda delle caratteristiche dell'assemblaggio e del dosaggio, ampliando la propria gamma cromatica dal bianco a molteplici sfumature di rosé, differenziando profumi e abbozzati in base al tenore zuccherino, spaziando dai molto secchi (Extra Brut) ai dolcissimi (Doux). Prezioso compagno a tavola, si abbina facilmente con quasi tutte le pietanze... e ora, à la santé! ■

ALESSANDRA PIUBELLO

BLANC DE BLANCS

LO CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS, PIÙ LONGEVO ED ELEGANTE, È OTTENUTO DA SOLE UVE CHARDONNAY, IL BLANCS DE NOIRS, GENERALMENTE PIÙ CORPOSO E MENO PREGIATO, DERIVA DA UVE A BACCA NERA, SOLITAMENTE PINOT NOIR ED EVENTUALMENTE PINOT MEUNIER.

I MILLESIMATI: QUANDO SI PRODUCONO?

I VIGNERONS SCELGONO DI MILLESIMARE UN VINO IN PRESENZA DI UNA VENDEMMIA ECCEZIONALE; I MILLESIMATI INFATTI, DALLA FORTE PERSONALITÀ, SONO COMPOSTI UNICAMENTE DA VINI DELLA STESSA ANNATA.

L'INVENTORE DELLO CHAMPAGNE DOM PERIGNON

NARRA LA STORIA CHE SIA STATO UN ABATE BENEDETTINO, DOM PERIGNON, AD INVENTARE NEL XVII SECOLO QUESTO VINO, ANCHE SE SONO MOLTE LE VERSIONI PIÙ O MENO ATTENDIBILI DELLA SUA ORIGINE. INDUBBIAMENTE GLI SONO ASCRIVIBILI DEI MERITI CHE TUTTORA RENDONO PECULIARE QUESTO VINO, DALLA SCELTA DELLE VARIETÀ DELLE UVE ALLA TECNICA DI COLTIVAZIONE DEI VITIGNI. SUA LA STRATEGIA VITIVINICOLA TUTTORA IN AUGE DI APPLICARE LA TECNICA DI FUSIONE DI CUVÉES OTTENUTE DA VARIETÀ, VIGNE E ANNATE DIVERSE. EGLI SI OCCUPÒ PER LA PRIMA VOLTA DI FAR FERMENTARE DEI VINI ROSSI E DI VINIFICARE IN BIANCO LE UVE NERE, MA ANCHE DI SOSTITUIRE I TAPPI DI LEGNO A FORMA TRONCOCONICA, USATI FINO AD ALLORA, CON TAPPI DI SUGHERO ANCORATI AL COLLO DELLA BOTTIGLIA CON LA CARATTERISTICA GABBIA METALLICA BEN CONOSCIUTA.