STILE MESE

il Giornale DICEMBRE 2018

SUPPLEMENTO GRATUITO IN COMPIEGA OBBLIGATORIA AL NUMERO ODIERNO DE il Giornale NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DJ KOH
L'uomo del futuro

NATALE
I gadget digitali per il regalo perfetto

TECNOLOGIA
Samsung e il presidente tutto smartphone e poesia

L'EVENTO
Dietro i segreti della Prima della Scala

Tiratura: 170.000 Diffusione: 120.000

STILE MESE il Giornale

Mensile

Data 12-2018
Pagina 66/69
Foglio 1 / 4

di Andrea Cuomo

IN CANTINA DA REGALO

Nove champagne scelti per vitigni, età e fermentazione

Tre per tre

Tre per tre per tre. Nove Champagne in fila per tre. Senza resto, perché del grande vino francese con le bolle non avanza mai nulla, ovviamente. L'idea non è nostra. L'abbiamo solo mutuata da un appuntamento che il Bureau du Champagne Italia ha organizzato qualche settimana fa a Milano per raccontare da una visuale finalmente diversa il vino forse più raccontato del mondo. E allora ecco il tre-volte-tre. Tre vitigni, quelli classici dello Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier). Tre fermentazioni (quella alcolica, quella malolattica e la presa di spuma). Tre età (la giovinezza, la maturità, la pienezza). Per ognuna di queste voci abbiamo scelto una bottiglia emblematica tra quelle degustate in quell'occasione, facendola diventare anche un'opportunità di regalo (sia sempre lodato chi dona vino).

È stata anche l'occasione per fare il punto sul rapporto tra lo Champagne e l'Italia. Un Paese che, con 7.366.563 milioni di bottiglie vendute nel 2017, rappresenta il quinto mercato mondiale, in buona crescite (+11,1%) rispetto all'anno precedente. L'Italia peraltro sembra amare particolarmente le bottiglie di pregio: il 7,8% delle bottiglie spedite sono di cuvée speciali e millesimati.

Codice abbonamento: 117980

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Deutz

I tre vitigni

Lo Champagne è fatto tradizionalmente da una cuvée di proporzioni differenti di tre "cepage": il bianco Chardonnay e i rossi Pinot Noir e Pinot Meunier (o anche Meunier). Questi ultimi vinificati in bianco, ovvero senza contatto con le bucce che rilasciano i polifenoli che "tingono" il vino, salvo nel caso dei rosati, in cui una parte dei rossi viene vinificata in rosso oppure viene lasciata a contatto con le bucce abbastanza per raggiungere la tonalità desiderata. Naturalmente molte maison producono vini da monovitigni. Nel caso di Champagne da sole uve Chardonnay si parla di Blanc de Blancs. Nel caso di Champagne da sole uve Pinot Noir di parla di Blanc de Noir. Rarissimo il caso di Champagne da sole uve Meunier, essendo considerata questa un'uva da taglio, che dona corpo ma poca eleganza. Nella vasta area della Francia Nord-Orientale in cui si produce Champagne ci sono delle zone specializzate nella produzione dei vari vitigni. Il Pinot Noir (che costituisce il 38% dei vigneti del territorio) è il vitigno d'elezione della Montagne de Reims, vicino alla "capitale" della Champagne, e nella Côte des Bar, all'estremo Sud dell'area vocata. Lo Chardonnay (30%) arriva prevalentemente dalla Côte des Blancs (Avize e Vertus) mentre il Meunier (32%) ha il suo terreno elettivo nella Vallée de la Marne. Gli Champagne a prevalenza Chardonnay sono più eleganti, floreali, agrumati, con una tendenza minerale. Quelli a prevalenza Pinot Noir sono di grande personalità e con chiari aromi di frutta rossa. Il Meunier si presta a dare tessuto e resistenza, anche se poca longevità.

Ernest Remy Grand Cru Blanc de Noirs

Un cento per cento Pinot Noir da Mailly che trascorre 36 mesi sui lieviti e ha un dosaggio di 7 grammi per litro. Un vino che fa della riconoscibilità e del carattere indomabile la sua caratteristica. Ora con toni grigiastri alla vista, naso di frutti a polpa bianca e miele, bocca masticabile e piena, di buona lunghezza

Pommery Apanage Blanc de Blancs Brut

Da una delle maison più rappresentative della Champagne, che anche in Italia stiamo tornando a riapprezzare, un nuovo Champagne da solo Chardonnay che proviene da alcuni dei diciassette Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Al naso note di agrumi e nocciola, in bocca eleganza e viacità.

Pol Roger Réserve Brut

Dopo uno Champagne "rosso" e uno "bianco" eccone uno frutto di un assemblaggio classico: 30 cru, 25% di vini di riserva, Pinot Noir proveniente dalla Montagne de Reims, Meunier dalla Vallée de la Marne, Chardonnay dalla Côte des Blancs. Quarantotto i mesi sui lieviti per un grande vino fruttato, dal lieve tocco dolce e dalla lunghissima piacevolezza

Codice abbonamento: 117980

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Deutz

Tre fermentazioni

La fermentazione alcolica, quella malolattica e la presa di spuma rappresentano i tre momenti fatidici di trasformazione dello Champagne. Ognuno dei quali dona al vino una caratteristica fondamentale. E ogni maison sceglie una sua strategia per donare ai propri prodotti il loro stile.

La fermentazione alcolica è la prima in ordine di tempo a svolgersi ed è quella comune a tutti i vini. Dura nella Champagne dai cinque ai dieci giorni e grazie all'opera dei saccaromiceti trasforma gli zuccheri in alcol e il mosto in vino.

La fermentazione malolattica si svolge in una fase successiva ed è quella che trasforma l'aspro acido malico nel più morbido acido lattico. Non solo nella Champagne ma in tutti i territori non è un passaggio obbligato ma una scelta aziendale legata alla volontà di ottenere vini più spigolosi o morbidi. Nel caso dello Champagne un'etichetta non sottoposta a malolattica sarà più acida e fresca, vivace mentre una che ha subito questa fermentazione sarà più accomodante e burrosa. Una scelta stilistica, quindi.

Infine la presa di spuma, che è una delle ultime fasi di lavorazione dello Champagne. Al vino si aggiunge una miscela, detta liqueur de tirage, composta da zucchero, lieviti e bentonite che agisce come coadiuvante. Le bottiglie vengono tappate e coricate in modo che i lieviti, dopo aver consumato lo zucchero e liberato l'anidride carbonica, si depositino sul collo della bottiglia e possano essere facilmente esplusi, dopo l'affinamento che per legge non è mai inferiore ai 15 mesi.

Duval-Leroy Fleur de Champagne Brut Premier Cru

Questo grande Champagne da uve Chardonnay e Pinot Noir tutti provenienti da villaggi classificati Grands Crus che fa un affinamento di tre anni è l'esempio di un'etichetta che fa una fermentazione malolattica assai lunga per precisa scelta aziendale. Il risultato è un vino con note floreali e fruttati che in bocca si accomoda armonioso, elegante.

Lanson Black Label

Questo vino, un 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 15% Meunier che affina per tre anni e ha un dosaggio di 9 grammi per litro, è invece uno Champagne che non fa malolattica e per questo conserva un carattere vagamente spigoloso che è parte del suo indiscusso fascino. Minerale e austero al naso, croccante ed espressivo in bocca. E a un prezzo accessibilissimo

Taittinger Prélude Grands Crus

La maison è una delle più sofistica della Champagne e in questo caso produce un non millesimato di altissimo profilo composto "fifty-fifty" da Chardonnay e Pinot Noir. Il vino, che fa una malolattica misurata, spicca per la sua nervosa mineralità, che lo trasformano in un vero inno alla eleganza fatta bollicina. Da bere e ribere.

Codice abbonamento: 117980

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Deutz

Tre età

Tutti i vini sono esseri viventi, che evolvono con il passare del tempo. Gli Champagne si trasformano più degli altri, essendo vini che nascono già per durare. Il tempo rappresenta un vero "ingrediente" del vino, alla pari della materia prima che lo compone e della mano dell'uomo che lo lavora e trasforma. Il passare degli anni, naturalmente se il vino ha la longevità nel suo dna e se la conservazione è corretta, ne trasforma gli aromi e il gusto volgendolo verso toni più evoluti e, come si dice, "terziari". Naturalmente il trascorrere del tempo non agisce allo stesso modo su tutti i vini. Nel caso dello Champagne la composizione giocherà a favore di alcuni aromi a scapito di altri. Uno Champagne a prevalenza Chardonnay vedrà i profumi di fiori bianchi, frutta fresca, agrumi, gesso, menta, anice stellato, zenzero, tipici dell'età giovanile, trasformarsi dopo qualche anno in brioche, caramello, mandorla, composta di frutta e, oltre gli otto anni, in pane tostato, pampepato, cotognata. Un Pinot Noir esibisce a due-tre anni aromi di cannella, mango, susina, mirtillo, fragola, rosa; a tre-sei anni fico, frutti di bosco, frutta secca e candita; e da maturo diventerà ricco di tabacco, nocciola, caffè, uva passa, liquirizia. La componente data dal Meunier apporterà inizialmente profumi di pesca, albicocca, mela; poi con gli anni subentreranno aromi di miele, frutta candita, composta di frutta; e infine noce, sottobosco, liquirizia. Naturalmente non è solo questione di profumi. L'età donerà agli Champagne complessità, personalità, struttura, perfino un po' di cerebralità, di spiritualità. A ognuno il suo vino e il suo Champagne, ci mancherebbe: ma i veri intenditori pescheranno quim, tra i vini maturi, il loro assaggio di elezione.

Collard Picard Cuvée Prestig

Una maison di manipulant récoltant di Epernay che ha tra i suoi vanti questa cuvée da uve Chardonnay (50%), Pinot Noir (25%) e Meunier (25%) composta per il 35% da vini base dell'annata 2014 e per il 65% da vini delle tre annate precedenti. Matura due anni sui lieviti e anche tra i 12 e i 15 mesi in botte grande. Un vino fresco, pimpante, esempio di che cosa voglia dire uno Champagne giovane

Deutz Hommage à William Deutz 2010

Un passo avanti verso la maturità con questo Pinot Noir cento per cento da due parcelle di Ay prodotto da una maison di grande prestigio che con questa cuvée dedicata al fondatore celebra i suoi primi centocinquant'anni di vita. Al naso frutta rossa e miele, in bocca armonia e complessità per un vino che ha ancora molti anni davanti ma già ora è perfettamente a fuoco

Moet&Chandon Grand Vintage 2009

Una maison nota per i suoi prodotti mainstream che ha però in carta numerose bottiglie mozzafiato: come questo assemblaggio di Pinot Noir (50%), Chardonnay (36%) e Meunier (14%) che incarna al massimo lo stile M&C. Basato sui tre principi cardine della maison (libertà di espressione, selezione dei vini migliori dell'anno e individualità dei vintage, è ricco al naso e avvolgente in bocca

Codice abbonamento: 117980

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.