

Piccoli Produttori per grandi Champagne

di Paolo Valente | 



Andrea Balzani e Antonello Maietta propongono in degustazione ottimi champagne di piccoli produttori

AIS Milano ha dato il via al nuovo anno con una serata spumeggiante, all'insegna delle bollicine per antonomasia. Andrea Balzani, delegato AIS della Versilia, ci ha accompagnato in un viaggio attraverso i due vitigni principali dello Champagne che, unendosi ed integrandosi a vicenda, offrono al degustatore una meravigliosa tavolozza di colori e una varietà di sentori che spaziano dall'agrumato al fragrante sino al tostato.

Il suo biglietto da visita recita "wine hunter", così come lo ha definito Oliviero Toscani, ma nel suo passato da sommelier vi sono collaborazioni con importanti ristoranti toscani, l'avventura con un suo locale giustamente chiamato "Bollicine", la conquista dell'Oscar del vino quale Miglior Sommelier di ristorante e il titolo di Miglior Sommelier della Toscana.

Con una verve tutta particolare, ci ha raccontato le sue esperienze a caccia di Champagne di piccoli produttori ma di grande qualità. Li scopre e li importa in Italia curando direttamente anche il trasporto, viaggiando con il suo furgoncino di notte per mantenere le bottiglie nelle migliori condizioni ed evitare ogni possibile stress.

Antonello Maietta, vicepresidente AIS nazionale, ha amabilmente fatto da spalla ad Andrea e ha tracciato le caratteristiche di ogni vino degustato. I vini presentati durante la serata provengono dalle cantine di quattro produttori, tutti recoltant-manipulant, che sono ubicati in zone storicamente dedicate alla coltivazione dell'uva e alla spumantizzazione secondo il metodo champenoise.

Brut Blanc de Blancs, Grand Cru, Bernard Pertois - Le Mesnil sur Oger

La famiglia Pertois è dedita alla produzione di vini fin dal 1635 e i suoi terreni si trovano in una delle 17 cittadine Grand Cru della AOC Champagne. Il vino presentato è ottenuto solamente da uve chardonnay e riposa sui lieviti per 48 mesi. Il vitigno marca il prodotto per eleganza e freschezza con un finale di mineralità che deriva dal terreno ricco di gesso. Come tanti Champagne, non è dichiarato millesimato anche se, di fatto, realizzato per oltre l'85% con uve della stessa annata, in quanto il produttore vuole garantirsi la possibilità di aggiungere riserve storiche in modo da mantenere, anno dopo anno, il carattere della maison indipendentemente dalle particolarità di ogni vendemmia. Il colore brillante ne tradisce la freschezza; al naso i sentori di agrumi sono nettamente percepibili. Al palato è lungo, l'anidride carbonica è ben integrata. Vivace e efficace per aperitivi, si abbina bene a pesci nobili poco salsati, anche se non è in grado di reggere abbinamenti a tutto pasto.



Brut Cuvée de Réserve, Grand Cru, Nicolas d'Olivet – Louvois

Ci spostiamo nella collina di Reims per un vino prodotto con il 60% di uve pinot nero e per il rimanente 40% chardonnay che matura 48 mesi sui lieviti. Si tratta di una Cuvée di "vin de réserve" che regala grande complessità. La struttura del pinot nero appare evidente già dal colore pieno, caldo. Ma è al naso che le caratteristiche del vitigno si esaltano, unite a quelle della componente dei lieviti con i precisi sentori di pane appena sfornato, quasi di pasticceria, che si associano a quelli della frutta matura. E' marcatamente avvolgente in bocca; il pinot nero esplode in potenza, ricchezza e complessità. Facile potrebbe risultare l'abbinamento, ma anche, paradossalmente, difficile in quanto il vino rischia di sovrastare il cibo.

Brut Rosé, Grand Cru, Bernard Bremont – Ambonnay

Un colore decisamente accattivante per un rosé prodotto per l'80% con uve pinot nero nella zona storicamente vocata per i rosati. Come da tradizione, il colore viene dato dall'aggiunta di circa il 7% di vino rosso che, oltre a conferire colore, dona anche struttura e complessità. Al naso si evidenziano sentori di rosa appassita, di fragoline di bosco. La complessità, ricca ed avvolgente, si manifesta al palato con un'anidride carbonica perfettamente amalgamata evidente anche dal fine perlage.

Brut Blanc de Noir, Urbain Père et Fils – Baroville

Scendiamo ancora verso sud, nella zona dell'Aube, quasi al confine con la Borgogna, per questo Champagne prodotto con uve pinot nero in una zona in cui il vitigno esprime al meglio le sue caratteristiche. Il colore, intenso che vira al ramato, lascia presagire importanza ed imponenza, caratteristiche che si confermano al naso, ricco e complesso con sentori di frutta matura, confettura di albicocche e note di pane tostato. Al palato una giusta freschezza ne favorisce la bevibilità nonostante la grande struttura.

Demi Sec Blanc de Blancs, Grand Cru, Bernard Pertois – Le Mesnil sur Oger

Il demi-sec ci riporta agli albori della storia dello champagne, quando una certa dolcezza ne era una delle caratteristiche; la necessità di adattare i prodotti al gusto del consumatore americano, che iniziava a scoprire ad amare questi vini ricchi di fascino, fece ridurre la quantità di zucchero residua a favore di una maggiore secchezza tipica dei brut. La produzione è limitata a mille bottiglie e vengono utilizzate uve di grande pregio. Fresco, vivace; la morbidezza lo rende rotondo, di invitante beva. E' uno champagne strutturato, importante, complesso.



16 settembre 2010