

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

# CRISTAL: UNO CHAMPAGNE A MISURA DI ZAR



REDAZIONE • 10 MAGGIO 2016

♥ 0 👁 14 ➦ 0



**Cristal: uno champagne a misura di Zar**



Forse non tutti sanno che fu lo zar Alessandro II, colui che portò l'impero russo alla sua massima estensione territoriale, a commissionare a Roederer la produzione di un esclusivo champagne degno del suo rango.

Nacque così, nel 1876, Cristal, che rimarrà fino al 1917 prodotto esclusivamente per la corte dello Zar.

La Maison Roederer nasceva circa 100 anni prima, nel 1770; all'epoca l'uomo viaggiava sulle carrozze trainate da cavalli e la ferrovia era ancora da inventare. Nel 1833 assume l'attuale nome quando Louis Roederer ne prende la guida.

Da allora è saldamente in mano della famiglia di origine che la gestisce continuando la propria storia, storia fatta di ricerca della qualità eccelsa e di continua fedeltà a se stessi.

Ricerca della qualità che ha portato alla creazione di un proprio vivaio con ben 150 differenti cloni di pinot nero; dal 2000 la Maison produce i propri lieviti, selezionati tra quelli autoctoni del territorio e nel 2013 ne ha registrati tre differenti varietà alla banca dei lieviti, varietà che ha iniziato a utilizzare dalla vendemmia 2014.

Anche il vigneto è oggetto di grande attenzione: Roederer ha deciso di avvalersi della collaborazione di Marco Simonit, l'agronomo che ha inventato un metodo di potatura che combatte il deperimento delle piante. La Maison pratica la coltivazione della vigna secondo le regole della biodinamica ed è il produttore di champagne con la maggior superficie vitata convertita.

Il metodo di produzione di Cristal prevede, come per tutti gli champagne, che per ottenere la seconda fermentazione in bottiglia e la presa di spuma vengano aggiunti zucchero e lieviti a un vino base appositamente creato. Il vino rimane sui lieviti per sei lunghi anni durante i quali si affina acquisendo e perfezionando la propria struttura. Seguono il remuage manuale e la sboccatura.

Cristal è ora pronto per essere commercializzato, ma affinché possa raggiungere il massimo della sua espressività occorre ancora attendere circa 10 anni. Solo allora potrà essere gustato al massimo del suo percorso evolutivo.

Le uve utilizzate provengono da otto villaggi ubicati nelle migliori zone e sono per il 60% rappresentate da pinot nero e per il restante 40% da chardonnay. Annualmente sono prodotte circa 500 mila bottiglie del prezioso nettare.

La bottiglia di Cristal, oggi di vetro trasparente, era in puro cristallo per esaltare la brillante cromaticità del contenuto e mancava del classico incavo nel fondo, accorgimento richiesto specificatamente per evitare che qualche servitore infedele potesse nascondervi un'arma da usare contro il sovrano.

In degustazione si presenta estremamente elegante e complesso. Il profumo è ricco e rivela note di miele e frutta secca cui si uniscono altri sentori dolci. Pienezza di gusto perfettamente integrata con un'ottima mineralità. L'eleganza e la complessità sono esaltate da bollicine estremamente fini e persistenti.

Ancora oggi Cristal rappresenta l'esclusivo top di gamma della Maison Roederer a cui si è aggiunto, dal 1974 e prodotto in massimo 40 mila bottiglie, l'ancor più prezioso Cristal rosé.

*a cura di Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



**TAGS:** Ais Milano   Champagne   Cristal

#### THE AUTHOR

#### REDAZIONE



#### CERCA