

bubble's



DEGUSTAZIONE

Chandon si affaccia sul mondo dell'aperitivo
con un prodotto giovane e fresco che esce
dagli schemi



di **Paolo Valente** pubblicato il 28 marzo 2023

L'idea del Chandon Garden Spritz arriva dall'Argentina, dove la Maison Chandon fu creata nel 1959 da Robert-Jean de Vogüé allora presidente di Moët & Chandon, e dalla passione per quel popolo per i gusti amari.

A una base di spumante metodo charmat (40% chardonnay, 30% pinot nero e 30% semillon) viene aggiunta una "liqueur" realizzata con ingredienti locali. È Ana Paula Bartolucci, la winemaker argentina che ha ideato il prodotto, che racconta la ricetta: innanzitutto scorza di arancia, poi cardamomo, cannella, pepe, genziana tutti macerati separatamente e poi assemblati in dosi specifiche che sono frutto di quattro anni di studi e ben 64 differenti versioni testate prima di arrivare a quella definitiva.

Nasce così il Chandon Garden Spritz.

Un prodotto, ready-to-serve, che vuole divenire un'alternativa moderna al classico aperitivo. Semplice ma intrigante è stato realizzato solo utilizzando prodotti freschi e con una particolare attenzione alla sostenibilità. Le arance, biologiche, sono sbucciate a mano e la parte non utilizzata viene donata alle scuole per la produzione di spremute; dai residui di lavorazione delle spezie, invece, viene realizzato un compost per la concimazione dei vigneti. Grazie ai suoi ingredienti naturali, contiene la metà degli zuccheri presenti in prodotti analoghi.

Chandon Garden Spritz dovrebbe essere servito in un calice ampio, con all'interno alcuni cubetti di ghiaccio e decorato con una fetta di arancia disidratata e un rametto di rosmarino che, con il suo profumo, va a completare il delicato bouquet aromatico.

<https://www.bubblesitalia.com/chandon-si-affaccia-sul-mondo-dellaperitivo-con-un-prodotto-giovane-e-fresco-che-esce-dagli-schemi/#>