



VOGUE

NEWS

Champagne Day, il giorno dell'amatissima bollicina. Lo celebriamo con 12 novità (anche da regalare a Natale)

Marilyn lo usava anche per farci il bagno, Elisabetta II lo apprezzava anche come calmante, Brad Pitt lo produce, Leonardo Di Caprio ci brinda in un meme tra i più gettonati nei social. Tutto quello che c'è da sapere su un vino diventato sinonimo di festa

DI ANDREA GUOLO

28 ottobre 2022



VOGUE

Champagne Day 2022, oggi si celebra il vino più famoso del mondo

Il 28 ottobre è lo **Champagne Day**, il giorno consacrato alla bollicina delle feste e delle grandi occasioni. Il vino più famoso del mondo, e anche uno tra i più prestigiosi, ha origini antiche ma regge benissimo il passo della contemporaneità: **l'hashtag #champagne raccoglie oltre 17 milioni di contenuti su Instagram e 1,5 miliardi di recensioni su TikTok**. Dal varo delle navi alle premiazioni sportive, dai tentativi di seduzione fino al brindisi di Capodanno, ogni occasione felice “chiama” lo champagne, che però può diventare anche un mezzo di consolazione. “In caso di vittoria me lo merito; in caso di sconfitta ne ho bisogno”, diceva Napoleone Bonaparte, ma una frase simile viene attribuita anche a Winston Churchill. Del resto, niente più dello champagne è riuscito a mettere d'accordo i francesi e gli inglesi, nel corso della storia. Anche la Regina Elisabetta II lo consumava regolarmente, convinta che fosse utile per riposare bene: “Il segreto di The Queen per un buon sonno? Champagne e Downton Abbey prima di coricarsi”, ha riportato Julia Banim, reporter del Daily Record britannico, che indagò le abitudini serali della sovrana recentemente scomparsa.

VOGUE



Humphrey Bogart e Ingrid Bergman, Casablanca - Pinterest

Tutto nasce da un piccolo territorio il giorno dedicato allo champagne ([di cui vi abbiamo già raccontato le regole per riconoscere i migliori](#)) è il frutto di un'idea di **Chris Oggenfuss**, wine tutor e blogger californiano, che lo lanciò nel 2009. La ricorrenza è stata successivamente riconosciuta e supportata da Comité Champagne, organizzazione che adotta 15 mila viticoltori francese e le maison della denominazione. E il fatto che sia stato un americano a ideare questo evento conferma, se ce ne fosse bisogno, che lo champagne rappresenta non solo un orgoglio francese ma anche un fenomeno di rilevanza mondiale, pur provenendo esclusivamente da una zona abbastanza ridotta (il territorio di Champagne comprende solo il 4% del patrimonio vitivinicolo transalpino) e situata a 150 km a est di Parigi. Qui nascono le 315 milioni di bottiglie destinate al consumo interno e internazionale, di cui 9,2 milioni sono arrivate lo scorso anno in Italia, quinto mercato all'export per giro d'affari e il settimo a volume.



Brad Pitt con il suo champagne Fleur de Miraval - Facebook

VOGUE

Tra i produttori c'è anche Brad Pitt

Il “mito” è stato alimentato attraverso tutte le arti e in particolare attraverso il cinema, che ci ha regalato momenti in cui lo champagne sale al ruolo di protagonista: da Leonardo di Caprio che regge il calice in una scena iconica del “Grande Gatsby”, diventato poi uno dei meme più utilizzati sui social, a Margot Robbie che sorreggia le bollicine francesi in una vasca da bagno spiegando l'economia di Wall Street nel film “La Grande Scommessa”, fino ai grandi classici come “Pretty Woman”, “The Blues Brothers”, “Casablanca” e “Colazione da Tiffany”. Lo champagne seduce i divi del cinema anche al di fuori dello schermo. **Leggenda vuole che per il suo famoso bagno in una vasca di bollicine francesi, Marilyn Monroe ne abbia dovuto stappare ben 150 bottiglie.** E poi ci sono i divi che diventano produttori, come Brad Pitt che è riuscito a imporre, durante l'ultima notte degli Oscar, il suo brand Fleur de Miraval come brindisi ufficiale dell'evento. Tuttavia, nonostante siano tanti gli imprenditori di successo in altri settori che hanno voluto realizzare il proprio sogno di produrre champagne, le dinamiche nel territorio di Epernay e dintorni sono ben definite. “Il 75% del mercato mondiale ed oltre è presidiato dai grandi marchi di proprietà di fondi d'investimento e da importanti maison di grande tradizione ancora a controllo familiare, come la nostra Laurent-Perrier, mentre solo il 25% è distribuito tra piccoli produttori e cooperative locali”, ricorda Luigi Sangermano, amministratore delegato di Laurent-Perrier Italia e imprenditore del lusso.



VOGUE

Dieci cose da sapere sullo champagne

Quali sono le curiosità più particolari sullo champagne? Da un'indagine condotta da Espresso Communication sulle testate internazionali per celebrare lo #ChampagneDay ne sono emerse dieci. La prima è l'origine dell'appellativo *vin du diable*, che un tempo accompagnava la bollicina d'oltralpe: agli albori della lavorazione dello champagne la pressione all'interno della bottiglia era così forte da far scoppiare molti tappi. C'è poi il pioniere dello champagne come vino per le feste: fu Filippo d'Orléans, un nobile passato alla storia per i suoi party leggendari e proprio la stappatura dello champagne, che avveniva per mano delle ragazze presenti, indicava l'inizio della festa. La terza è la ragione per cui si usa una bottiglia di champagne in occasione del varo di una nave: il frantumarsi della bottiglia ben stretta da un nastro e scagliata in direzione dello scafo da una madrina rappresenta il primo contatto tra la nave e l'elemento liquido, ed è segno di buona sorte.

La quarta è la bottiglia più costosa della storia, ben 1,4 milioni di euro, realizzata nel 2012 dall'artista britannico Alexander Amosu il quale incastonò un diamante bianco di 19 carati all'interno di una bottiglia di pregio (a marchio Goût de Diamants) con una decorazione di 48 grammi di oro massiccio realizzata a mano. Quinta curiosità: se oggi lo champagne è utilizzato per festeggiare il podio dei vincitori, un tempo agli atleti che si cimentavano nella maratona fu consigliato di bere champagne durante le gare, considerandolo quindi una sorta di energy drink non convenzionale. Per affinare lo Champagne si può anche ricorrere agli abissi marini, ed è stato dimostrato da un sub nel Mar Baltico che ritrovò, nel 2010, un relitto con a bordo 150 bottiglie di champagne risalenti al 1830 e in perfetto stato, probabilmente destinate alla corte russa come dono del sovrano Luigi XVI.

La settima curiosità riguarda un particolare legato alla produzione: diverse maison fanno invecchiare le bottiglie nei loro cunicoli sotterranei, scavati nel gesso presente nel sottosuolo della regione di Champagne, mantenendo una temperatura costante e riparandole anche dalla luce. E se considera l'apertura con la sciabola un gesto vagamente pacchiano, val la pena di sapere che il club degli "sciabolatori", nome ufficiale "Confrérie du Saber d'Or", è stato fondato nel 1986 dal ristoratore francese Jean Claude Jalloux e conta più di 35mila iscritti. Un particolare rilevante dal punto di vista fisico è la velocità di apertura del tappo, che cambia a seconda della temperatura: se a 4 gradi raggiunge i 40 km/h, a 18 gradi può toccare ben 55 km orari, secondo il calcolo dell'Università di Reims.

Decima e ultima curiosità: la leggenda narra che la coppa di degustazione sia stata modellata sul seno di Maria Antonietta e questa storia deve aver fatto presa su due top model come Claudia Schiffer e Kate Moss, le quali hanno creato la loro versione di coppa sul modello del proprio seno.



Jacquart. Alpha 2012, la quarta volta nella storia

Jacquart è una delle maison più estese della Champagne, con 300 ettari di vigneti distribuiti in quattro zone (dalla Montagne de Reims alla Vallée de la Marne, dalla Côte des Blanc alla Côte des Bar), ed è giovane, perché la fondazione risale al 1964 quando nacque dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti. La sua Cuvée Alpha 2012 è la quarta nella storia perché nasce solo nelle annate migliori (prima era stata prodotta nel 2005, 2006, 2010). Nel caso della versione Blanc 2012 lo Chardonnay e Pinot nero hanno quasi la stessa percentuale, mentre la rispettiva provenienza si divide tra vigneti classifica Premier cru e Grand cru. Sette anni sui lieviti come minimo per l'affinamento, da 5 a 8 anni di capacità di invecchiamento in cantina. Naso complesso, finissimo, espressivo ed elegante. Al palato note di lieviti, di frutta secca, di agrumi e di rosa. Prodotta in poche migliaia di bottiglie destinate ai principali mercati del mondo, tra i quali l'Italia.