

FOOD & BEVERAGE

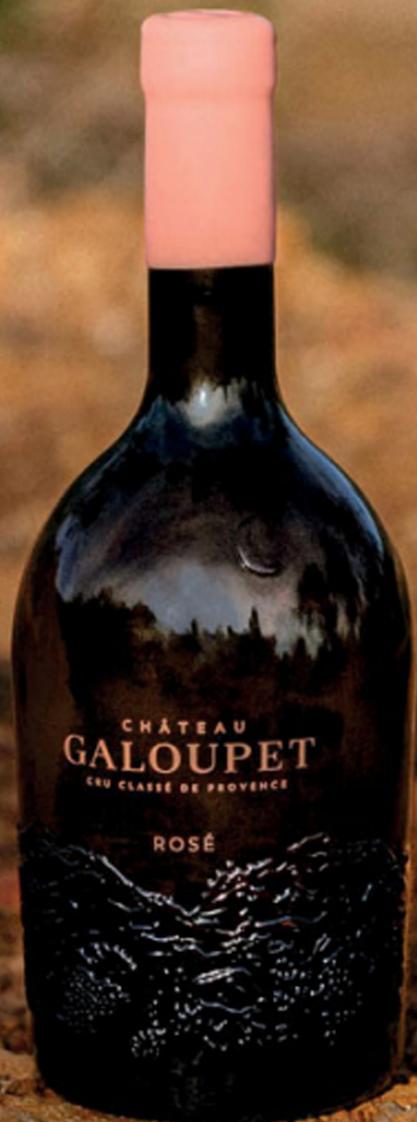
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

RISTORANTI

Borgia-Milano
unisce Psyche
e cucina gourmet

SPECIALE

Lunga vita
ai vini bianchi
giovani o maturi



CHATEAU GALOUPET

Cru Classé Rosé 2021
rosato sostenibile di Provenza

Cuvée de prestige **Alpha** 2012 complessa e finissima

Barbara Amati

Prodotto da Jacquart, è un millesimato realizzato solo nelle migliori annate. Una Maison giovane, senza il peso della storia, libera di sperimentare



Jacquart ha presentato la Cuvée de prestige Alpha 2012 da *Carico*, cocktail-bistrot milanese. A rappresentare la Maison di Reims, Patrick Spanti, direttore export, e Gabriele Rondani, direttore marketing di Rinaldi 1957 che importa e distribuisce in Italia questi vini. Jacquart è una delle realtà più estese della Champagne, con 2.400 ettari di vigneti (300 quelli degli Champagne Jacquart) in quattro aree: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blanc e Côte des Bar. “Grazie alla possibilità di scegliere fra tanti cru, la Maison esprime l’eccellenza della Champagne e mantiene una costanza di stile che è la sua firma -ha spiegato Patrick Spanti- Uno stile contemporaneo, che gioca con la mineralità e la freschezza dello chardonnay. Fondata nel 1964 la Maison non ha sulle spalle il peso della storia e questo le consente di sperimentare. Per gli affinamenti utilizziamo solo acciaio, per un gusto pulito e fresco. Vinifichiamo e affiniamo separatamente 150 vini e tutti svolgono la fermentazione malolattica”. Piacevolezza immediata, freschezza, leggerezza, non troppa struttura e una coerenza aromatica-gustativa contraddistinguono questi Champagne che traggono il meglio da un mosaico di vigne che dà il nome a uno degli Champagne più amati, il Brut Mosaïque.

Cuvée Alpha 2012 è un millesimato di sole uve pinot noir e chardonnay. “Le percentuali cambiano in funzione dell’annata, considerando che non tutte le vendemmie meritano di diventare

Cuvée Alpha -ha detto Spanti- Abbiamo prodotto solo il 2005, il 2006 e il 2010. Nella versione Blanc 2012, Chardonnay e Pinot noir hanno quasi la stessa percentuale: 52% il primo (Avize, Cramant, Oger) e 48% il secondo (Aÿ, Verzenay, Verzy), da vigneti Premier cru e Grand cru. Il vino affina sui lieviti almeno sette anni e dopo la sboccatura rimane in cantina altri sei mesi; il dosaggio è di 7 grammi di zucchero per litro”. Dal colore luminoso e brillante, al naso si svela complesso, finissimo, espressivo ed elegante; al palato si colgono note di lieviti, frutta secca, agrumi e rosa, in una combinazione di grande freschezza ed equilibrio. Cuvée Alpha 2012 è stata accompagnata dalla cucina dello chef Leonardo D’Ingeo che ha proposto Risotto, beurre blanc alla kombucha, salsa all’aglio orsino, bottarga, nocciole sott’aceto e Wagyu tataky, giardiniera ai pepi, olio al miso bruciato.

In assaggio anche il Brut Mosaïque, dagli aromi freschi, fruttati e di fiori d’arancio; in bocca, è morbido, con un finale persistente. Molto attraente il colore del Rosé Mosaïque che unisce a Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir, il 15%-18% di vino Pinot Noir; al palato è ampio e seducente, e svela note di pesca e albicocca. Infine, Jacquart Signature 5 anni, cuvée di una speciale selezione di Brut Mosaïque, ha una ricchezza eccezionale pur mantenendo la freschezza e la finezza caratteristiche della Maison. Molto ampio all’assaggio, ha una polpa fruttata e carnosa sostenuta da un’evidente nota citrica. **FCB**



La Maison Jacquart è una delle cooperative più estese dalla Champagne, con oltre 2.400 ettari di vigneto. Produce vini dallo stile contemporaneo, che giocano sulla mineralità e la freschezza. La Cuvée Alpha, prodotta solo nelle annate migliori, nella vendemmia 2012 ha donato uno Champagne luminoso ed espressivo, di grande equilibrio

