

VANITY FAIR



VANITY FAIR

VINI E COCKTAIL Il 28 ottobre è lo Champagne Day! Quali bottiglie scegliere?

La giornata mondiale dedicata al vino dei vini viene celebrata il 4° venerdì di ottobre di ogni anno e oggi 28 ottobre si alzano i calici per brindare alle bollicine più bevute del mondo. Siete pronti a stappare scegliendo tra i nostri consigli gaudenti?

DI GIOVANNI ANGELUCCI

Di Champagne prestigiosi e degni di nota ce ne sono tanti, ma quali scegliere? La regione settentrionale della Francia ha dato i natali al vino dal perlage più famoso del mondo e oggi si è arrivati ad avere una vera e propria mania legata allo Champagne, c'è chi lo beve soltanto per status e chi invece colleziona le bottiglie più prestigiose, chi decide di visitare ogni anno le maison e le loro **crayères**, e ancora chi conosce ogni dettaglio di uno specifico millesimo, assemblaggio e affinamento.

Che vengano considerate gioielli o scettri, le bottiglie di champagne vanno stappate, regalate, bevute e scoperte perchè tra storia e interpretazioni moderne è possibile entrare in un mondo fatto di **stili diversi**, sapori, racconti ed esperienze uniche di condivisione.

Sono sempre più numerosi gli appuntamenti e le iniziative legate a questo famoso vino, soprattutto in Italia che è uno dei principali mercati al mondo per lo champagne. Nel nostro paese ci pensa il giornalista Alberto Lupetti a perpetuare la storia della Champagne tramite master class lungo tutto il paese (in uscita a dicembre il suo nuovo libro "**Krug, la mia passione**"), ma anche ristoranti ed enoteche sempre più attive nell'organizzare serate di degustazioni come **Antonello Cioffi de La Piedigrotta Varese** che mensilmente mette in piedi degli appuntamenti più unici che rari dove avere l'opportunità di avvicinarsi a questo mondo ed assaggiare alcuni degli champagne più prestigiosi in circolazione.

O ancora l'attività costante e divulgatrice di cui si occupa il **Bureau du Champagne Italia**, istituzione fondata nel nostro paese nel 1976 e che rappresenta ufficialmente il Comité Champagne con sede ad Epernay.

E voi invece quanto vi dedicate al mondo delle bollicine francesi? Siete sicuri di aver scelto le bottiglie giuste per brindare in occasione dello **Champagne Day**? Per il **28 ottobre** vi proponiamo alcune delle più valide e gustose etichette da stappare oggi e sempre. Una lista di **15 consigli** (e non una classifica) frutto come sempre di assaggi ripetuti ed emozioni nel bicchiere messe per iscritto, che spaziano tra tipologie molto diverse per soddisfare il gusto di tutti gli amanti gaudenti dello champagne.

VANITY FAIR

- **Jacquart Cuvée Prestige Alpha 2012**

- Lo stile dei vini prodotti dalla maison Jacquart è riconoscibile per essere fresco e fruttato, tendenzialmente senza passaggi troppo prolungati in botti di legno. La linea “Alpha series” è composta da cuvée di prestigio della giovane realtà che dà alla luce champagne prodotti in parti uguali con Pinot Nero e Chardonnay, invecchiati e arricchiti per sei anni nelle cantine Jacquart prima di essere commercializzati. La 2012 è stata un’annata eccellente: malgrado la pioggia e la grandine iniziali che portarono a pensare al peggio, settembre si rivelò soleggiato e sereno dando condizioni ideali per la maturazione delle uve che conservavano un’alta acidità. La fermentazione malolattica e la maturazione per almeno 7 anni sui lieviti, danno vita ad un vino ampio, elegante e intenso con sentori di croissant, frutti canditi, cannella, mela verde e scorza di agrumi. Lo spettro aromatico è cangiante, invitante e dimostra il lavoro preciso messo in campo per ottenere un pezzo da novanta in forma liquida. Al palato dona freschezza e prolungata persistenza, rendendo altresì la beva piacevolissima. Equilibrato, fine e complesso. Della Cuvée Alpha sono state prodotte solo le annate 2005, 2006, 2010 e 2012. (130€ -distribuito da Rinaldi 1957)

