

BarTales



ANNO X | N. 8 | APRILE 2023

BAR STORY
IL CAFFÈ DELLA STORIA

TREND
TECNO BAR

ZOOM
IL BUSINESS ANALCOLICO

HOT SPIRIT
AMBASCIATORE
DI CALABRIA

TERROIR: LA DIFFERENZA

È l'elemento essenziale che determina la scelta del vitigno
La condizione necessaria per l'eccellenza

DI VALENTINA RIZZI

Parlando di Champagne spesso i clienti ci pongono la domanda: «Che differenza c'è?». «Si sente davvero tutta questa differenza?». Domande alle quali spesso è difficile rispondere in poche e semplici parole. Suolo, clima, terroir? Sono solo questi gli elementi che lo influenzano così tanto oppure no? Il vitigno che ruolo gioca in questa fase?

Sappiamo che lo Champagne appartiene alla famiglia dei vini effervescenti che nel mondo enologico gioca un ruolo di grande rilevanza. La sua importanza fu certificata il 4 luglio 2015 quando i “Coteaux, Maison e Caves de Champagne” furono iscritti nell'elenco dei beni del patrimonio mondiale dell'UNESCO. Un riconoscimento che pone sotto i riflettori un intero paesaggio culturale viticolo e che, soprattutto, riconosce il lavoro di una filiera che ha saputo produrre, diffondere e proteggere un prodotto unico.

Lo Champagne è frutto di un vero e proprio lavoro di studio sul proprio terroir. Sì, è proprio il terroir che lo rende così speciale. Quando si percorrono le zone della Champagne, tra i suoi vigneron, i suoi coteaux e i suoi villaggi, si respira un'aria magica, quasi surreale, una bellezza che si può scorgere in ogni angolo.

Ma ciò che non si vede, quello che “vive” nel sottosuolo è ciò che rende unico questo luogo. Nel sottosuolo vi è l'essenziale dello Champagne stesso. Le sue caratteristiche plagiato in modo diretto la



nascita della bolla più famosa al mondo. Usare lo stesso vitigno alla medesima latitudine ma in due differenti zone non produrrà lo stesso vino. Nonostante la pianta avrà elaborato allo stesso modo il grappolo, se ha affondato le radici in un sottosuolo diverso produrrà un vino differente.

I 34.000 ha di produzione che compongono l'area AOC definita dalla legge del 1927, 90 milioni di anni fa erano ricoperti dagli oceani. In quell'era gli oceani trasportavano depositi rocciosi in modo ciclico e continuo. Questi depositi si ac-



UVE

DALL'ALTO,
CHARDONNAY,
PINOT
MEUNIER,
PINOT NOIR.



cumularono sui fondali sino a raggiungere 200 metri di altezza. A causa di questo continuo accumulo, 70 milioni di anni fa, la zona dell'attuale Parigi subì uno sprofondamento significativo. Da questo significativo evento iniziano a formarsi i diversi strati rocciosi che, ancora oggi, continuano a donare e creare la vita del terroir più prezioso che abbiamo. Strati costituiti da diversi tipi di rocce che contribuiscono in modo significativo alla costruzione della zona denominata Champagne.





In questo luogo solo il 75% dei sedimenti affiorati sono calcarei: gesso, marne e calcare. La presenza del calcare, fondamentale per il drenaggio dei terreni, è una delle condizioni estremamente favorevoli per la vite che avrà bisogno di radici asciutte per favorire una buona ma-

turazione dell'uva. I sedimenti trasportati dall'oceano sono il gesso che compone i sottosuoli. Questo gesso è costituito da frammenti di microrganismi marini che lo rendono un vero e proprio serbatoio d'acqua da 300 a 400 litri per m³. In questo modo la vite troverà acqua sufficiente

TERROIR
QUI SOPRA,
SOTTOSUOLO
CHAMPENOISE
IN ALTO,
CANTINE IN
GESSO.
(CREDITO
CHAMPAGNE.
FR).

Vitigno dominante
nei comuni dei
vigneti di
Champagne



TERROIR
UNA MAPPA
DELLE
COLTIVAZIONI.
(CREDITO
CHAMPAGNE.
FR).

anche nelle estati più aride. Una sorta di azione capillare che ne regola il consumo anche quando non piove. Questa circostanza favorisce un equilibrio tra acidità del frutto, zuccheri e precursori degli aromi che si evolveranno e saranno importanti per la produzione del futuro vino.

La particolare natura del terroir ha saputo indirizzare la selezione dei vitigni. Tre sono i vitigni fondamentali per la produzione di Champagne: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. In base alle diverse quantità di gesso, marna o calcare, verrà privilegiato un vitigno anziché un altro. In questo modo, lo Chardonnay si troverà nella Cotes Des Blancs e nella Cote de Sezanne, il Pinot Noir sulle Montagne de

Reims a est della Valle della Marna e nella Cote des Bar, il Pinot Meunier infine, nella parte occidentale della Valle della Marna. L'unicità dello Champagne deriva dall'assemblaggio di queste tre uve e costituirà il tratto distintivo e unico di ogni bollicina prodotta.

Il 38% dei vigneti è rappresentato dal Pinot Noir, un'uva precoce che ama i terreni freschi e calcarei. Dona corpo, potenza e struttura, conferendo aromi di frutti rossi e fiori come rosa e viola. Il 31% è coltivato a Chardonnay. Vitigno vigoroso e precoce che ama il gesso e dona al vino grande freschezza, aromi delicati, note floreali, agrumate e qualche volta anche minerali. Grazie allo Chardonnay i vini dello Champagne possono permettersi di invecchiare anche per lungo tempo senza mai perdere il loro tratto distintivo. Il Pinot Meunier ricopre il restante 31%; vitigno vigoroso e temerario verso il gelo, ha bisogno di terreni argillosi e condizioni climatiche più rigide. In questo contesto conferirà al vino morbidezza e rotondità.

Il loro perfetto equilibrio è il segreto. Nascono così Champagne d'eccellenza; Bollinger, Krug, Taittinger, Louis Roedere, Salon, Jaques Salosse, sono solo alcuni dei nomi più celebri. Ognuna di queste maison porta con sé una lunga storia ma soprattutto conserva un ideale per il quale lo Champagne deve essere sempre il meglio.

Maison Bollinger, sempre audace e splendida, dimostra ancora una volta che l'eccellenza esiste. Il 2008, anno insolito per la regione dello Champagne, ha visto il suo clima fare i capricci. Il fresco primaverile si è protratto fino a estate inoltrata allungando il periodo della vendemmia. Una vendemmia eterogenea che ha dato i suoi migliori frutti il 15 settembre, da-

ta entro la quale il Pinot Noir è cresciuto senza fermarsi. Un'abbondanza incredibilmente perfetta, l'uva non presentava nessun tipo di muffa o malattia. L'annata 2008 presenta aromi vivaci, potenti ed equilibrati. Sarà dunque, questa annata a essere scelta per il nuovo R.D, l'iconico Champagne della maison.

BOLLINGER R.D 2008

Uva: 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay

Dosaggio: 3gr/Litro

Fermentazione: in soli fusti di acciaio

Maturazione: un tempo estremamente lungo, più di quattro volte ai requisiti di denominazione, per una trasformazione infinita degli aromi. La maturazione viene effettuata con tappi in sughero.

Sboccatura: messo in commercio pochi mesi dopo essere stato sboccato in modo che sia vivacemente fresco.

Note di degustazione

Vista: Il dorato è il protagonista ed è brillante e cristallino con un perlage fine e persistente.

Olfatto: profumi deliziosi di pasta di mandorle, composta di albicocche, miele e mollica di pane, accompagnano le fresche note di bergamotto.

Gusto: al sorso è ricco nell'effervescenza. Il sapore vira sulla prugna mirabella e la pesca, coccolate da note di agrumi. Complesso e vivace è pieno, ricco ma equilibrato. Il finale stupisce con note saline combinate a quelle della nocciola fresca.

La bellezza di questo R.D. sta nella sua capacità di abbinamento cibo-vino. Madame Bollinger creò questo specifico Champagne proprio con questa idea. Ella stessa si raccomandava ogni volta che un R.D. veniva prodotto che fosse abbinamento a un cibo. Per lei era fondamentale



il gusto dei suoi Champagne e non la loro immagine. R.D. 2008 ha trovato il suo amore con la nocciola piemontese. Bizzarro abbinamento ma credetemi, rimarrete a bocca aperta. Usate la nocciola al naturale o combinata con altri ingredienti, ma se sarà la protagonista del piatto, sarà anche la giusta compagna per questo solitario Champagne. Maison Bollinger proviene da Ay nella Marna e per questo il suo Pinot Noir è così potente.

Se ci spostiamo nella Cote des Blancs tra i dorati Chardonnay, possiamo trovare un altro Champagne d'eccellenza, il Comtes de Champagne della Maison Taittinger. Qui lo Chardonnay è padrone di casa e come tale riesce a donare alle sue bollicine una freschezza persistente e di lunga permanenza. Con 228 ettari di



vigneti e 37 diversi cru, Maison Taittinger è il terzo vigneto più grande della regione. L'intero vigneto è certificato in Haut Valeur Environnementale (una menzione gratificante per gli agricoltori e le loro pratiche).

Comtes de Champagne è stato creato come omaggio al conte Thibaud IV, re di Navarra, che portò con sé l'antenato dello Chardonnay e gli donò nuova vita nella zona dello Champagne. Questa rara e prestigiosa cuvée viene elaborata solo in alcune annate, definite annate d'oro; dal 1952 solo 37 annate sono state prodotte con questo nome.

Anche in questo caso il 2008 è stata

un'annata da ricordare. Un'annata che è la perfetta espressione del clima continentale di questa zona della Champagne dominata da un inverno freddo e lungo e da un'estate calda e corta, che ha rallentato la maturazione senza danneggiare i frutti. Anche per Taittinger la vendemmia si è svolta dal 15 settembre al 10 ottobre.

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2008

Uve: 100% Chardonnay

Dosaggio: 3gr/litro

Vinificazione e invecchiamento: la vinificazione è lunga e molto rigorosa. Viene utilizzato solo il succo più puro della prima pressa. Il 5% dei vini utilizzati nella miscela è stato invecchiato in botti di rovere nuove, un terzo delle quali viene rinnovato ogni anno. Questo eccezionale Champagne è pazientemente invecchiato da dieci a dodici anni nelle cave di gesso gallo-romane dell'antica abbazia di Saint-Nicaise a Reims.

Note di Degustazione

Vista: colore giallo pallido brillante con riflessi verdi che evidenziano il delicato filo di bollicine.

Olfatto: la nota salina e minerale dei grandi terroir calcarei si esprime con grande purezza. Profondo, preciso e molto fresco, il bouquet aromatico è complesso ma contenuto. All'inizio, note di pera, poi agrumi, pepe bianco e note floreali di fiori d'arancio si fondono brillantemente con note di liquirizia e toast.

Gusto: molto fine, il palato evidenzia tutta la cruda purezza dell'annata 2008. Concentrato, teso e minerale, il palato conserva tuttavia un profilo fruttato con sapori di frutta bianca, pompelmo e mentolo.