



Lo spumante italiano vende di più, ma lo Champagne può contare sul suo inconfondibile tratto aristocratico. A cominciare da quello firmato Steinbrück | Bruno Vespa

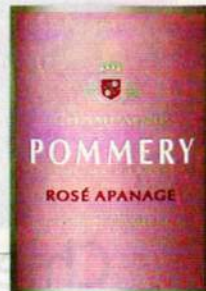
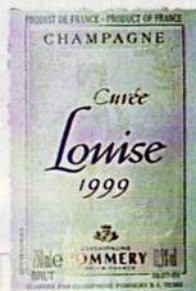
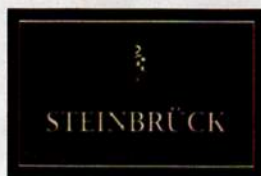
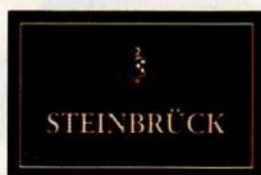
Con tutte quelle bollicine...

LO CHAMPAGNE È STATO SEMPRE CONSIDERATO un vino stravagante e altolocato [...]. Era il vino della civilizzazione, così lo definì Talleyrand [...]. Ha sempre fatto scattare molle pericolose nelle menti dei primi amanti di questo vino, il suo legame con le pulsioni sessuali, più o meno sfermate [...]. Le vendite dello spumante italiano nel mondo hanno ormai superato quelle dello Champagne, ma il fascino delle bollicine francesi resta immutato, come s'intuisce dal bellissimo libro di Roberto Bellini, *Champagne e Champagnes*, pubblicato da Bibenda.

Si prendano i prodotti selezionati da oltre un secolo dalla famiglia Steinbrück. Ho stappato felicemente con gli amici, la notte di Capodanno, il Magnum della Cuvée Brut Anniversaire 1996 (250 euro in enoteca). Ero ospite di una casa cortinese in cui si mangia e si beve benissimo, ma questo splendido Champagne s'è imposto sui concorrenti per freschezza e persistenza. L'intera gamma merita tuttavia grande attenzione. La Cuvée Brut Premier (50 euro in enoteca), per esempio, andrebbe millesimata, perché ha il tratto aristocratico di chi sa invecchiare con garbo. La Cuvée Millesimé 2003 è un vino molto secco e molto fresco. Il Blanc de Blancs (50 euro), con il suo colore caldo e la sensazione avvolgente, è consigliabile per pasteggiare. Il Vieille France Brut (50 euro), di una Casa fondata nel 1860 nella Côte de Blancs, ha un perlage garbatamente resistente, un grande charme e una singolare morbidezza. Anche il Brut Rosé di Bricout, di una famiglia ottocentesca (65 euro in una

bella confezione), è ottimo per pasteggiare, senza peraltro raggiungere picchi molto alti. Ma questo giudizio, forse, dipende da un certo pregiudizio dell'autore verso la gran moda dei Rosé, molto amati dalle signore.

La casa Pommery ha tenuto fede al testamento della capostipite. Rimasta vedova nel 1850, decise di continuare nella gestione della celebre azienda di Reims che aveva già vent'anni di vita. «Desidero uno Champagne il più secco possibile», disse madame Pommery al cantiniere. «Che sia morbido, vellutato e armonico. Ne curi innanzitutto la finezza». Si dice che il Brut sia nato da questa indicazione. Ho assaggiato tre bottiglie della Maison. La predilezione del mercato italiano per lo Champagne ha indotto Pommery a disegnare in esclusiva per l'Italia l'etichetta della versione Noir (32 euro in enoteca). È un vino che si può naturalmente usare come aperitivo, ma è adattissimo per accompagnare almeno l'inizio di un pasto a base di pesce. L'Apanage Rosé (65 euro) è adatto a sua volta per degustare un pasto che preveda carni bianche. Ma il pezzo più prezioso è Cuvée Louise (120 euro): un affascinante spozializio di tre Grand Cru, Avize e Cramant per lo Chardonnay (65%), e Aÿ per il Pinot Nero (35%).



Nel 2009 sono state prodotte oltre 340 milioni di bottiglie di spumante italiano e 260 milioni di Champagne.

