

# christophorus

308

Il Porsche Magazin

Giugno/Luglio 2004

## Diario di bordo

La Cayenne all'avventura  
nell'High Country australiano

## Fascino

La Carrera GT in tournée  
attraverso la Germania



## Première

È arrivata la nuova 911 Carrera



## Sapori & Motori, le cose belle della vita

**Stefano Pasini, scrittore e giornalista, interpreta il viaggio nello Champagne alla ricerca di emozioni enogastronomiche e non solo.**



A sinistra: parata Porsche  
in terra di Francia



A destra: le vetture sul sagrato  
della cattedrale di Reims

*Volaille de Bresse en Vessie Trouffée, Bloc Fole Gras d'oie truffé, Grenadins de filet de Veau aux girolles persillées, Souris d'Agneau Confit et Glacé au Jus...* e poi ancora champagne *Steinbrück Premier Cru S.A., Réserve, Cuvée Arthur Bricout, Grande Cuvée...* Nomi magici, simboli della raffinata gastronomia francese, diventata simbolo della ricerca del piacere, o, come diceva Pietro Gerbore in un suo indimenticabile libro, della migliore *Arte di Vivere*.

L'appassionato di Porsche ama, per definizione, tutto questo; è un'amante naturale delle cose belle della vita. Una persona che sa vivere bene, con classe, con la dovuta attenzione ai piaceri della guida veloce e sicura come delle opere d'arte o della buona tavola. Lo dimostra, ormai da alcuni anni, il successo continuo di «Sapori & Motori», iniziativa con la quale Porsche Italia propone ai suoi clienti gustosi itinerari specifici, dovuti alle esperienze e alla cultura, non solo enogastronomica, di Roberto Benvenuto. Nel corso di questi anni i clienti che hanno avuto il piacere e la fortuna di essere ammessi a queste eventi sono stati condotti a conoscere le delizie di varie regioni italiane, dal-

l'Emilia alla Liguria, dalla Campania alla Sicilia, assieme a perenni best-seller come la Toscana dei grandi vini rossi o il Piemonte dei tartufi. Poi ci sono stati straordinari itinerari al di fuori dei confini italiani: Germania, ad esempio, ma soprattutto Francia, quindi Alsazia e naturalmente lo Champagne, replicato a grande richiesta. Dal 18 al 21 marzo 2004 una piccola ma agguerrita pattuglia di appassionati su 911 asortite, Carrera, Turbo, GT2, 4S e Boxster si è (velocemente) trasferita proprio nella regione francese dove viene prodotto il vino bianco più famoso del mondo. Una squadra entusiasta, tutte persone appassionate di tematiche enogastronomiche che hanno affrontato senza battere ciglio un viaggio comunque di circa 2.000 chilometri per godersi le delizie di questa regione. Già, quale occasione migliore di godersi la propria Porsche?

Prima tappa, la sera del giovedì 18, in un ristorante di straordinaria importanza storica: il primo «tre stelle» della guida Michelin. Il «Pyramide» di Vienne, vicino a Lione, è uno dei ristoranti migliori di Francia e lo chef, Patrick Henrioux, è giovane e entusiasta. Eredita la grande tradi-

zione di Fernand Point, uno dei maestri della gastronomia francese e Maestro di personaggi come Boucuse o Haeberlin; una tappa quindi eccezionale per cordialità dell'accoglienza e qualità del cibo (memorabile la sua *Sartagnade de Saint-Pierre à l'Huile d'Ail et Chorizo*), annaffiando il tutto con un magnifico champagne *Steinbrück Brut Premier Cru S.A.*

La mattina dopo, venti Porsche incolonnate in un trasferimento rapido (ma sempre in assoluta sicurezza e nel rispetto dei limiti di legge) verso lo Champagne e le sue città, Reims, Epernay, Troyes, Chalons... Tappa di grande suggestione al castello di Bligny, badando bene a rimanere leggeri nel degustare i vari tipi di champagne per non incorrere nelle ire della Gendarmerie, poi alto trasferimento, stavolta per arrivare alla base vera e propria degli itinerari in Champagne, cioè la rinomata *Assiette Champenoise* di Reims. Il venerdì sera, partenza in pullman per una meta realmente eccezionale: le cantine Pommery. Uno champagne famoso, naturalmente, ma è difficile immaginare la bellezza degli edifici nei quali ha sede questa società e soprattutto la suggestione delle im-





Momenti conviviali all'insegna dell'alta cucina



Nel programma anche numerose visite alle cantine dello Champagne

mense gallerie che si estendono per chilometri sotto a questa fabbrica che sembra un castello delle fiabe, lunghissimi tunnel foderati da migliaia e migliaia di bottiglie di champagne e congiunte, a intervalli regolari, da enormi, suggestive caverne, scavate nel gesso come enormi piramide cave. Difficile descriverle, pressoché impossibile trasmettere per iscritto l'emozione di visitare un luogo così unico e inatteso. La cena, nel salone privato della Pommery, ha sottolineato la bontà degli champagne di Bricout e Steinbrück serviti per l'occasione.

Non poteva mancare una visita guidata alla magnifica cattedrale di Reims, programmata per la mattina del sabato; ma, dopo l'intervento culturale, si è tornati subito a pensare alle bolicine dello champagne. Un trasferimento rapido e divertente su sinuose strade francesi tagliate su misura per le qualità dinamiche delle Porsche, verso Bouzy e il *domain* dello champagne Paul Louis Martin. Una sede più piccola e semplice di quella della Pommery, ma molto suggestiva, e dove alcuni dei partecipanti hanno potuto assaporare il brivido dell'apertura della bottiglia di champagne con una sciabola!

Il tutto seguito da un pranzo realmente formidabile, con una strabiliante *Salade Périgourdine au vinaigre di Reims*: sostanzialmente grossi blocchi di eccellente foie gras su petto d'anatra e qualche foglia d'insalata, un piatto étonnant, innaffiato da uno champagne raffinato e ricco di titoli come un Grande di Spagna: *Paul Louis Martin Cuvée Vincent Chardonnay Grand Cru Millesimé 1998*. E poi *Filet de bar brasé*, *Marolles chaud aux fruits secs*, *Nougat Glacé aux biscuits roses de Reims*, altro champagne, stavolta un *Grand Cru Brut Rosé*... Un pranzo da urlo.

Terminato questo sontuoso pranzo, Beneventano ha condotto chi ancora desiderava approfondire l'argomento su per le colline dello champagne di sopra a Epernay, mostrando perché Cramant è la cittadina regina per queste uve, ma anche illustrando le qualità delle uve dell'intera *Côte des Blancs* e poi di Bouzy, Ay, e così via.

Come se ancora non bastasse, la serata del sabato ha permesso allo chef Arnaud Lallement (felice proprietario di una nuovissima Carrera

«4S») di dimostrare di meritare la sua stella Michelin con una cena raffinatissima e ben integrata, composta da una serie di autentici capolavori uno dopo l'altro, come l'*Homard Bleu*. Un'altra cena da Re, coronata dall'arrivo in tavola di un inatteso ma eccezionale champagne Bricout del 1990, che ha sfoggiato la sua qualità dimostrandosi fresco e di piacevole palato anche alla augusta età di ben 14 anni.

Il ritorno, dopo tanto sfarzo, è quasi doloroso. Scorrendo in tutta sicurezza con le nostre Porsche lungo le autostrade francesi, poi svizzere ed italiane, cullati dal ronfante ritmico del 6 cilindri più famosi del mondo, rimane un filo di rimpianto per un'esperienza unica e splendida, ma ormai finita. La migliore consolazione è sapere che «Sapori & Motori» continua, e chissà che non si venga ammessi, nel futuro, a partecipare a un'altra edizione...