Intervista a **ROBERTO BENEVENTANO**
Presidente e Amministratore Delegato Steinbrück

ROBERTO BENEVENTANO

IL "SIGNORE DELLO CHAMPAGNE" RACCONTA LA **MAISON STEINBRÜCK**

Se ci chiedessero di associare un vino ai festeggiamenti di Natale e Capodanno, esso non potrebbe essere altro che lo Champagne, il cui nome evoca concetti di lusso e festa. Tra le più prestigiose aziende produttrici delle bollicine figura la Steinbrück, la cui tradizione d'eccellenza è stata raccolta nel 1996 da Roberto Beneventano, che ne ha acquisito il marchio divenendone Presidente e Amministratore Delegato e intraprendendo un'attività di selezione e importazione degli Champagne, tanto da essere stato definito il "Signore dello Champagne". In periodo di feste natalizie, abbiamo dunque chiesto proprio all'esperto di parlarci della produzione Steinbrück, così da orientarci al meglio per non farla mancare tra i nostri brindisi. «Il primo Champagne è stato un Premier Cru – spiega Beneventano – che viene principalmente da un Grand Cru, il cui nome è Chouilly. Ha caratteristiche straordinarie, possiede una morbidezza e un'eleganza tipici degli Chardonnay della Côte des Blancs. Impossibile poi non nominare il Brut Sans Année, molto affabile e composto per il 60% da Pinot Meunier, per il 30% di Pinot Noir e per il 10% di Chardonnay. Ha un attacco piacevolissimo, adatto per iniziare qualsiasi pasto». Nessun prodotto di punta tuttavia per la Maison perché, come sottolinea Beneventano, «il nostro compito è quello di selezionare e proporre quello che riteniamo sia il meglio in Champagne. La nostra filosofia è quella di fare in modo che ogni consumatore possa trovare una qualità che sia più consona al proprio gusto, e che può differire a seconda del momento». Secondo l'esperto le bollicine sono perfette per tutte le pietanze, l'importante è scegliere la tipologia giusta di Champagne. «Un abbinamento originale che molti magari non conoscono – rivela Beneventano – è quello con la potée champenoise della

In basso da destra e in senso antiorario: Champagne Steinbrück Cuvée Millesimé 2005; Champagne Steinbrück Cuvée Marie Jeanne Grand Cru Blanc de Blancs; Champagne Steinbrück Cuvée Blanc de Noirs; Champagne Steinbrück Cuvée Anniversaire Millesimé 1996 en magnum; Champagne Steinbrück Cuvée Brut Premier Cru s.a

regione della Champagne-Ardenne, una sorta di Cassoeula con ingredienti come verza e pezzi di carne. È un piatto apparentemente difficile da abbinare allo Champagne e invece è straordinario». Sull'annosa questione del calice adatto ai brindisi Beneventano si raccomanda: niente flûte! «Il calice giusto deve essere leggermente bombato con la bocca un po' chiusa. Con quest'ultima infatti si preservano i profumi ma, nello stesso tempo, avendo la pancia un po' larga, si consente anche di ossigenare e far un po' uscire i profumi». Per le feste, in alto dunque i (giusti) calici per brindare con lo Champagne 2007 Riserva dell'Anniversario Steinbrück, come consiglia l'esperto: «Ha un 60% di Pinot nero e un 40% di Chardonnay, con un leggerissimo passaggio in legno, un corpo straordinario e dei profumi molto intensi. E può essere abbinato a tutto». Cin cin!✦