



VinoeCibo

Scorribande in cucina, viaggi e curiosità

Quotidiano di informazione enogastronomica

Vino e cibo
consiglia

Agriturismo

Hotel

Mete e viaggi

Recensione Vini

Recensione
Ristoranti



CHI SIAMO

Marco Bevilacqua
Nicola Stievano
Mario Stramazzo
Orfeo Meneghetti
Donato Sinigaglia
Antonino Padovese

[Giornate diverse](#) [Vino e cibo consiglia](#) [Recensione Ristoranti](#)

Roberto Beneventano incontra Alajmo: lo Champagne trova casa alla Montecchia

25
marzo
alle ore 10:00
da Marco
Bevilacqua



Il suo primo contatto ravvicinato con lo champagne coincide con uno dei più remoti ricordi d'infanzia: affiora alla memoria l'immagine in cui il padre – che peraltro era astemio – lo invita a intingere un dito in una coppa imperlata di bollicine. Ed ecco pronto un "ciuccio" del tutto speciale, destinato a diventare una sorta di imprinting (da sommare alla nazionalità francese della madre) che guiderà tutta la vita di Roberto Beneventano Della Corte, oggi uno dei più noti esecuti dello champagne.

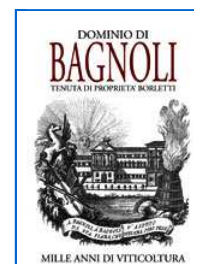
Cosa possa nascere dall'incontro fra Roberto Beneventano Della Corte e Erminio Alajmo – uniti da amicizia e dalle comuni origini sicule – è facile intuirlo, ma provarlo di persona è un'esperienza da consigliare. A noi è capitato grazie a Galà Champagne, evento organizzato venerdì alla Montecchia di Selvazzano (www.alajmo.it), con le luci della ribalta accese su grandi etichette come Steinbrück, Albert Le Brun e Paul Louis

Martin (tutte della scuderia Steinbrück Italia, che dal 1997 con la sua divisione commerciale Haut de Gamme si occupa della distribuzione di champagne e vini di qualità, www.steinbruck.it).

Evento nell'evento, Roberto era al tavolo con noi e fra una chiacchiera e l'altra, con leggerezza e modestia come è nel suo stile, ci ha dispensato qualche perla. Come questa: «Lo champagne è come una persona; se fa vita tranquilla, regolare, senza stress né particolari traumi può tranquillamente arrivare al secolo di vita». Ecco spiegato perché si può bere e trovare straordinaria una bottiglia del 1893, la più vecchia in assoluto mai bevuta da Beneventano. Il quale è uomo che non guarda solo indietro, ma anche avanti a sé: «Il sughero presto finirà, e anche per le etichette più prestigiose il tappo del futuro sarà quello a corona. Non si scappa. Ma io in quel momento spero di non esserci...».

Condividiamo la tristezza per l'inevitabile tramonto del sughero, anche se auguriamo a Roberto di vederne ancora tanti, di cambi di tappo, nella sua carriera...

Ma veniamo alla cronaca della serata, iniziando dagli appetizer ideati da Massimiliano Alajmo (la cui presenza discreta e fantasiosa aleggia sempre, nei menu della Montecchia): il Cestino di wafer di riso bianco con tartara di ricciola, il Baccalà mantecato con mais soffiato, lo spettacolare Carpaccio di sorana con salsa di ricci di mare e due hors catégorie (come le salite del Tour de France...), gli Spaghettoni freddi con salsa di ostriche e alghe e l'immane Polpo con crema di patate. Il tutto inaffiato da coppe di Cuvée Brut s.a. in magnum Steinbrück, splendido risultato della combinazione di più di 100 vini di 3



LINKS

[A.S.P.E.A. PADOVA ONLUS](#)
[Le pagine di Angelo Peretti](#)
[Terra Ferma](#)
[Blog sul vino](#)
[Enoteca on line](#)
[Cucina alla moda](#)
[Pianuranews](#)

[NEWS LETTER](#)
[ISCRIVITI](#)

CONTATTACI[Redazione](#)**RICERCA LIBERA****RICERCA PER DATA**

annate differenti prodotti dai vigneti della Vallée de la Marne e dell'Aube (60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e 10% Chardonnay). «Una pienezza che solo grazie alla competenza di ottimi chef de cave si può raggiungere. E che si realizza al suo massimo livello proprio grazie alla magnum, un formato che diminuisce sensibilmente le possibilità di ossidazione del vino», spiega Beneventano.

A tavola un equilibrato Risotto con frutti di mare al curry e ricotta di bufala si è visto accompagnare da un Cuvée Vieille France millesimé 2004 Albert Le Brun (60% Pinot Noir e 40% Chardonnay), bello e buono fin dalla forma della bottiglia: la Casa fondata a Avize nel 1860 da Leon Le Brun nel cuore della Côte de Blancs utilizza per tradizione una particolare forma tozza e panciuta, che garantisce un remuage sempre eseguito manualmente.

Il piatto a seguire, l'ottimo Merluzzo in crosta di pomodoro con salsa di mandorle all'origano, richiedeva maggiore pienezza e longevità del vino, e dunque è stata scelta un'etichetta di grande spessore, la Cuvée Grand Cru Blanc de Noir 2002 in magnum Paul Louis Martin. Una vera sorpresa, per il profumo (l'ossigenazione lo fa crescere di minuto in minuto) e la struttura potente.

Per l'altro secondo, il Filetto di sorana con salsa ai tartufi di mare e battuta di alghe (piatto al quale la "falsa" impanatura, che pure intriga il commensale, toglie forse un po' di leggerezza), è stato servito un Cuvée Grand Cru Rosé Paul Louis Martin, uno champagne "vinoso" e sapido, risultato di un 55% di Pinot Noir, 30% di Chardonnay e 15 % Vino Rosso di Bouzy.

Vini serviti sempre sotto l'attenta supervisione di Mauro Meneghetti, sommelier della Montecchia (il ragazzo, lo chiameremo sempre così, con l'andare degli anni non solo aumenta la sua competenza enoica, ma diventa sempre più curioso e attento esploratore di nuovi territori... è questo il suo segreto).



Dulcis in fundo, è arrivato il Vintage Port Quinta da Roeda 1995 Croft ad accompagnare la strepitosa e fragrantissima Focaccia al cioccolato e albicocca. Il Porto è stato servito dopo una "stappatura" particolarmente scenografica: ogni collo di bottiglia è stato segato grazie a tenaglie incandescenti, la cui stretta rovente è stata immediatamente sostituita dal contatto con pezzuole imbevute di acqua ghiacciata (il risultato era un

deciso "crac" del vetro, dovuto al grande contrasto di temperatura).

Operazione in cui sono risultati decisivi la mano felice e l'estro artigianale dell'altro maestro di cerimonia della serata, il padrone di casa Erminio Alajmo. Il quale proprio oggi, ci risulta, compie gli anni. E dunque, prosit e... à la prochaine, Erminio!

TAGS: [Champagne Alajmo](#)

Piace a 149 persone.

RICHIEDI INFORMAZIONI SULL'ARTICOLOIndirizzo mail:

Richiesta:

[Indietro](#)[Home](#)