



UN TEMPO LO CHAMPAGNE ERA IL VINO DELLE GRANDI OCCASIONI E QUESTO NE HA DETERMINATO IL SUCCESSO. OGGI NEL MONDO GRAZIE AGLI SFORZI DI PRODUTTORI E DISTRIBUTORI LO CHAMPAGNE È DIVENTATO NELLE SUE DIVERSE QUALITÀ UN VINO CHE SI PROPONE A TUTTO PASTO.

e la passione per lo champagne

Come nasce questa sua grande passione per lo champagne?

Più che passione è una lunga frequentazione: da una parte familiare (mia madre era francese ed amava lo Champagne), e dall'altra professionale: sono circa 40 anni che lavoro per lo Champagne.

In un confronto serio e non campanilistico, quali sono le reali differenze tra lo champagne e lo spumante?

Lo Champagne, rispetto a tutti gli altri spumanti, gode di una situazione irripetibile dovuta a un contesto geografico al limite della coltura della vite per uva da vino: un clima che risente dell'aria atlantica ed una composizione del terreno di origine marina con presenza di minerali fossili come la Belemnite, con funzione accumulatrice e di drenaggio.

Lo champagne viene percepito come bene di lusso. lo non sono d'accordo. Cosa mi può dire a tal proposito?

Un tempo sicuramente lo Champagne veniva correttamente considerato un vino di lusso. Oggi, se si pensa alla progressione che hanno avuto negli ultimi decenni i prezzi della maggior parte dei vini non particolarmente pregiati in rapporto a quelli degli Champagne, non possiamo più considerarlo un bene di lusso. Sicuramente però rimane un mito. A me piace dire che non si è smitizzato lo Champagne, bensì il suo consumo.

Come si sposa lo champagne con la cucina italiana tradizionale?

Buona parte del successo dello Champagne in Italia è dovuta alla sua "ecletticità" nelle sue varie qualità, che consente degli abbinamenti appropriati con piatti diversissimi, quali quelli appartenenti ad esempio alle varie cucine regionali italiane. Si va dalla "cassoeula" lombarda alla pasta "ca' muddica" siciliana.

Qual è il miglior abbinamento per degustare lo champagne?

Non esiste uno, ma diversi abbinamenti a seconda delle

diverse qualità di Champagne.

Qual è il rapporto tra lo champagne e i siciliani?

Tradizione vuole che i siciliani siano molto sensibili alla cultura francese ed ai prodotti che ad essa si ispirano. Non fosse altro per le dominazioni francesi che si sono succedute nell'Isola. Il francese veniva comunemente parlato nelle grandi famiglie siciliane e nelle loro tavole. Durante le occasioni speciali lo Champagne non mancava mai. Oggi la situazione è cambiata e nelle carte dei vini dei migliori ristoranti siciliani lo Champagne è una presenza certa. Tanto è vero che la Steinbrück è sostenitrice dell'associazione "Le soste di Ulisse", che raggruppa i migliori ristoranti dell'Isola. Ed anche nelle case private si tende ad un consumo consapevole di Champagne. Esistono infatti degli ottimi cultori e conoscitori dello stesso.

Il grande e continuo successo dello champagne nel mondo come ce lo può spiegare?

Un tempo lo Champagne era il vino delle grandi occasioni e questo ne ha determinato il successo. Oggi nel mondo,

grazie agli sforzi di produttori e distributori, lo Champagne è divenuto nelle sue diverse qualità un vino che si propone a tutto pasto. Non più solo come aperitivo o a chiusura di un pasto.

I grandi progressi dei vini siciliani a cosa sono dovuti?

A una presa di coscienza da parte dei produttori, non solo siciliani, delle potenzialità dei "terroir" dell'Isola unitamente ad una diffusa professionalità che in passato era mancata.

L'unicità dello champagne a cosa è dovuta?

Mi devo necessariamente ricollegare a quanto detto alla seconda risposta. L'unicità della situazione ambientale unita ad un rigoroso regolamento che garantisce il consumatore finale.

Se i produttori di bollicine italiani riuscissero a fare sistema come i loro colleghi francesi, pensa che la situazione si modificherebbe?

Penso che la produzione italiana ha dei grandi margini di miglioramento, anche se alcune produzioni come in Franciacorta hanno raggiunto degli ottimi livelli. Mentre

altre regioni devono lavorare di più nel fornire migliori garanzie al consumatore. Comunque si dovrebbe evitare di voler forzare comparazioni che per diversità di origine non si possono sostenere. Lavorerei piuttosto su un rafforzamento delle proprie identità.

Parliamo di "rossi". Quali sono i vini rossi che non possono mancare in una cantina?

Parliamo solo di produzione italiana. Per i grandi rossi il Brunello di Montalcino, soprattutto Biondi Santi, Taurasi Terredora, Nero d'Avola Rosso del Conte, lo Sciara di Villagrande e naturalmente qualche Barolo e Barbaresco.

E quali bianchi?

Per quanto riguarda i bianchi, il Pinot Bianco di Toros ed in Campania il Fiano di Terredora.

E quali bollicine?

Bollicine. Naturalmente Champagne. Champagne Steinbrück Cuvée Anniversaire Millesimé 1996, Champagne Paul Louis Martin Cuvée Vincent Chardonnay Grand Cru Millesimé 2005, Champagne Bricout Cuvée Arthur Bricout Grand Cru e Champagne Vieille France Cuvée Millesimé 2004.

Roberto Beneventano Della Corte

Nato a Catania il 29 giugno 1945, svolge gli studi liceali dai Gesuiti e si laurea nel 1970 in Economia e Commercio presso l'Università Luigi Bocconi di Milano, con una tesi in "Scienza delle Finanze", in particolare sul tema: "La Finanza delle Regioni a Statuto Ordinario".

Dopo una breve permanenza presso l'Università con ruolo di assistente, diventa direttore marketing e commerciale in un'azienda di importazione e distribuzione di vini e superalcolici.

Successivamente, fino al 1998, opera con il ruolo di direttore responsabile per l'Italia di tre "maison" di Champagne.

Nello stesso anno fonda due società: la prima di consulenza e l'altra di importazione e distribuzione di vini con particolare attenzione allo Champagne.

Nell'ambito della sua attività organizza da 14 anni "Les Etoiles de la Gastronomie", la manifestazione che riunisce tutti i ristoranti con stella della guida Michelin.

Per la sua competenza nell'ambito dello Champagne, nel Gennaio del 1992 gli viene conferito, dal Ministro dell'Agricoltura francese, "l'Ordre Merit Agricole", speciale onorificenza della Repubblica Francese, conferita ai personaggi che hanno avuto un ruolo importante nello sviluppo degli scambi italo-francesi.

