

Viaggi La Dolce vita /2

Britannici e americani ne bevono più di cinque milioni di bottiglie

Se lo Champagne diventa un'onda rosa

Il successo mondiale dei rosé. Ecco i migliori

I brindisi delle feste

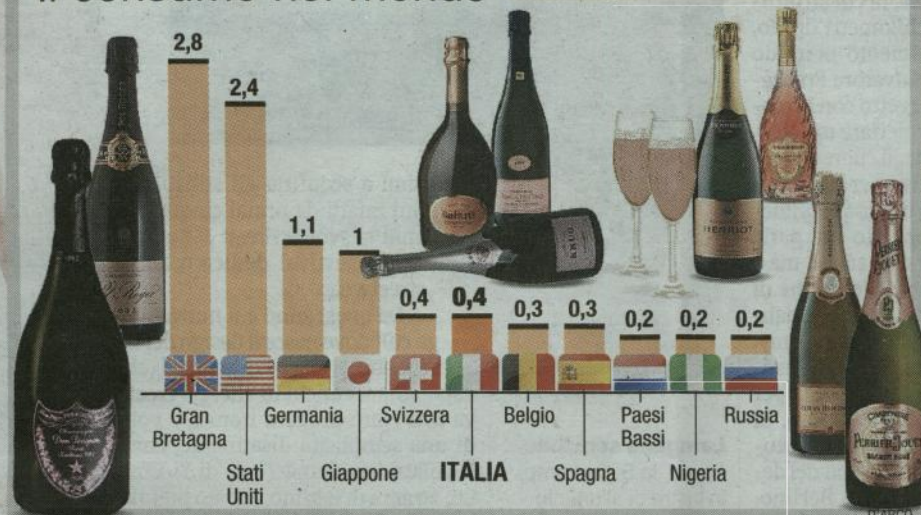
L'ultimo nato è l'OEnothèque 1992, un super riserva che ha trascorso diciannove anni in cantina prima di vedere la luce. Secondo il mitico chef de cave Richard Geoffroy la versione più audace di uno Champagne, «danguido e setoso come un assolo di chitarra di Carlos Santana». È un rosé. Versione extralusso, più facile da trovare da Sotheby's che in enoteca (supera i 300 euro a bottiglia).

Strano che per l'eccellenza la casa del monaco benedettino abbia scelto un vino dai riflessi corallini? No, in linea con quello che chiede il mercato. La vie en rose dello Champagne è trainata da Regno Unito, Germania e Stati Uniti, che assorbono il 55 per cento dell'export. Questo tipo di Champagne è l'unico a segnare un incremento, raggiungendo ormai l'8,5 per cento del totale destinato all'estero. Nel 1995 la Francia ha spedito in America 227 mila bottiglie di Champagne rosé. L'anno scorso è stata raggiunta quota 2,4 milioni.

Gli americani bevono più di una bottiglia su cinque dell'intero stock di rosé che prende il volo dalla Francia. Quasi come i bevitori del Regno Unito (2,8 milioni di bottiglie), che hanno fatto lievitare le vendite delle bollicine rosé del 16,9% nel 2010. L'Italia, quanto a perlage rosato, non è dominata dai francesi:



Il consumo nel mondo



400 mila bottiglie su un totale di 7,2 milioni importate, per una spesa di poco inferiore ai 130 milioni di euro. Se spendiamo poco, sostiene l'ultimo rapporto del Comité Champagne, la colpa è «della crisi politica che fa presagire una crescita inferiore a quella di tutta l'Europa». E poco importa se, come diceva Ernest Hemingway, lo Champagne è (con il caviale) «l'unica cosa che conosca che vale quel che costa».

La tinta ramata è data dal Pinot nero, aggiunto o fatto macerare. Sono vini che sanno essere misteriosi, profondi. Spesso più cari di quelli color d'oro delle stesse maison. I migliori? Il britannico Tom Stevenson, l'autore del libro «Champagne», ha stilato una lista di 12 rosé da stappare tra Natale e Capodanno. Sono il Charles Heidsieck 1999 («inimitabile») e la versione Réserve («maturità perfetta»); il Pol Roger 2002 («finezza straordinaria»); il Krug («quasi un crémant»); il Dom Pérignon 2000 («unico»); l'Henriot 2002 («incantevole»); il Veuve Clicquot Vintage 2004 («ricorda l'eccellenza del 1961»); il Ruinart («delizioso»); il Perrier-Jouët Blason («una gioia berlo»); il Pommery Apanage («color pesca perfetto»); il Roederer 2006 («superbo») e, infine, il Tsarine («voluttuoso»).

Troppi aggettivi incensanti, è vero. Ma succede spesso con gli Champagne rosé. Che attivano

la fantasia dei degustatori. Alcuni scovano sentori di meringhe appena sfornate, altri di confetti alla cannella e di chinotto.

Ma se il rosa domina nelle vendite del vino più noto al mondo, è anche grazie a come è cambiata la percezione del colore, da lezioso a simbolo di gioia. È una delle spiegazioni che *Le Figaro*, qualche tempo fa, ha dato alla sorprendente crescita del rosé, avvertendo che tanto successo poteva persino diventare un'arma a doppio taglio. Più se ne produce, più cala la qualità. E ci si troverebbe nel fûté un vino troppo facile, «da serate con la fisarmonica». Non quindi un liberatore di inibizioni («una macchina della verità», lo definiva Graham Greene) o un vino per il piacere, come lo intendeva Oscar Wilde, secondo il quale lo Champagne di qualità «si trova raramente nelle case degli uomini sposati». I francesi hanno risolto il problema così: accanto a una linea di rosé freschi e leggeri, ce n'è un'altra di vini ultra ricercati, quasi da collezionisti, come il Dom Pérignon OEnothèque che il prezzo destina a serate e brindisi eccezionali. Era così ai tempi di Napoleone, che lo usava per «coronare le vittorie (o consolarsi dopo le sconfitte)».

Luciano Ferraro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta di
Allan Bay



Le cremose uova strapazzate

Le uova strapazzate devono risultare né troppo liquide né troppo rapprese, ma morbide, omogenee e cremose. Un'unica accortezza: cuocerle a bagnomaria. Per 4 persone. Sgusciate 6 uova, conditele con sale e pepe e sbattetele brevemente con una forchetta. Fate sciogliere 1 noce di burro in una bastardella posta sopra una pentola con acqua sobbollente, unite le uova prima che l'acqua inizi a bollire e cuocetele mescolando continuamente con un cucchiaino di legno: il composto deve rapprendersi in modo omogeneo, senza asciugare troppo. Togliete dal fuoco e unite, continuando a mescolare, un po' di burro freddo a fiocchetti oppure panna o latte. Se le fate con una guarnizione, cuocetela a puntino, circa 150/200 g in peso, lasciate intiepidire poi unite le uova sbattute e procedete.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Verso il Vinitaly

«Wine Spectator» e i magnifici cento Verona prepara la sfida a Bordeaux

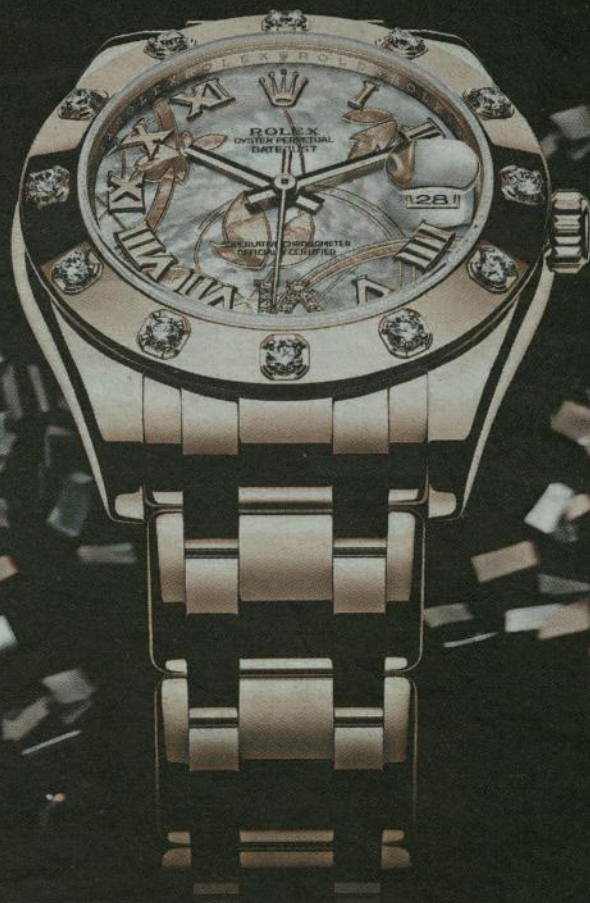
Cento produttori di vini, il fior fiore delle etichette italiane alla ribalta internazionale. Dell'evento si parla già ora, anche se l'appuntamento è il prossimo marzo, in occasione dell'apertura del Vinitaly. Ma poiché i viticoltori del Bel Paese saranno scelti e sostenuti da Wine Spectator, rivista americana, leader nel mondo dell'enologia (3 milioni di lettori, più di 15.000 vini recensiti ogni anno), l'annuncio viene dato con largo anticipo: lunedì la conferenza stampa all'hotel Principe di Savoia a Milano. Il Grand Tasting, primo momento di un progetto articolato, si terrà a Verona il 24 marzo, come anteprima della grande Fiera del vino. «Il Vinitaly è indubbiamente importante — osserva Ettore Riello, presidente di VeronaFiere —. Ma, inutile nasconderselo, dal punto di vista del marketing soffre la concorrenza di Vino Expo che si tiene a Bordeaux ogni due anni. Sono convinto che la discesa in campo di Wine Spectator a favore dei nostri migliori produttori possa dare un notevole valore aggiunto. Insomma, una marcia in più. Così potremo superare il gap che ci separa dalla manifestazione francese». L'incontro di marzo — OperaWine/Finest Italian Wines: 100 Great Producers — vedrà due momenti distinti. Gli invitati al Grand

Tasting presenteranno il loro vino top agli operatori del settore e quindi agli esperti internazionali e wine lovers. Wine Spectator, unico responsabile deputato alla scelta, ha stilato un elenco di 100 produttori da invitare, secondo criteri stabiliti e insindacabili, quali la rappresentanza di ogni regione, con l'intento di offrire ai buyer una gamma ampia e variegata della produzione vinicola italiana. Bruce Sanderson, senior editor e tasting director della rivista internazionale, dichiara: «Wine Spectator ha da sempre una grande considerazione per i vini italiani. Prodotti diversificati che, tuttavia, riflettono il livello di storia e tradizione che ogni produttore riesce a raccontare attraverso la sua etichetta». Per inciso, nell'annuale classifica di Wine Spectator dei primi 100 vini mondiali, per il 2012 figurano 20 italiani. Uno dei quali, Brunello di Montalcino 2006 Campogiovanni, al 4° posto. Dalle prime indiscrezioni sugli invitati al Grand Tasting di marzo, filtrano già i nomi più famosi dell'enologia nazionale, con qualche outsider. Produttori di rossi, soprattutto. Ma anche di bianchi e di spumanti metodo classico.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LIVE FOR GREATNESS
DATEJUST SPECIAL EDITION



PISA
OROLOGERIA

ROLEX FLAGSHIP STORE
MILANO
VIA MONTENAPOLEONE, 24

ROLEX