

Il Sole 24 ORE

How to spend it

DICEMBRE 2014

MILLE E UNA FESTA
CHE LA FIABA COMINCI

Anno 1 n. 5 mensile dicembre 2014. In vendita esclusivamente in abbinamento con il quotidiano Il Sole 24 ORE. Venerdì 5/12/2014 € 3,00 (Il Sole 24 ORE € 1,50 - Roma 700 punti € 1,50) - Una 700 punti € 1,50. Il prezzo del quotidiano



Bollicine all'asta

Investire nello champagne? Convieni, considerando che è il settore più rivalutato degli ultimi 40 anni. Ma attenzione: il vino non è come un'azione in Borsa, perché due bottiglie della stessa annata non saranno mai uguali. Il consiglio è comprare oggi le grandi cuvée millesimate e metterle da parte. Di **Fernanda Roggero**

Il 21 settembre 2012 è una data che gli appassionati di champagne non dimenticheranno facilmente. Quel giorno, nella sale della casa d'aste Acker Merrall & Condit a Hong Kong, è stato sancito definitivamente l'ingresso delle prestigiose bolle francesi nell'Olimpo del collezionismo mondiale.

I battitori della società americana hanno faticato a mantenere l'aplomb, mentre i rilanci dei collezionisti asiatici salivano vertiginosamente, per aggiudicarsi un pezzo della "più grande collezione al mondo di champagne". Ovvero, mille lotti di bottiglie rarissime, uscite dalla cantina di Robert Rosania, immobiliare newyorkese poco più che quarantenne. E protagonista di una storia molto americana: nato in una famiglia di origini italiane, dove «era normale fare assaggiare il vino anche ai bambini», tra un'operazione e l'altra, si innamora dello champagne (ma anche di grandi Bordeaux e Borgogna) e in soli dieci anni crea quella che John Kapon, ceo di Acker Merrall ha definito una "collezione incomparabile".

A Honk Kong è andato all'asta il meglio, e sono stati stabiliti

dodici nuovi record: il lotto principale erano sei bottiglie di *Salon 1959* battute a 28.385 dollari. Ma in cima ai desideri c'era solo il *Krug Blanc de Blancs 1966*, di cui sono state prodotte appena 500 bottiglie. Talmente raro che, dice Rosania, Oliver Krug, sesta generazione della storica famiglia, lo ha degustato solo quando l'immobiliarista ha aperto una bottiglia in sua compagnia, «qualche anno fa, eravamo insieme a St Moritz». All'asta di Hong

Kong è stato aggiudicato a 13.877 dollari.

Convieni investire nello champagne? Kapon non ha dubbi: «Sì. L'importante è focalizzarsi sui marchi più prestigiosi, grandi maison equiparabili ai brand del lusso internazionale. Il merito è di Robert Rosania, che ha creato una domanda per gli champagne da invecchiamento e ha fatto esplodere il mercato». La bollicina, incalza Andrea Grignaffini, editor di *Spirito di vino*, è una metafora della vita: «Quando ha un flusso forte, impetuoso, mostra l'esuberanza giovanile, con il passare degli anni si dilata, rallenta, è meno vertiginosa. Con la terziarizzazione assume maggiore capacità

aromatica: nella bollicina agée, l'aroma che era crosta di pane evolve in crosta di panettone». Per qualcuno sono come cyborg: vecchi-giovani.

I collezionisti, ben rappresentati anche in Italia, hanno una venerazione per le vecchie annate. «In cantina ho 3 mila bottiglie e la metà sono champagne», racconta Gaetano Verrigni, produttore di pasta artigianale, molto

apprezzata dai grandi chef. «Non mi considero un collezionista, ma un appassionato: compro i vini per berli. Non venderei mai una delle mie bottiglie, né acquisterei quote di fondi d'investimento specializzati nel vino. I miei campioni sono dei Philipponat degli anni Cinquanta e i Salon fino all'88. Eccezionale il *Salon Millesime 1955* (circa 3 mila euro), ma la passione vera è Krug: la bottiglia più preziosa è una *Magnum Collection '64*, me ne è rimasta solo una».

Tutti concordano su un unico principio: in questo campo vince la pratica. «A vent'anni non si può essere un esperto, per la semplice ragione che non si può aver bevuto 10 mila bottiglie», sentenza Orazio Vagnozzi, partner della società di consulenza Kpmg e appassionato di vini. Vagnozzi 10 mila bottiglie le ha in cantina, da cui pesca per le sue leggendarie verticali. In una delle ultime, ha portato a Roma al tavolo di Heinz Beck, lo chef tristellato della Pergola all'Hilton, undici Dom Pérignon. Risalendo in una vertigine di eccellenza enologica dal '96 al '47. La vera grandezza sta nella capacità di coniugare perfezione e grandi numeri.

«Dom Pérignon produce ogni anno cinque milioni di bottiglie e Richard Geoffroy, il suo celebre *chef de cave*, tende a

raggiungere l'equilibrio dei contrari», ricorda Vagnozzi. «Ora lavora sulla Plénitude, privilegiati momenti di maturazione per fasi: per arrivare alla Première sono necessari almeno sette anni di permanenza sui lieviti; la Deuxième (prima si chiamava Oenotéque) si raggiunge dopo almeno 16 anni sui lieviti, e rappresenta, secondo Richard, l'età



Bolle d'autore.
Da sinistra: Charles Heidsieck Brut Millesimé 1983 (850 €); Salon 1988 (850 €); Louis Roederer Cristal Rosé 1996 (350 €); Bruno Paillard N.P.U. 1996; Krug Clos d'Ambonnay 1996 (circa 2.400 €); Cà del Bosco Anna Maria Clementi 2003 Rosé (140 €). Veuve Cliquot La grande Dame 1962 (circa 500 €).

Cinquesensi

BELLEBUONO

Bottiglie di champagne da record: per investire nelle bollicine

ATELIER

Il negozio del mese: Scheer a Vienna (per scarpe da re)

CHARITY

Fare shopping è sempre una buona azione

WEEKEND PERFETTO

Scoprire Norimberga con Anton W. von Faber-Castell



Scintillante. Televisore Oled Lg curvo, con 460 cristalli Aurora Borealis di Swarovski, applicati a mano. L'effetto curvo garantisce che da qualunque punto si guardi lo schermo, l'immagine non venga distorta e il colore non perda luminosità e contrasto (in edizione limitata, circa 4.000 €).

PIACERI SINESTESICI

Il fattore curvo

Basta una piccola flessione per modificare la percezione di un film. O di un brindisi. Perché, a volte, il piacere assoluto risiede nei particolari. Di **Loredana Saporito**

Quanto influisce un'ellisse sull'esperienza? Se esistesse l'equivalente dell'Accademia della crusca nel design, gli esperti potrebbero a lungo confrontarsi su questa domanda. E la risposta sarebbe: tanto. Al punto che nel settore dell'Home Entertainment lo hanno chiamato il "fattore curvo". I televisori di ultima generazione, infatti, non sono dritti, ma leggermente arcuati, per migliorare la visione. Come al cinema.

Non sono dettagli. Anche in un bicchiere l'angolo della curva fa la differenza. Un vino rosso strutturato, per

esempio, in una flûte non esprimerà tutto il suo carattere. Lo sanno bene i designer dello studio svedese Claesson Koivisto Rune, vincitori del Red Dot Design Award 2013 e Designer of the Year 2013-14, che per l'azienda di Trieste Italesse hanno progettato quello che è stato definito il calice perfetto per lo champagne.

È un'impresa che porta la firma anche di Richard Juhlin, il "naso" mondiale dello champagne. Colui che a un evento ha individuato bendato 43 champagne su 50 e che a una cena, ospite di Olivier Krug, con un sorso ha riconosciuto un Krug Collection 1976. Questo è l'ultimo primato del suo carnet. Non a caso, si chiama

Richard Juhlin Optimum.

Il calice è stato presentato lo scorso novembre in Francia, a Reims, nel cuore della Champagne (non poteva essere diversamente), presso Le Jardin Les Crayères, un ristorante ospitato in un castello dell'inizio del Novecento. È qui che, tra i più importanti produttori di bollicine, ho l'onore di una degustazione privata con il naso degli champagne.

Cerco di spolverare in fretta tutti i ripiani della mia biblioteca aromatica: crosta di pane, liquirizia, paglia bagnata, erbe aromatiche... Quando si ascolta un sommelier descrivere un vino, la reazione è sempre la stessa: "Impossibile, io non riuscirò mai a riconoscere questi profumi". Eppure loro ti garantiscono di sì, sono già tutti nella nostra mente, affermano, catalogati in una sorta di biblioteca interiore. Bisogna solo riconoscerli e recuperare il "file" giusto. E una volta ritrovato, non lo perdi più.

Richard mi distoglie dai miei pensieri e mi invita ad ammirare il bicchiere. «È un pezzo di art design», commenta. «In mano è leggero ed elegante». Ma

ribadisce: «Il design è funzionale alla degustazione, pensato per esaltare il bouquet, la complessità aromatica e la mineralità di ogni champagne. Siamo riusciti a ottenere l'equilibrio perfetto, grazie a tanti piccoli particolari che lo rendono diverso da qualunque altro calice». Il modo migliore per spiegare che cosa intende è mostrarlo: degusteremo due etichette, per apprezzare le differenze.

Versano il primo. Un Comtes de Champagne 2005 Blanc de blancs di Taittinger. Sul bicchiere è incisa una linea: indica il livello ottimale di liquido, per permettere agli aromi di diffondersi. Non una goccia di più, non una di meno. Richard solleva il calice. «Osserva il perlage: è fine, abbondante e persistente». Quello che ci aspettiamo da un ottimo champagne. «Le bolle sono distribuite su tutto il calice. Non è solo una qualità visiva, donerà una sensazione piacevole anche al gusto». C'è un trucco: dove il calice si congiunge allo stelo sono state effettuate una serie di micro fessure per favorire la formazione delle catenelle.

Ruota delicatamente il bicchiere. Porta il calice al naso, e lo muove per percepire note olfattive diverse. «Per concentrare l'intensità aromatica e non disperdere il profumo, il calice si restringe verso l'alto. Mentre la parte inferiore è larga abbastanza per liberare l'aroma». Fa un grande sorso, aspira con la bocca e deglutisce. Mi invita a imitarlo e suggerisce: «Chiudi gli occhi e concentrati sulle tue sensazioni. Prova a descrivere la tua esperienza. La prima volta sarai titubante, ma dalla seconda avrai più confidenza». Lo imito. Sento note fresche, floreali, che poi diventano quasi dolci. Quando lo assaggio, il perlage mi solletica. «Per raggiungere la perfezione, ho degustato bendato centinaia di champagne in bicchieri diversi», racconta. È il momento del secondo, un Belle Epoque 2006 di Perrier-Jouët. «È uno champagne più femminile, ma anche timido». Sarà suggestione, ma lo sento più morbido, delicato, con una leggera nota fruttata.

È il momento dei saluti. Ho ancora una domanda: è più importante il bicchiere o lo champagne? «Un buono champagne si rovina nel bicchiere sbagliato. Ma un buono champagne può diventare fantastico nel bicchiere perfetto!».

BRINDISI PERFETTO SEI CALICI RICHARD JUHLIN OPTIMUM, ITALESSE (47,5 €; 57 € CON JUHLIN LINE; WWW.ITALESSE.COM). **DA BERE TAITTINGER**, WWW.TAITTINGER.COM. **PERRIER-JOUËT**, WWW.PERRIER-JOUËT.COM. **MANGIARE LE JARDIN LES CRAYÈRES**, WWW.LESCRAYÈRES.COM. **DA LEGGERE** "CHAMPAGNE GUIDE" DI RICHARD JUHLIN (32 €, WWW.CHAMPAGNECLUB.COM).

dell'energia. Per la Troisième bisogna attendere 25-35 anni».

Per andare sul sicuro bisogna affidarsi alle grandi maison, quindi: Roederer, Bollinger, Pol Roger, oltre a quelle già citate. E ricordarsi che la più grande annata recente è il '96. Ma non vanno dimenticati piccoli produttori di alto livello. «Come André Beaufort, decisamente intrigante, nonostante le note rustiche, o Georges Laval», suggerisce Grignaffini. «Le grandi case hanno stabilità e regolarità», conferma Andrea Petraroli, sommelier al Del Cambio di Torino. «A volte però è interessante valorizzare marchi meno noti, come Henry Giraud che ha un ottimo *Brut 2005* o Egly-Ouriet, che produce un blanc de noirs di solo Pinot Meunier».

Dalla cantina con 85 mila bottiglie dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, dove gli appassionati vanno a cercare le etichette più rare accumulate da Giorgio Pinchiorri, Alessandro Tomberli avverte: le annate vecchie vanno acquistate esclusivamente dalle maison, che le mettono in commercio anche dopo vent'anni, con sboccatura recente. Conservare a casa uno champagne acquistato vent'anni fa è un rischio. Potrebbe aver perso il perlage, anche se non necessariamente è un difetto.

Per qualcuno, tuttavia, collezionare vino non ha senso. «I vini sono fatti per essere bevuti», afferma Enzo Vizzari, appassionato di vini francesi e direttore delle *Guide de l'Espresso*. «Chi colleziona bottiglie come francobolli è nemico del vino». Ciò non significa astenersi dagli acquisti. «Si compra per conservare e stappare al momento giusto. Attenzione alle annate, ma ancor più ai produttori. *Dom Pérignon Oenothèque '66* e *Salon '61* sono dei must, eccellente anche *Charles Heidsieck 1983*, tra i più giovani *Bruno Paillard Nec Plus Ultra* del '96. Poi ci sono le rarità: ho assaggiato un

Magnum Veuve Clicquot 1949 che era ancora integro, davvero perfetto». E sempre un *Veuve Clicquot* dei primi dell'Ottocento, recuperato in un relitto al largo delle isole Aland in Finlandia, ha battuto il record mondiale d'asta per lo champagne: 45 mila dollari da Acker Merrill. Non esiste un Vangelo del vino, continua Vizzari, ma alcune regole da

seguire sì. Conservare in cantina, mai sopra i 16 gradi, degustare freddo e non ghiacciato e, soprattutto, non seguire i francesi nella pratica di berlo nella flûte.

Torna la domanda iniziale: conviene collezionare champagne? «È un mercato in crescita e con una buona diversificazione», spiega Christian Roger, al timone di *Vino e Finanza*, società di consulenza e gestione di investimenti in vino. «Non è certo come la Borsa, non può essere paragonato a un'azione, perché non segue gli stessi parametri. Anche se molti studi dimostrano che non ha rivali quanto a rivalutazione negli ultimi 40 anni».

Qualche esempio. Un *Sassicciaia 1985* vent'anni fa costava 250 mila lire, oggi vale oltre mille euro. I grandi Borgogna di Romanée Conti all'inizio del Duemila valevano 3 mila euro, oggi non meno di 10 mila. «Ma il vino non sarà mai un prodotto finanziario», conclude. «Due azioni Fiat hanno lo stesso valore, due bottiglie della stessa annata non saranno mai uguali. Il valore del vino è dato dal fatto che, alla fine, c'è qualcuno che lo stappa».

In definitiva come scegliere? Seguendo il proprio palato. «Lo champagne è come Mozart: arriva a tutti, anche se dietro ha un'estrema complessità. Una vecchia bottiglia è perfetta sui risotti e sul fritto», dichiara Vagnozzi. O sulla pizza, azzarda

Da collezione. Da sinistra: Bollinger 2000 (750 € circa); Dom Pérignon 1996 (400 €); Bellavista Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2006 (100 € circa); Bellavista Vittorio Moretti 2006; Giulio Ferrari 1995 (250 €).

Verrigni che consiglia di partire subito con l'acquisto delle bottiglie migliori.

«Comprare tanto, di tutte le annate e fidarsi del proprio gusto».

Kapon concorda: «Compra le grandi cuvée millesimate dei marchi più importanti, metti da parte quante più casse puoi. Sarà impossibile non stappare qualcuna di queste bottiglie. Quelle che restano, acquistano qualità e valore».

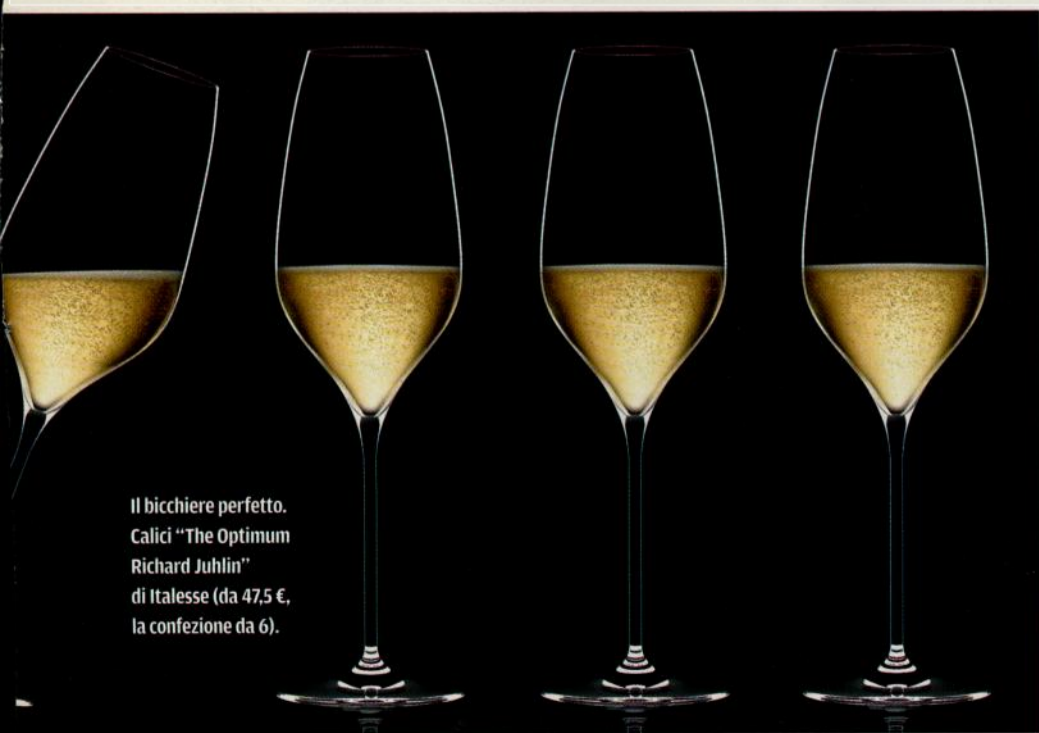
Secondo gli esperti, in una cantina non dovrebbero mancare: un Louis Roederer *Cristal Millesime 1990* (circa 600 euro) e un *Cristal Rosé 1996* (350 euro), due Krug vintage, 1962 (circa 1.900 euro) e 1973 (1.200 euro) e un *Clos d'Ambonnay 1996* (circa 2.400 euro), il *Dom Pérignon Oenothèque 1959* e 1962 (intorno ai 2.600 euro), il *Bollinger Vieilles Vignes Françaises 1996* (1.000 euro), il *Salon Millesime 1996* (450 euro).

Se Acker Merrill non ha ancora messo all'asta nessun metodo classico italiano non significa che le etichette francesi hanno il primato assoluto. «I Giulio Ferrari *Riserva del Fondatore '92-'93* e '94 (magari della famosa cassetta da 6, della collezione privata) hanno una grande vitalità», dice Grignaffini. Così come l'*Anna Maria Clementi 2003 Rosé* di Cà del Bosco e il *Bellavista Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2006*. Bolle mature che si conciliano anche con i cibi esotici». E se proprio volete sbaragliare le carte mettetevi in cantina un Lambrusco con fermentazione naturale in bottiglia, «come il *Rosé Brut*

La bottiglia più desiderata? Krug Blanc de Blancs 1966: ne sono state prodotte solo 500

Riserva Trentasei 2010 di Cantine della Volta». Forse non sarà un investimento, ma provateli dopo sette o otto anni: il vostro palato ringrazierà.

INVESTIRE ACKER MERRALL & CONDIT, WWW.ACKERWINES.COM. VINO E FINANZA, WWW.VINOEFINANZA.COM. AL RISTORANTE DEL CAMBIO, HTTP://DELCAMBIO.IT. ENOTECA PINCHIORRI, WWW.ENOTECAPINCHIORRI.IT. LA PERGOLA, WWW.ROMECAVALIERI.IT. IN SALOTTO ANDRÉ BEAUFORT, WWW.CHAMPAGNEBEAUFORT.COM. BELLAVISTA, WWW.BELLAVISTAWINE.IT. BOLLINGER, WWW.CHAMPAGNE-BOLLINGER.COM. BRUNO PAILLARD, WWW.CHAMPAGNEBRUNOPAILLARD.COM. CÀ DEL BOSCO, WWW.CADELBOSCO.COM. CANTINE DELLA VOLTA, WWW.CANTINADELLAVOLTA.COM. CHARLES HEIDSIECK, HTTP://CHARLESHEIDSIECK.COM. DOM PÉRIGNON, WWW.DOMPERIGNON.COM. GEORGES LAVAL HTTP://GEORGESLAVAL.FR. GIULIO FERRARI, WWW.FERRARITRENTO.IT. HENRY GIRAUD, WWW.CHAMPAGNE-GIRAUD.COM. KRUG, WWW.KRUG.COM. PHILIPPONAT, WWW.PHILIPPONNAT.COM. POL ROGER, WWW.POLROGER.COM. ROEDERER, WWW.LOUIS-ROEDERER.COM. ROMANÉE CONTI, WWW.ROMANEE-CONTI.FR. SALON, WWW.SALONDELAMOTTE.COM. TENUTA SAN GUIDO, WWW.TENUTASANGUIDO.COM. VEUVE CLICQUOT, WWW.VEUVE-CLICQUOT.COM.



Il bicchiere perfetto. Calici "The Optimum Richard Juhlin" di Italesse (da 47,5 €, la confezione da 6).