

Chianti «Castello di Albola»

«*Aestus*», estate è tempo di vacanze, si ha voglia di sostare, riposare per un po' di tempo. Il sole infuoca la terra e il Ferragosto è un giorno destinato alle scampagnate e ai pic-nic.

Anche un semplice fresco pergolato può essere il luogo ideale per le nostre grigliate estive.

Lo stesso Pellegrino Artusi consigliava per questo giorno, cibi semplici, facili da trasportare e un vino non impegnativo, ma che possa con le sue caratteristiche organolettiche trovare giusta concordanza alle sensazioni gustative (grassezza e leggera sensazione amarognola) delle luganighe, costine, bracioline, eccetera, cotte sulla vostra griglia.

Il Chianti classico, «Castello di Albola» a Radda in Chianti, prodotto con uve Sangiovese al cento per cento, può sicuramente essere il compagno ideale per le vostre tavolate.

È questo un vino che parla della terra toscana, pulito ed ermetico, dai tannini che vi sorprendono subito per la loro morbidezza, possente in bocca e grazie alla sua sapidità mantiene una struttura molto ricca. De servire in estate un po' più fresco (15°-16°), aprendo la bottiglia un momento prima del servizio, ottimo pure sui grandi arrostiti e formaggi d'alpe stagionati. / **DC**

Trovate questo vino nei negozi

Vinarte al prezzo di Fr. 17.90.

La Champagne vitivinicola

Bacco giramondo - Ritenuta regione ambasciatrice del gusto francese nel mondo, questa provincia vanta vini molto delicati e ricchi di profumi

/ 12.08.2019
di Davide Comoli

Con i suoi vini, la provincia della Champagne è orgogliosa di essere considerata l'ambasciatrice del gusto francese nel mondo, grazie ai suoi vini che - con la loro delicatezza, la ricchezza di profumi e le migliaia di bollicine molto fini - sono sinonimo di piacere. Reims e Epernay si disputano il titolo di capitale vitivinicola della Champagne, la quale però si estende nei dipartimenti della Marna, parte dell'Aube e dell'Aisne, in qualche comune della Alta Marna e di Senna e Marna (Seine-et-Marne).

La presenza della vite nella Champagne rimonta addirittura al Terziario, come testimoniano le foglie di vite fossilizzate ritrovate nella zona di Sézanne. Le prime notizie certe di viticoltura in questa regione si hanno però tra il II e il IV sec. d.C., grazie all'estensione dei vigneti impiantati a sud dai Romani. A quell'epoca l'odierna Reims era chiamata Durocortorum, ed era la capitale della Gallia Belgica (molti monumenti ricordano ancora quel periodo). La storia di questa regione è ricca di avvenimenti che meriterebbero di essere citati, ma lo spazio è tiranno, chiediamo quindi scusa se

salteremo a piè pari qualche secolo.

Delimitata da una legge nel 1927, l'area di produzione copre circa 34 mila ettari. Situata a circa 150 km a est di Parigi, la Champagne ha 319 comuni nei cinque dipartimenti sopra citati. I vigneti sono ripartiti in quattro grandi regioni: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs, la Côte de Sézanne e l'Aube, divisi in circa 281 mila parcelle. Diciassette villaggi beneficiano della denominazione: *grand cru*, e quarantaquattro villaggi quella di *premier cru*.

Il vigneto della Champagne è situato ai limiti settentrionali della coltura della vite, tra il 48° e 49.5° latitudine nord.

Impiantati dai 90 ai 300 metri d'altitudine, i vigneti godono di una doppia influenza climatica. L'influenza continentale è anche responsabile di gelate, alle volte distruttrici in inverno, ma anche di un favorevole soleggiamento in estate. L'influenza oceanica è contrassegnata invece da temperature basse con un minimo scarto tra le stagioni e porta piogge in quantità regolari, con contrasti termici di poco conto.

La composizione del suolo è in maggioranza calcarea, così pure i sedimenti che affiorano (*craies*). Questo tipo di suolo favorisce il drenaggio del terreno e dona una mineralità molto particolare a certi vini della Champagne. Le *craies* sono composte da granuli di calcite sopra degli scheletri di micro-organismi marini (*coccolites*) e caratterizzato dalla presenza di fossili di belemniti. La sua forte porosità è in effetti una vera riserva d'acqua (300-400 litri al m³), che assicura ai ceppi di vite una costante idratazione anche nelle estati più secche.

La natura del terreno ha portato alla scelta dei vitigni che meglio s'adattano. La legge del 22 luglio 1927 determinò poi quelli autorizzati: *Pinot Nero*, *Pinot Meunier* e *Chardonnay* sono oggi in netta maggioranza.

L'*Arbanne*, le *Petite Meslier*, con il *Pinot Bianco* e il *Pinot Grigio*, sono ugualmente autorizzati, ma rappresentano meno dello 0,3 per cento del vigneto. Il *Pinot Nero* è usato per dare corpo e longevità; il *Pinot Meunier* fornisce aromi e vini fruttati; e in quanto allo *Chardonnay*, è il vitigno che dona eleganza a questo vino d'assemblaggio che è lo Champagne. Ogni anno lo *chef de cave*, deve elaborare una *cuvée* di prestigio.

È poco probabile che il vino di Champagne abbia avuto un vero inventore, ma questo non ha impedito ai cugini d'Oltralpe, grazie a scrittori vari, di attribuire la paternità a dom Pierre Pérignon, monaco benedettino alla fine del XVII secolo. Ma del modo in cui lo Champagne ha raggiunto nel mondo il grado di primo vino, simbolo di festa, ne riparleremo in altra data, così pure di come avviene la sua particolare vinificazione.

Seguiteci invece per una passeggiata tra i vitigni di questa incantevole regione francese.

La Montagne de Reims è un altopiano ricco di foreste a sud di Reims, tra i fiumi di Marna e Vesle. Il suo sottosuolo è di gesso, coperto da affioramenti di lignite e argilla, ed è proprio ciò che lo rende un terreno ideale per il *Pinot Nero*, che qui riesce ad esprimere un grande potenziale in acidità e note minerali, ma quello che più ci colpisce sono gli incredibili profumi di ribes bianco e di prugna mirabelle. Da non perdere se si passa da Bouzy, è anche l'eccellente rosso fermo, sempre prodotto con il *Pinot Nero*.

Château-Thierry, la Vallée de la Marne, da Epernay, è dominata da terreni argillosi e si estende lungo le due rive della Marna. Questa zona è conosciuta oltre che per il *Pinot Nero*, per il *Pinot Meunier*, che dona vini freschi e fruttati, che ricordano la mela, la pera e alle volte i pinoli.

La Côte des Blancs e la Côte de Sézanne hanno invece terreni ricchi di gesso puro, con affioramenti di una particolare argilla chiamata «sparnaciana», da cui prendono il nome gli abitanti di Epernay (Sparanciani). Questo terreno è l'ideale per lo *Chardonnay* che qui raggiunge un'incredibile raffinatezza. Ricco di eleganti profumi agrumati e floreali, con notevole freschezza e mineralità, lo *Chardonnay* di queste zone ingentilisce l'irruente acidità del *Pinot Nero*, ma vinificato da solo, produce eccelsi Blanc de Blancs, che quando sono un po' evoluti evocano profumi di nocciola, burro fuso, pan brioche e confettura d'agrumi.

Infine, il vigneto dell'Aube, il più meridionale della Champagne. Si estende per più di 100 km verso sud, lambendo la regione dello Chablis. Anche il suo terreno è ricco d'argilla e di kimmeridgiano, tanto da ricordare quello della zona borgognotta. Il *Pinot Nero*, qui, dà vini eleganti e meno freschi, con note vegetali e di bacche selvatiche; grazie al suo clima più continentale le uve maturano prima.