

FOOD - VINI

Champagne per le feste: 16 etichette top e gli abbinamenti migliori

19 DICEMBRE 2019
di ANNA MAZZOTTI

Bottiglie speciali adatte ai grandi brindisi delle feste natalizie da abbinare a piatti creati per esaltare ogni cuvée: ecco alcuni suggerimenti utili e sfiziosi

19 DICEMBRE 2019
di ANNA MAZZOTTI

Quando è il momento di bere champagne? Per i suoi estimatori ogni occasione è buona.

A cominciare da Napoleone, che lo trovava necessario sia in caso di vittoria che di sconfitta, o da Winston Churchill, talmente appassionato di Pol Roger che la maison, dopo la sua morte, gli ha dedicato una cuvée dal blend segreto che porta il suo nome.

Il «berlo in ogni occasione» è un concetto riassunto perfettamente da una delle mitiche dame dello champagne, Lili Bollinger: «Lo bevo quando sono contenta e quando sono triste.

Talvolta lo bevo quando sono sola. Quando ho compagnia lo considero obbligatorio. Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho. Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete».

Se ogni momento è giusto, **in occasione delle feste allora si può concedersi una bottiglia speciale**, da scegliere tra annate vecchie o anche tra le più recenti (ma sempre invecchiate a sufficienza) uscite quest'anno, come *Krug 2006*, denominata l'«abbondanza caprocciosa», la *Grande Dame 2008* di Veuve Clicquot, *Lalou 2006* della linea più prestigiosa di G.H.Mumm, lo straordinario *Dom Pérignon Vintage 2002 Plénitude 2*, presentato al tramonto contemplando il vulcano Teide a Tenerife, o *Bollinger Brut Blanc de Noirs Millésime «007» 2011*, una limited edition con bottiglia decorata dal numero 25 dedicata a *No time to die*, nuovo film di James Bond in uscita ad aprile.

E a proposito della Cuvée Sir Winston Churchill, un grande regalo da concedersi è la verticale di 2002, 2006 e 2008 custodite nelle eleganti «Casse Blu» realizzate in esclusiva per l'Italia.

Gli champagne possono essere abbinati a varie proposte gastronomiche (escludere i dessert), ma per ognuno ci possono essere piatti studiati appositamente per esaltare la loro peculiarità: in generale, sono sempre indicati caviare, crostacei, pesce crudo, frutti di mare e primi raffinati, magari con tartufo bianco, o anche ricette di cucina etnica. Nella gallery fotografica, ecco alcune idee per accompagnare queste 16 preziose cuvée, tra grandi classici e piatti realizzati da chef stellati.

VF

17 / 32



Stagionando

champagne e abbinamenti di natale

17

Charles Heidsieck Brut Millesimé 2008

È la nuova annata della maison, fondata a Reims nel 1851 da Charles Heidsieck, imprenditore, gentleman ,dandy e appassionato viaggiatore, che ha trasmesso il suo stile ai propri vini: equilibrati, profondi, sorprendenti. Questa cuvée esprime al meglio i canoni stilistici della maison: eleganza, equilibrio e immediata piacevolezza, cremosità e freschezza. Nasce da un assemblaggio di 10 grands crus vinificati separatamente, con un affinamento sui lieviti di 10 anni. Colore dorato brillante, si presenta con note di agrumi canditi e sfumature di nocciole tostate. È un vino vivace che si sviluppa in una texture morbida e generosa, ricca di note iodate e minerali. Da degustare da solo, o abbinato a raffinati piatti di pesce e crostacei.



VF

18 / 32



Stagionando

champagne e abbinamenti di natale

18

Charles Heidsieck Brut Millesimé 2008 & Baccalà pil pil, carciofi, soya e salsa verde

Un raffinato piatto di pesce preparato da Elio Sironi, chef del ristorante milanese Ceresio 7.

