

Cinque regole e cinque etichette per celebrare al meglio lo Champagne Day

scritto da Gabriele Pasca | 26/10/2023



Da un calice di champagne scelto con cura, nascono storie che vanno oltre la semplice effervescenza. Scoprire nuove etichette, apprezzare la temperatura ideale e versare con grazia: ecco come il Global Champagne Day diventa una celebrazione autentica dell'arte del vivere bene e una pausa raffinata dalla frenesia quotidiana.

Il **quarto venerdì di ottobre** di ogni anno (il 27 in questo 2023), il mondo si concede una pausa dai ritmi frenetici della vita quotidiana per onorare una bevanda leggendaria. È il **Global Champagne Day**, una giornata in cui ogni goccia di spumante che scorre nei bicchieri pare raccontare storie di vendemmie dorate, di cantine secolari e di brindisi storici.

Ma come trasformare questa ricorrenza in un'occasione veramente speciale? Come elevare il semplice gesto dello stappare una bottiglia in un rito che esalta non solo lo champagne, ma l'**arte del vivere bene**? Ecco alcune regole ed etichette per trasformare il Global Champagne Day in una

celebrazione degna di questo nome.

Esplorare l'inesplorato

Il mondo dello champagne è vasto e variegato, con **una gamma di produttori che va ben oltre le marche mainstream**. Piccoli vignaioli a conduzione familiare, spesso nascosti nell'ombra delle grandi etichette, custodiscono gelosamente i segreti della tradizionale **"méthode champenoise"**. Lo Champagne Day è l'occasione giusta per **sperimentare e scoprire nuove etichette**, avventurandosi in territori meno conosciuti ma ricchi di sorprese.

Etichetta 1: Alexandre Bonnet - La Géande, 2017

Lo champagne *"La Géande"* 2017 rappresenta una cuvée di sette tradizionali varietà d'uva. Si distingue per le sue sfumature dorate, aromi di pesca, fico e note floreali. Al palato, rivela potenza e mineralità. Perfetto da servire a 8-10°C, si abbina splendidamente a piatti come tonno tataki o pollame. La sua produzione limitata, con un packaging eco-sostenibile, rende ogni sorso un omaggio alle tradizioni e maestria del Domaine Alexandre Bonnet.



Temperatura perfetta

Lo champagne va servito fresco, ma **non ghiacciato**. Una temperatura di servizio ideale si aggira intorno ai **7-9°C**, che permette di esprimere al meglio la complessità aromatica e la finezza delle bollicine. E ricorda, **il congelatore è un nemico del champagne**: una temperatura troppo bassa può nascondere le sue sfumature delicate.

Etichetta 2: Encry, Grand Rosè

Il Grand Rosè di Encry è un tributo all'innovazione nel cuore della tradizionale Côte des Blancs. Mentre molti potrebbero domandarsi se un Rosè possa incarnare l'essenza di un villaggio noto per il suo Chardonnay, Encry risponde con un deciso sì. L'aggiunta di un raffinato vino rosso da Bouzy, noto per il suo inconfondibile Pinot Noir, rende questo champagne unico. Frutto di una selezione

rigorosa di Chardonnay e Pinot Noir, ogni fase della sua produzione riflette la dedizione alla qualità: dalla vinificazione in acciaio termo controllato, alla fermentazione con lieviti selezionati che maturano per ben 36 mesi. Il risultato è uno champagne dal colore rosato salmone, con note olfattive di frutti rossi e un gusto che combina la fruttosità del Pinot Noir con la freschezza dello Chardonnay. Perfetto da solo o in abbinamento con salmone, prosciutto crudo o dolci a base di frutti rossi, il Grand Rosè di Encry è un vero e proprio gioiello nel panorama degli champagne.



Bicchieri Immacolati

La pulizia del bicchiere è fondamentale. **Residui di detersivo** o altre sostanze possono **alterare il sapore dello champagne**. Un bicchiere pulito, sciacquato con acqua calda e asciugato con un panno morbido, è il primo passo per un brindisi perfetto.

Etichetta 3: Gaston Burtin, Vintage 2014

Nato da una miscela prevalentemente di Grand Cru e Premier Cru provenienti da otto villaggi distinti, questo vino svela la complessità, la ricchezza e la tensione di questa annata. Composto per il 48% da Pinot Noir, 39% da Chardonnay e il 13% da Meunier, il blend esprime perfettamente l'equilibrio e l'armonia tra le varietà di uva. All'occhio, si presenta con un giallo dorato brillante, accompagnato da bollicine intense. Il naso è caratterizzato da profumi di frutta a nocciolo marmellatosa e note speziate di pan di zenzero. Al palato, offre sapori di pesca, albicocca e sfumature dolci di pasticceria, tutto sottolineato da una ricchezza e precisione notevoli. Con un affinamento di oltre 7 anni e un dosaggio di 8 g/l, mantiene un'essenza pura e autentica. Ideale in abbinamento con piatti come petto di pollo ai funghi morel e filetto di rombo con salsa allo champagne.



Versare con Grazia

Versare lo champagne è un'arte che richiede una certa maestria. **Inclinando il bicchiere a 45 gradi** e versando lentamente lo champagne lungo il lato, preserverai la sua effervescenza caratteristica. E ricorda, **non riempire il bicchiere fino all'orlo**; la quantità ideale è due terzi.

Etichetta 4: Alberto Massucco, Le Mesnil 2018

Proveniente dal prestigioso villaggio Grand Cru di Le Mesnil sur Oger, questo champagne è espressione pura del vitigno Chardonnay, vendemmiato nel 2018. Dopo una fermentazione alcolica in fût, riposa per tre anni sui suoi lieviti. Senza filtrazioni e con un dosaggio minimo di 2 g/l dopo il dégorgement, mantiene la sua naturalezza e freschezza. La fermentazione malolattica conferisce complessità al vino. Si presenta con una bollicina brillante e fine, con profumi avvolgenti di pesca gialla, pera matura e albicocca. Sfumature di muschio, erbe aromatiche e fiori di tiglio si mescolano a tocchi dolci di crema pasticciera e zenzero candito. Al palato, il suo carattere deciso e sontuoso si svela, con una ricchezza di frutta e ampiezza espressiva che eleva ogni momento, rendendo questa cuvée un Grand Cru indimenticabile.



Leggi l'etichetta

Controlla il **dosaggio di zuccheri** indicato sull'etichetta dello Champagne che hai scelto, poiché **non tutti gli Champagne sono secchi!** Il **Brut Nature** (il più secco) ha da 0 a 3 grammi di zuccheri residui per litro, seguito dall'**Extra Brut**, con meno di 6 g. Successivamente vi è il **Brut**, con meno di 12 g: questa è la varietà più comune. Troverai anche l'**Extra Sec** (extra dry) con un range di 12-17 g, e il **Sec** (dry) con 17-32 g. Poi c'è il **Demi-Sec** con 32-50 g di zuccheri residui, ed infine il **Doux** (dolce) che contiene oltre 50 grammi; sebbene quest'ultimo sia prodotto raramente.

Etichetta 5: Domaine Lagille, "La Garenne" brut nature

Il Brut Nature La Garenne è l'espressione autentica del Domaine Lagille, un'azienda familiare situata nella pittoresca Montagne de Reims. Guidato da Maud e Vincent, fratello e sorella, questo champagne celebra l'eredità e la maestria della famiglia nella viticoltura di Treslon. La scelta audace di utilizzare esclusivamente uve Pinot Meunier rende questa bevanda distintiva nel panorama champenoise. Dopo la vinificazione, il metodo Champenoise si prende la scena, lasciando il vino a maturare e affinare sui lieviti per 36 mesi. Alla vista, La Garenne si presenta con un colore giallo paglierino radiante, accompagnato da un perlage fine e costante. Le narici vengono catturate da sentori vivaci di frutta fresca e fiori bianchi, mentre al palato si svela una freschezza ineguagliabile e un finale memorabile. Ideale come aperitivo o per accompagnare un pasto, lo Champagne Brut Nature La Garenne è un racconto effervescente dell'amore e della dedizione di Domaine Lagille.

