Dallo Chardonnay alla Rosa di Damasco: le parole dello Champagne fra storia e curiosità

terroir-min-5a7abcab

“Lo Champagne, se si ha tempo per ascoltarlo, fa lo stesso rumore, nella sua schiuma e nelle sue bollicine, del mare sulla sabbia” (Max Jacob). È proprio vero: le bollicine più amate del mondo racchiudono nel loro perlage e negli aromi al palato un’allure senza tempo, da sempre oggetto del desiderio per i veri intenditori. Una storia centenaria, che ancora oggi va centellinata e compresa, a partire dal suo linguaggio per veri connaisseurs. Ecco a seguire alcune delle espressioni più ricorrenti, illustrate da Stéphane Revol, Ceo di Comte de Montaigne, Maison di Champagne dell’Aube.



1. Il “rito” dell’Assemblage: durante la vendemmia le uve provengono da diversi appezzamenti (parcelle) e solo le migliori vengono selezionate durante il processo di assemblage, fra gennaio e aprile, che prevede la regolare degustazione settimanale dei “Vins Clairs” nati dalla prima fermentazione. Alla fine solo i vini selezionati potranno fare parte dello Champagne. A ogni Cuvée corrisponderà un assemblage specifico, di volta in volta più fruttato o più minerale, in base alla sua origine territoriale. Un esempio? I vini provenienti dalle porzioni di terreno (parcelle) più collinari saranno più fruttati e rotondi al gusto, mentre quelli provenienti da aree più vicine al fiume saranno più minerali.

2. Chardonnay, l’”apertura delle porte”: non tutti conoscono l’etimologia di questa parola, che in ebraico vuol dire “apertura delle porte”. Un termine importante, perché identifica il primissimo ceppo di questo vitigno a bacca bianca importato direttamente da Cipro, da Comte de Champagne, dalle Crociate del XIII secolo, nella regione dell’Aube, in Francia, e trapiantato nella Côte des Bar. Oggi lo Chardonnay è un vitigno ottenuto come incrocio tra il Pinot nero e il Gouais blanc.

3. Cuvée, il mix perfetto: l’origine della parola Cuvée è da ricondurre al latino cupa, cioè botte, e indica la quantità di vino che si produce ogni volta in un tino, il recipiente di legno adibito alla fermentazione del mosto. Oggi questa parola indica la miscela di diverse uve e di vini di annate diverse che vengono abilmente miscelati per dare vita a Champagne dal gusto armonioso ed equilibrato, oltre le imperfezioni del cru (vigneto). Ogni Cuvée è unica alla vista, all’olfatto, al palato. Al contrario, gli Champagne millesimati sono prodotti con vini che per almeno l’85% appartengono alla stessa annata di vendemmia oppure ricavati da un solo cru.

4. Il perlage, bollicine che passione! il perlage è il termine che indica l’effervescenza dello Champagne, ovvero le bollicine più o meno fini che vanno dalla base del calice verso l'alto. Piccole, numerose e persistenti, ci regalano la percezione di piccole collane di perle, da cui deriva, appunto, il nome "perlage". Se le bollicine sono numerose, piccole, e rapide nel salire in superficie e persistenti, indicano un vino di pregio. Se, viceversa, le bollicine sono scarse, grossolane, lente nell'ascesa, significa che il vino è di livello modesto.



5. Rosa di Damasco, il fiore-sentinella: la Rosa Damascena o Rosa di Damasco è una pianta originaria del Medio Oriente, anch’essa importata dalle Crociate e utilizzata come fiore-sentinella per intercettare le malattie delle piante prima che colpiscano i vitigni di Champagne. Non a caso i suoi alti filari, sono sempre presenti a ridosso dei vitigni con una pioggia di bellissimi fiori color rosa antico, intensamente profumati. Inoltre, piantare una rosa in prossimità delle vigne favorisce la biodiversità.

6. Terroir, la vera carta di identità dello Champagne: è il tratto identitario di ogni Champagne perché dalle sue caratteristiche ha origine l’unicità del vitigno. Identifica un insieme di fattori quali la composizione microbiologica e minerale del terreno, il suo microclima, e persino il tipo di composizione del sottosuolo. Ad esempio, un sottosuolo gessoso, come quello della Côte des Bar, permette una regolazione naturale del calore e dell’umidità: in inverno il suolo mantiene il calore e in estate la freschezza. Caratteristiche uniche che rendono gli Champagne Comte de Montaigne allo stesso tempo freschi e minerali.

Lo sapevi che…

- in una bottiglia di Champagne ci sono in media circa 49 milioni di bollicine, poco meno di un quinto delle stelle della Via Lattea
- in media ci sono circa 40 Kg. di pressione ogni due centimetri quadrati su ogni bottiglia di Champagne: più del triplo della pressione di uno pneumatico di automobile
- dal 2015 lo Champagne è patrimonio mondiale dell'umanità: Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sono stati iscritti nella World Heritage List dell'Unesco
- Il tappo di una bottiglia di Champagne raggiunge la velocità di 64 km/h se viene fatto saltare al momento di stappare la bottiglia
- un team di scienziati dell'Università di Reading nel Regno Unito ha scoperto che bere champagne può migliorare la memoria e persino prevenire la demenza e il morbo di Alzheimer. E' però consigliato berne da uno a tre calici a settimana
- la classica coppa di Champagne è stata adattata da un modello in cera del petto di Maria Antonietta