Champagne Day, 10 curiosità sul nettare degli dei

champagne-b8320a82

Oggi, venerdì 28 ottobre, in tutto il mondo si celebra lo Champagne Day. Nata nel 2009 grazie al wine tutor e blogger californiano Chris Oggenfuss per festeggiare le bollicine francesi, la ricorrenza è stata successivamente riconosciuta e supportata da Comité Champagne, organizzazione che riunisce 15mila viticoltori e le maison del territorio transalpino di Champagne.

Simbolo di eleganza ed esclusività, il nettare degli dei mantiene immutato il suo fascino di **luxury drink più famoso al mondo** forte dei suoi 350 anni di storia: sui social network l'hashtag #champagne raccoglie oltre 17 milioni di contenuti su Instagram e 1,5 miliardi di visualizzazioni su TikTok affermandosi come status symbol anche tra i più giovani come dimostrano le foto di Harry Styles e Ariana Grande che li ritraggono in compagnia di una flûte in mano.



Icona di charme e glamour, anche i VIP si sono lasciati sedurre dallo champagne: dal celeberrimo bagno nella vasca di **Marilyn Monroe**, che si dice fosse riempita per l'occasione con 150 bottiglie di champagne, fino a **Brad Pitt**, che in occasione dell'ultima notte degli Oscar ha lanciato il proprio brand di champagne per la cena di premiazione dell'Academy Awards. Anche la **Regina Elisabetta II** consumava regolarmente champagne, convinta che fosse utile

per riposare bene: “Il segreto di The Queen per un buon sonno? Champagne e Dowton Abbey prima di coricarsi”, ha riportato Julia Banim, reporter del Daily Record britannico, che indagò attentamente le abitudini serali della sovrana Britannica.

“Da sempre lo champagne è presente nei momenti più significativi della nostra vita, è un’icona senza tempo, un simbolo di festeggiamenti in grado di esprimere ed affermare una dimensione chiave della nostra vita sociale. Lo champagne è, di fatto, un linguaggio internazionale conosciuto in tutto il mondo, che accompagna i momenti più iconici di felicità mentre siamo circondati da parenti e amici, oltre che una bevanda con un mercato colossale e planetario”, afferma **Luigi Sangermano**, AD di Laurent-Perrier Italia e imprenditore del lusso.



“Gli champagne sono vini che coinvolgono direttamente e in modo marcato tutti i cinque sensi: molto sfaccettati aromaticamente, e sono in grado di offrire una pregevole quantità di sensazioni olfattive e gustative, sono vini tattili, delicati come una seta pregiata, che si rivelano al palato e alla lingua grazie alle loro uniche qualità di frizzantezza e texture; unici alla vista, e anche speciali all’udito, grazie al perlage delle bollicine e alla pressione della bottiglia che arriva a 6-7 atmosfere, e rende il cerimoniale dell’apertura unico e speciale”, prosegue ancora Sangermano. *“Vi è una crescente attenzione, specie nel mondo della ristorazione, sulle piccole produzioni di champagne – conclude l’imprenditore del lusso – ma dev’essere chiaro che al di la della doverosa ricerca di novità, il 75% del mercato mondiale ed oltre è presidiato dai* ***grandi marchi di proprietà di fondi d’investimento*** *e da importanti maison di grande tradizione ancora a controllo familiare come la nostra Laurent-Perrier, mentre solo il 25% è distribuito tra piccoli produttori e cooperative locali: la verità è che il massimo del godimento negli appassionati è stappare una bottiglia prestigiosa di un grande marchio”.*

Dal varo delle navi alle premiazioni delle gare automobilistiche, fino al brindisi di Capodanno: attorno a nessun’altra bevanda nel mondo è stato costruito un **simile culto** associato ad allure e glamour, con testimonial le celebrity e gli artisti più famosi del mondo. E sono numerosissime anche le citazioni cinematografiche dove lo champagne assume un ruolo da protagonista: da Leonardo di Caprio che

regge il calice di champagne in una scena iconica del “Grande Gatzby”, diventato poi uno dei meme più famosi sui Social network, a Margot Robbie che sorseggia una flute di bollicine francesi in una vasca da bagno spiegando l’economia di Wall Street nel film “La Grande Scommessa”, fino ai grandi classici come “Pretty Woman”, “The Blues Brothers”, “Casablanca” e “Colazione da Tiffany”.

Ma quali sono le **10 curiosità meno note sullo champagne?** Ecco quelle emerse da un’indagine condotta da Espresso Communication sulle testate internazionali per celebrare lo #ChampagneDay:

1. IL VINO DEL DIAVOLO – Agli albori della lavorazione dello champagne la pressione all’interno della bottiglia era così forte da far scoppiare molti tappi. I produttori, vedendo numerose bottiglie rotte, attribuivano il fenomeno al diavolo dando l’appellativo di “vin du diable”.

2. PARTY LOVER – Le bollicine francesi sono diventate il simbolo delle celebrazioni dalla metà del 1600 per merito di Filippo d’Orléans, nobile conosciuto in tutta la Francia per i suoi party leggendari: la stappatura dello champagne, che avveniva per mano delle ragazze presenti, indicava l’inizio della festa.

3. IL VARO DELLA NAVE – Alla fine del XIX secolo lo champagne fu associato alla cerimonia del battesimo delle navi: il frantumarsi della bottiglia ben stretta da un nastro e scagliata in direzione dello scafo da una madrina rappresenta il primo contatto tra la nave e l’elemento liquido ed è segno di buona sorte.

4. TOP LUXURY – Nel 2012 l’artista britannico Alexander Amosu ha incastonato un diamante bianco di 19 carati all’interno di una bottiglia di pregio con una decorazione di 48 grammi di oro massiccio realizzata a mano. Il tutto è stato venduto al prezzo di oltre 1,4 milioni di euro.

5. ENERGY DRINK – Se oggi lo champagne è utilizzato per celebrare il podio dei vincitori, alla fine del XIX secolo in Gran Bretagna agli atleti che si cimentavano nella maratona veniva consigliato di bere champagne durante le gare: una sorta di energy drink non convenzionale.

6. IN FONDO AL MAR – Nel 2010 un gruppo di sub nel Mar Baltico ritrovò un relitto con a bordo 150 bottiglie di champagne risalenti al 1830 perfettamente conservate. Il percorso veniva utilizzato per le spedizioni in Russia: si pensa che Luigi XVI le avesse inviate come dono alla corte Imperiale russa.

7. CAVE DI GESSO – Il sottosuolo della regione di Champagne è calcareo e favorisce il drenaggio e la mineralità dei vini. Diverse maison fanno invecchiare le bottiglie nei loro cunicoli sotterranei scavati nel gesso che permettono di mantenere una costante temperatura riparandole anche dalla luce.

8. LA CONFRATERNITA DELLA SCIABOLA D'ORO – Nel 1986 il ristoratore francese Jean Claude Jalloux fondò la "Confrérie du Sabre d'Or", il club degli sciabolatori presente in Italia e in decine di paesi con più di 35mila associati. Tra le finalità di questa associazione la promozione della cultura dello champagne.

9. UN TAPPO PIÙ VELOCE DI JACOBS – L'Università di Reims ha dimostrato che più la bottiglia è fredda, minore sarà la velocità del tappo. Ad alte temperature l'anidride carbonica si concentra nel collo, aumentando la pressione: se a 4 gradi raggiunge i 40 km/h, a 18 gradi può toccare ben 55 km orari!

10. COPPA PERFETTA – La coppa è per tradizione la forma ideale per degustare lo champagne, ma come nasce? La leggenda narra che la coppa sia stata modellata niente meno che sul seno di Maria Antonietta. Una storia che ha fatto tendenza: Claudia Schiffer e Kate Moss hanno creato la loro versione sul modello del proprio seno!