

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Curiosità sullo champagne, l'alleato perfetto per conciliare convivialità ed eleganza

divisionebusiness · Monday, December 2nd, 2024

La **convivialità** è uno degli aspetti indubbiamente più belli del mangiare, un valore umano e culturale da preservare. Nel momento in cui si decide di regalarle anche un tocco di eleganza – scelta tipica, per esempio, del periodo natalizio sempre più vicino – non si può non prendere in considerazione lo **champagne**. Anche i palati più fini, quando lo comprano per una cena importante, lo fanno spesso senza sapere quale tesoro di cultura e storia si stanno portando a casa.

Al giorno d'oggi, anche grazie a e-commerce verticali come Tannico, e-shop noto per l'ampia gamma di scelta, lo **champagne** può essere reso protagonista, studiando gli abbinamenti enogastronomici giusti, di numerosi momenti all'insegna dell'**appagamento del gusto**. Per viverli in maniera ancora più consapevole, può avere il suo perché documentarsi su alcune curiosità dietro a questo straordinario spumante.

Lo champagne, la cui invenzione, secondo le teorie più accreditate, è da attribuire al **monaco benedettino Pierre Pérignon**, maestro di cantina, nel XVII secolo, presso una celebre abbazia francese, è un vino che parla di esclusività fin dalla sua creazione.

Non tutti sanno, infatti, che **i vigneti che è consentito utilizzare per la sua produzione sono solo tre**. Sì, hai letto bene: tre in tutta la regione francese della Champagne. Entrando nello specifico ricordiamo che i primi due sono a bacca nera e il terzo a bacca bianca. I loro nomi? **Pinot nero, Pinot Meunier e Chardonnay**. I vitigni a bacca nera prevedono una vinificazione in bianca.

In merito al processo in questione, è bene ricordare che si ha a che fare con un metodo che, nel corso dei secoli, non è cambiato, venendo tramandato di generazione in generazione: si tratta dell'approccio basato sulla **doppia fermentazione** (lo step di rifermentazione del vino avviene in bottiglia).

Un'altra curiosità che molti amanti delle bollicine ignorano riguarda il significato del termine "**millesimato**", spesso associato a bottiglie di particolare pregio. Quando lo si chiama in causa, si inquadra **uno champagne che prevede l'utilizzo di uva della medesima annata**. Nel caso delle cuvée, invece, si parla di una miscela di spumanti legati ad anni diversi.

Si potrebbe andare avanti ancora a esplorare le curiosità storiche dello champagne, che ha davvero ispirato, nel corso dei secoli, la creatività degli amanti delle bollicine. Per rendersene conto – e per capire il suo legame con la convivialità elegante e tradizionale – basta ricordare che, nel XIX

secolo, era consuetudine, da parte dei produttori, nominare le varie bottiglie come i profeti dell'antico testamento.

This entry was posted on Monday, December 2nd, 2024 at 2:41 pm and is filed under [Archivio](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.