Corsi Fippc & Champagne

di Andrea De Agostini*

Un'importante iniziativa si aggiunge alla florida attività della Fippc: nel 2014 partiranno i corsi di formazione "Professional Personal Chef & Champagne" da me condotti.

Con la crescita della domanda di personale qualificato in grado di organizzare e gestire eventi di qualità sempre più alta, si è deciso di accrescere le competenze del Professional Personal Chef anche fuori dai confini nazionali; la scelta di un corso sullo Champagne è dettata dall'estrema versatilità del prodotto e dal richiamo del suo fascino irresistibile. L'approccio a questo straordinario vino avverrà in maniera graduale e affronterà la complessità del prodotto attraverso un approccio semplice: teoria e degustazione unite in un percorso sensoriale completato dalla ricerca, sviluppata da ogni singolo soggetto, del miglior abbinamento con i piatti.

Alla fine del corso il Professional Personal Chef sarà in grado di proporre un evento Champagne con competenze tecniche specifiche in grado di soddisfare le diverse richieste del cliente.

La parte teorica inizia con una breve introduzione storica seguita dalla spiegazione dei diversi processi di elaborazione dello Champagne passando attraverso l'analisi del terroir e della posizione geografica, dei diversi vitigni, delle tecniche di vinificazione e dell'assemblaggio champenois.

Tutte le conoscenze acquisite permetteranno ai singoli partecipanti di sviluppare, attraverso la degustazione di diverse tipologie di Champagne, un proprio gusto che meglio si abbinerà alla propria competenza e conoscenza delle materie prime.

L'Ordre des Coteaux de Champagne ha origini antichissime, che risalgono alla seconda metà del XVII secolo e il suo scopo principale è quello di celebrare i vini della Champagne nel loro insieme e in tutte le loro

**Sommelier Professionista AIS, patron del Ristorante il Convito di Curina, vice presidente Associazione Culturale Enogastronomica Senese, docente presso l'Ecole du Champagne di Milano, Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.*

diversità per promuoverne la diffusione e accrescerne la notorietà a livello mondiale come simbolo di prestigio. L'Ordre des Coteaux de Champagne raggruppa circa 4.000 membri sparsi nel mondo, selezionati tra professionisti e appassionati del settore enogastronomico, della comunicazione, della politica e dello spettacolo grazie ai quali svolge un ruolo di comunicazione di primaria importanza in seno al Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC).■

Champagne 2014

di Andrea De Agostini

Il 2013 è stato sicuramente un anno difficile per tutti, anche lo Champagne ha registrato un lieve calo delle esportazioni che, analizzando le stime e non avendo ancora i dati ufficiali, hanno comunque superato i 300 milioni di bottiglie, con un volume d'affari che si attesta intorno ai 4,3 miliardi di euro. L'Italia occupa il sesto posto nella classifica dei mercati al di fuori del territorio francese, nel 2012 sono state spedite nel nostro paese 6 milioni e 245 mila bottiglie.

Questo fantastico vino viene prodotto in una zona geografica, delimitata da una legge del 1927, situata a circa 150 chilometri da Parigi che occupa poco più di 34.000 ettari in un territorio relativamente esteso (da Reims alla Côte de Bar ci sono 180 km) e comprende 319 villaggi compresi in 5 distinte aree geografiche:
- la *Montagne de Reims*, a sua volta suddivisa in Grande e Petit Montagne, patria indiscussa del Pinot Noir dove si producono Champagne rinomati per la loro potenza e struttura;
- la *Valle della Marna* a maggioranza Pinot Meunier con vini mediamente più morbidi e fruttati;
- la *Côte de Blancs*, dove domina lo Chardonnay, dà vita a Champagne pregiati, caratterizzati da vivacità e carattere, con aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza;
- la *Côte de Sèzanne* dove si coltivano Chardonnay e Pinot Noir;
- la *Côte de Bar* dove il vitigno principale è il Pino Noir e si producono vini di carattere, rotondi e dagli aromi complessi, più strutturati che eleganti.

Le uve coltivate principalmente sono tre:
Il *Pinot Nero* (a bacca rossa) conferisce forza del gusto e struttura al palato anche se risente in modo particolare degli andamenti climatici. Vinificato da solo o con il Pinot Meunier dà origine al "Blanc de Noirs".
Il *Pinot Meunier* (a bacca rossa) dona ai vini vivacità e freschezza, sensazioni fruttate che si sviluppano con rapidità grazie anche a una acidità contenuta; serve spesso ad equilibrare le cuvée composte da Chardonnay e Pinot Nero.
Lo *Chardonnay* (a bacca bianca) che apporta naturale finezza, freschezza delicata e produce eleganza; generalmente se vinificato in purezza (Blanc de blancs) origina vini leggeri adatti come aperitivo o per iniziare un pasto.

Tutte le fasi della coltivazione sono rigidamente e minuziosamente regolamentate dallo Statut Champenois, la vendemmia viene svolta esclusivamente a mano. Pressurage o Pigiatura è l'operazione che consiste nell'estrarre il succo dai chicchi, separandolo dalle materie solide dell'uva: raspi, bucce, vinaccioli per mezzo dei Pressoirs (torchi), che in Champagne sono abitualmente situati in locali appositi in mezzo ai vigneti; quelli tradizionali sono larghi e bassi e contengono 4000 chili di uva. Sia questi che quelli più moderni hanno la caratteristica di permettere pigiature rapide ma soffici, in modo da evitare l'estrazione del colore dalle uve nere.

Lo Champagne è sottoposto a due fermentazioni: la prima (fermentazione alcolica) avviene in Cuves (grandi tini) di acciaio inossidabile e talvolta in fusti di legno; la seconda (presa di spuma) avviene in bottiglia.

I vini ottenuti dopo la prima fermentazione vengono assemblati tra loro in modo da formare la cuvée. Per gli Champagne multivendemmia durante l'assemblaggio vengono impiegati i *vins de réserve* ovvero dei vini di annate antecedenti che vengono conservate in cantina e che concorrono all'elaborazione della cuvée. Normalmente viene utilizzata una miscela di tre annate ma le grandi Maison, che hanno la capacità di conservare diverse annate nelle loro cantine, possono utilizzare vins de réserve invecchiati anche 12 anni.

Ai vini tranquilli, una volta assemblati nella cuvée, si aggiungono zuccheri e lieviti selezionati e una volta imbottigliati (tirage) si lasciano in posizione orizzontale (sur lattes) per molti mesi nelle cantine a temperatura costante di 10-11 C. È importante mantenere questa temperatura per far si che i lieviti svolgano al meglio la loro azione provocando una seconda fermentazione, trasformando lo zucchero in anidride carbonica ed alcool.

La fase di creazione delle bollicine può variare da qualche settimana ad un massimo di 7/8 mesi ma normalmente dopo 3 mesi i lieviti sono morti. L'autolisi dei lieviti è il processo di autodistruzione enzimatica delle cellule dei lieviti, la finezza del perlage e la sua persistenza nel bicchiere dipendono dalla cura con la quale si segue questa seconda fermentazione e dalla durata dell'invecchiamento. Alla fine della presa di spuma la pressione interna raggiunge circa 6 atmosfere e la gradazione alcolica aumenta di circa un grado rispetto all'iniziale.

Una volta conclusa la fase della presa di spuma si procede con il "remuage" ovvero l'operazione con la quale viene fatto scendere contro il tappo della bottiglia il deposito formatosi durante l'autolisi dei lieviti. Questa operazione può essere effettuata tramite l'utilizzo di speciali macchine automatiche (gyropalettes) o manualmente. Le bottiglie vengono periodicamente ruotate di un ottavo di giro ogni volta e progressivamente inclinate fino a quando, raggiunta la posizione quasi verticale, il sedimento viene concentrato a contatto della "bidule" sotto il tappo; a questo punto la bottiglia è pronta per il "dégorgement" o sboccatura.

Con questo procedimento si elimina il deposito: le bottiglie, capovolte, vengono immerse in una soluzione refrigerante a meno 25 C, che congela circa 2 cm di vino. A questo punto la bottiglia viene stappata e la pressione interna espelle il ghiacciolo che incorpora le fecce. La bottiglia viene rabboccata (dosage) con la "liqueur d'expédition" e tappata definitivamente con classico tappo di sughero. Questa soluzione è composta da vino e percentuali di zucchero variabili in base alla tipologia dello Champagne che si vuole ottenere. I termini pas-dosé, nature o dosage zero indicano l'assenza di liqueur d'expédition.

Le diverse tipologie dipendono dal dosaggio di zucchero grammi/litro:
Extra Brut: 0/6 gr/l
Brut: 6/12 g/l
Extra Dry: 12/17 g/l
Sec: 17/32 g/l
Demi-sec: 32/50 g/l
Doux: oltre 50 g/l

I tappi sono di conglomerato ai quali vengono applicate dure rondelle di sughero vergine per garantire la migliore qualità e la tenuta alla pressione. Il sughero per i tappi di Champagne non deve essere né troppo duro né troppo morbido, per assicurare la perfetta tenuta nel tempo.

La gabbietta (muselet) serve per trattenere il caratteristico tappo dei vini spumanti, tra il sughero e la gabbietta viene fissato un dischetto "plaque de muselet" che in Champagne porta quasi sempre i simboli o il marchio del produttore. Confezione, etichetta, capsula, collare costituiscono la confezione delle bottiglie di Champagne ("habillage").
A questo punto non resta che preparare un secchiello con del ghiaccio o mettere la bottiglia per qualche ora in frigo. ■

Convito di Curina passione champagne

alessandro ercolani

La storia di Curina affonda le radici nel Medioevo, fu infatti intorno al Trecento, a seguito della congiura dei Pazzi contro Lorenzo il Magnifico, che un ramo della famiglia, i Cinughi, allontanatisi da Firenze, si stabilì nella Contea della Berardenga. La loro vicinanza al Papato ne favorì l'insediamento nell'area e ne determinò la crescita e lo sviluppo.

La famiglia ebbe due sedi strutturalmente collegate, Montegiachi e Curina, che così viene descritta da Emanuele Repetti nel 1833 nel suo Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana: "...Curina in Val d'Arbia, Villa signorile della Casa Cinughi di Siena nel popolo della Pieve di Pacina, uno dei 38 comunelli di Castelnuovo, nella diocesi di Arezzo, a 9 miglia da Siena. Ha una cappella con belli affreschi di Arcangelo Salimbeni". La villa risale al Cinquecento e fu trasformata nel corso del Settecento, assumendo il tipico aspetto delle costruzioni dell'epoca, a pianta rettangolare con base a scarpa e sviluppo su tre piani coperti con un tetto a padiglione, come possiamo ammirarla ancor oggi. A tale epoca risale anche il bellissimo giardino all'italiana, situato di fronte all'ingresso della villa, piccolo gioiello architettonico. A poca distanza dalla villa si trova la piccola cappella cinquecentesca di San Liberato, affrescata dal Salimbeni nel 1573. Il ciclo di affreschi al suo interno costituisce un evento artistico di tutto rispetto per la quantità e importanza dei temi trattati e proprio per tale motivo l'oratorio di Curina viene definito la piccola "Cappella Sistina del Chianti". Oggi la villa e il borgo circostante, sulla via tra Siena e Castelnuovo Berardenga, ospitano un albergo di charme immerso nella pace della campagna, circondato dalle dolci colline del Chianti con all'orizzonte tramonti mozzafiato su Siena, trecentesco sogno gotico, cornice ideale per portarvi indietro nel tempo a rivivere il passato di questa terra ricca di storia e bellezza. Le eleganti camere e suites sono situate sia nella villa padronale che nei tipici casali toscani del borgo, dove il fine decoro delle pareti, gli antichi solai di legno, i preziosi tessuti, i romantici letti a baldacchino, i mobili antichi e dell'artigianato senese contribuiscono a creare l'atmosfera tipica di una nobile villa di campagna. "Sono venuta a Siena per la prima volta a metà degli anni Ottanta - ci racconta la proprietaria, la signora Piera Bertone, di origini piemontesi - mi sono subito innamorata di questa zona e abbiamo iniziato a cercare una casa, ma vivere in campagna senza avere un'attività sarebbe stata una cosa assurda, abbiamo quindi deciso di prendere una piccola proprietà con un pò di terra, poi, dopo alcuni anni, nel 2002 è capitata l'occasione di questa struttura, che ci è subito piaciuta molto, anche se non era come la si vede oggi, infatti ci sono voluti ben tre anni di lavori per sistemarla e dedicarla a un'ospitalità raffinata. Ci siamo inventati un mestiere che non conoscevamo, devo dire con ottimi risultati anche sul mercato internazionale, ma ci sono voluti dieci anni. Fino ad alcuni anni fa le nostre attenzioni erano convogliate sulla struttura, che adesso è al livello che volevamo, ora siamo concentrati sulla ristorazione, soprattutto perché in questo territorio non tutti possono vantare una cantina come la nostra e un professionista appassionato come mio figlio Andrea De Agostini". Infatti in un ambiente di questo fascino, per vivere non solo i colori e le atmosfere, ma anche i sapori della Toscana, non poteva mancare un ristorante anch'esso di livello, "Il Convito di Curina", aperto anche agli ospiti esterni, che propone una cucina sia tipica che d'avanguardia, ma sempre nel rispetto della tradizione. Le sale sono eleganti e rustiche allo stesso tempo, dall'atmosfera calda ed accogliente, con soffitto in travi a vista, pavimenti in cotto e luci soffuse. E come non ricordare la suggestiva terrazza, affacciata su un panorama da cartolina con tramonti da fiaba, luogo ideale dove trascorrere romantiche serate. La cucina di territorio è curata nei minimi

Andrea De Agostini alla cerimonia di investitura a Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne

dettagli, tecnicamente interessante e basata su materie prime d'alta qualità, anche di filiera corta, proposte in modo genuino e originale: potremmo definirla una cucina tradizionale rivisitata coi dettagli di una cucina moderna. Il menù rispecchia l'incedere delle stagioni: in autunno spazio ai sapori del bosco con le castagne (ottima la crema realizzata anche col caprino bio della zona) e i funghi (utilizzati anche nella preparazione delle pappardelle fatte in casa), mentre in primavera è possibile scegliere un'insalatina di carciofi nel cestino croccante di parmigiano. Immancabile la selezione di pecorini delle Crete Senesi con miele di castagno e mostarda di Sangiovese fatta in casa. Tra i primi, la pasta è fresca e tirata a mano, come pure i pani e i grissini. Non mancano i pici e la pappa al pomodoro, oltre agli gnocchi di patate e zafferano con fonduta di pecorino e rucola. Tra i secondi, oltre alla carne di cinta senese, viene proposta una succulenta chianina, anche nella versione tartare battuta al coltello. La carta dei vini, scelti con cura e passione, propone una selezione ampia e ben pensata con circa quattrocento referenze dei migliori produttori senesi, toscani e nazionali... "anche per rispetto alle nostre origini, qualche Barolo ci sta bene", commenta Andrea, sommelier professionista A.I.S.. la cui grande passione per lo Champagne permette agli ospiti, disponendo di oltre 60 tipologie, di avventurarsi in un vero e proprio percorso enologico sulle bollicine francesi. "Durante l'anno organizziamo diversi eventi legati allo Champagne, di cui abbiamo anche una nostra etichetta, grazie a un piccolo produttore amico che ci permette il lusso di avere lo 'Champagne di casa', che serviamo anche a bicchiere. La mia passione nasce da un viaggio che ho fatto nella regione della Champagne nel 1999 – ci racconta Andrea De Agostini – tramite dei conoscenti che mi hanno aperto le porte di questo mondo. Questo percorso mi ha portato, in tanti viaggi e degustazioni, a visitare numerose cantine di grandi Maisons e piccoli Vignerons e infine a esser insignito della distinzione di Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne con una suggestiva cerimonia d'investitura che si è tenuta presso le cantine Mumm a Reims in occasione del Chapitre des Vendanges (il capitolo che vien fatto in occasione della vendemmia) dell'11 ottobre 2013. L'Ordine risale al 1650 ed era composto da giovani nobili della corte di Luigi XIV che amavano la buona tavola, ma soprattutto i vini che provenivano dalle tre famose 'côteaux champenois' (Ay, Avenay e Hautvillers) e oggi annovera tra le sua fila quattromila membri in tutto il mondo, selezionati tra professionisti e amatori del settore enogastronomico, della comunicazione, della politica e dello spettacolo. Lo scopo principale dell'Ordre è quello di celebrare i vini della Champagne nel loro insieme e in tutte le loro diversità, nonchè promuoverne la diffusione e accrescerne la notorietà a livello mondiale come simbolo di prestigio".