



## Le donne dello Champagne—

# ALLA RADICE DELL'ECCELLENZA C'È LA FORZA DELLA DIVERSITÀ

*Dieci proprietarie di vitigni esclusivi riunite nell'associazione "La Transmission" per condividere senza competizione valori esperienze, culture e passarli ai giovani*

**Sarah Scaparone**  
Parigi

La storia della Champagne è basata sulla sua geografia. Lo racconta Alice Paillard camminando tra i filari di quella terra così ricca di gesso e marna che è capace di donare una mineralità unica ai suoi vini. La zona, che dista solo 150 chilometri da Parigi, è quella che da Reims conduce verso Épernay per poi raggiungere quella Côte des Blancs che insieme alla Montagne de Reims, alla Vallée della Marne e alla più lontana Côte des Bar racchiude le quattro principali regioni in cui si produce il più celebre e apprezzato vino francese: 17 villaggi godono della denominazione «grand cru», 44 sono «premier cru» per un totale di 320 comuni. I vigneti sono quelli più a nord d'Europa e la natura del terroir ha scelto i vitigni più adatti a questi luoghi: Pinot nero, Chardonnay e Meunier. Disseminati su 34 mila ettari e su terreni parcellizzati quasi a comporre un grande mosaico, raccontano la storia di persone che qui hanno deciso di scommettere, un po' per tradizione familiare, un po' per scelta, per sfida,

qualcuno (sembrerà strano) per necessità.

Ma per comprendere questi vini che l'immaginario collettivo mondiale colloca sulla cima dell'empireo mondo del lusso, occorre capire prima di tutto il territorio da cui provengono «caratterizzato da un clima difficile, spesso piovoso e ricco di gelate primaverili: ecco perché le vigne sono a ridosso delle colline, che sormontano un territorio in realtà molto pianeggiante, e tutti possediamo parcelle di terreno in zone diverse», prosegue Paillard. A lei, figlia di quel Bruno Paillard che nel 1981 fonda la sua Maison creando vini capaci di rispecchiare questo territorio così complesso lavorando sulla biodiversità, sullo sviluppo delle radici in profondità e indicando per primo la data di sboccatura sulle etichette, piace trasmettere. Piace spiegare cosa significhi produrre oggi Champagne, raccontare di quella micro parcellizzazione del terreno e di quegli assemblaggi che custodiscono il vero segreto di ogni bottiglia.

Ed è anche per questo che Alice ha deciso di aderire a un'associazione composta da dieci donne che appartengono a differenti Maison e rappresentano diverse regioni della Champagne. L'associazione si chiama La Transmission e nasce con l'obiettivo di condividere esperienze, culture, valori e savoir-faire, ma anche di rappresentare la

grande diversità di questa terra e dei suoi vini. Ideata da Anne Malassagne (AR Lenoble), Evelyne Boizel (Boizel) e Maggie Henriquez (Krug), l'associazione è composta da Delphine Cazals (Claude Cazals), Charline Drappier (Drappier), Floriane Eznaack (Jacquart), Chantal Gonet (Philippe Gonet), Alice Paillard (Bruno Paillard), Vitalie Taittinger (Taittinger) e Mélanie Tarlant (Tarlant). Tutte impegnate, nelle rispettive aziende, in ruoli di comando sono unite dalla convinzione che la loro testimonianza di donne della Champagne possa essere una forza per avanzare insieme, per valorizzare le differenze, per affermarsi in un mondo che troppo spesso ha visto le figure femminili relegate a ruoli minoritari o di

*“Lavoriamo per renderlo un lusso accessibile. Questo non lo priverà mai della sua unicità”*

rappresentanza. Sono il riflesso di generazioni, paesi e aree geografiche differenti, ma si trovano intorno a valori comuni: l'orgoglio per il loro lavoro, l'impegno al servizio dello champagne, l'importanza data alla vigna, il desiderio di trasmettere.

Trasmettere soprattutto ai giovani, come spiega Evelyne Boizel: «Con il nostro lavoro comune vogliamo valorizzare gli scambi di esperienze e donare l'ambizione di riuscire in questo settore anche alle giovani donne. Ognuna di noi ha alle spalle una storia personale che l'ha portata, negli anni, a confrontarsi con una realtà in cui le donne

sono state confinate ad ambasciatrici della cultura e del territorio. Oggi tutte noi siamo legittimate a parlare di tutti gli aspetti dello champagne: siamo enologhe, proprietarie di aziende, sommelier, abbiamo esperienze concrete e vogliamo trasmetterle alle donne di domani e ai giovani che vogliono avvicinarsi a questo settore». Alla base del lavoro che prevede, durante il corso dell'anno, l'organizzazione di eventi come «Le Printemps des Champagnes» queste dieci donne dunque lavorano senza competizione sulla valorizzazione delle diversità che anche i vini provenienti da queste aree geografiche possiedono: «È la forza di questo territorio - commenta Chantal Gonet - ma anche la forza della nostra associazione che sulle differenze di esperienze trova un grande punto di unione».

Trasmettere dunque per condividere, per affermare ruoli di responsabilità guadagnati negli anni, ma anche per smussare quella allure istituzionale che rende lo champagne un sogno per pochi. «Stiamo lavorando per rendere questo vino - spiega Anne Malassagne - un lusso accessibile, per farlo entrare maggiormente nella vita dei giovani. La sua magia funziona sempre, anche nel quotidiano o in situazioni semplici perché è bello per tutti potersi concedere dei piccoli momenti di lusso. Lo champagne non deve solo essere abbinato a grandi piatti o bevuto in ricorrenze particolari: il mondo è cambiato e tutti abbiamo voglia di mangiare cibi di ottima qualità, siamo più attenti alla salute e alle materie prime che acquistiamo. E allora concediamoci un bicchiere di champagne insieme a del buon pane, del formaggio artigianale, dei salumi nostrani: il rendere questo vino più accessibile non lo priverà mai della sua unicità». —



**10** —  
donne dello Champagne

Anne Malassagne, Evelyne Boizel, Maggie Henriquez, Delphine Cazals, Charline Drappier, Floriane Eznack, Chantal Gonet, Alice Paillard, Vitalie Taittinger e Mélanie Tarlant

**150** —  
km da Parigi

la zona dello champagne comprende la Côte des Blancs la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne e la Côte des Bar. Disseminati su 34 mila ettari e su terreni parcellizzati

**17** —  
villaggi grand cru

44 sono «premier cru» per un totale di 320 comuni. I vigneti sono quelli più a nord d'Europa e la natura del terroir ha scelto i vitigni più adatti a questi luoghi: Pinot nero, Chardonnay e Meunier.

**GRIMALDI LINES,**  
il miglior viaggio LOW COST.

LE NAVI GRIMALDI LINES

TI PORTANO IN SPAGNA, GRECIA, MAROCCO, TUNISIA, MALTA, SICILIA E SARDEGNA

grimaldi-lines.com

## In cantina

Paolo Massobrio



## Con una Barbera così si può anche chiedere la Luna

**R**enate Schütz arriva ad Agliano d'Asti nel 1994 per una serie di casualità. Lavora all'università di Essen insieme al filosofo della natura Meyer-Abich con cui studia come l'uomo, la natura e la conoscenza non potessero essere disgiunti. Non conosce l'Astigiano, ma, folgorata dalle vigne, a 35 anni, col marito, decide che farà la contadina. Il Virgilio che la introduce nel mondo del vino è Giuliano Noè, enologo barberista, stupido della determinazione di Renate di partire col biologico. Per la cantina sceglie un nome curioso, La Luna del Rospo, ispirato a due elementi mitologici: il satellite che governa le acque e l'animale simbolo di fertilità.

Nel 2001 un loro vino riceve un premio internazionale e il Renate capisce che con la barbera può fare un vino incredibile. Così oggi la maggior parte del vigneto è a barbera, quindi a grignolino, nebbiolo e cortese. Assaggio la Barbera d'Asti superiore Bric Rocche 2015 che invecchia in botti grandi e vecchie e avverte subito il cuore fruttato intenso che si concentra, con note di ciclamino e glicine, inaspettate (la natura, eh). Il colore è fitto e in bocca è morbida, con un cuore acidulo, equilibrato e allappante quanto basta (ecco l'incredibile della Barbera). Il finale è sapido, pulito, intenso. Coinvolgente. La Barbera d'Asti superiore «Solo per Laura» 2013 sta in piccola parte in barrique. E viene fatta solo nelle annate migliori: è dedicata alla figlia, che crescendo ha scoperto la passione per l'ambiente del vino. Sprigiona in bocca una primavera di freschezza, pregnante e persistente: mi ha ricordato certi campioni di Mario Pesce. Da barbera e nebbiolo ecco il Monferrato Rosso «Gli Storni» 2012. Un vino fantastico: morbidezza esagerata e poi la tannicità elegante del nebbiolo, mentre al naso senti la prugna gialla. Il Grignolino, che è il suo vino preferito, da vigne vecchie di 60 anni, è molto tannico e anche alcolico. E non ha più avuto la Doc. Per questo l'ha chiamato Reietto. E io lo voglio. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



### LA LUNA DEL ROSPO

frazione Salere, 38 14041 Agliano Terme (At) tel. 0141954222 Una bottiglia di Barbera d'Asti superiore Bric Rocche costa circa 15 euro

## Cocktail bar

Bruno Vanzan



## Mitico Daiquiri il preferito da Hemingway

**T**utti hanno sentito parlare del Daiquiri, ma non tutti ne conoscono la reale storia. Quando si pensa al Daiquiri il primo nome che viene in mente è Ernest Hemingway, era uno dei suoi drink preferiti oggi diventato un cocktail bevuto in tutto il mondo. In coppetta, on the rocks o frozen? Scopriamolo insieme.

Si dice che nel 1989 nei pressi di Santiago di Cuba, esistesse un piccolo villaggio chiamato Daiquiri, oggi conosciuto come Playa Daiquiri, dove un giorno sbarcò un marinaio molto assetato, entrato di fretta in una baracca che serviva alcol, alla mescolta gli venne offerto il distillato «povero» di quelle zone, il rum ma lui si rifiutò di berlo «liscio» e chiese l'aggiunta del succo di limone e dello zucchero per dolcificarlo.

Nacque così il primo Daiquiri. Sulla nascita di ogni cocktail, però, ci sono molte versioni o leggende. Difatti esiste un'altra storia legata all'invenzione del Daiquiri che viene dai Caraibi: intorno al 1900, un signore, l'ingegner Pagliuchi avrebbe fatto visita al collega americano Cox, che lavorava presso una miniera di ferro a Cuba. A fine giornata Cox lo invitò a bere qualcosa, ma in casa aveva a disposizione solo rum, lime e dello zucchero, i due all'improvviso provarono a miscelare i tre ingredienti e dopo averne bevuti alcuni decisero di battezzarlo «Daiquiri», dedicandolo alla spiaggia omonima che si trovava nei pressi di Cuba.

La sua preparazione varia di zona in zona, lo scorso anno alla Floridita, famoso cocktail bar dell'Havana a Cuba mi hanno preparato il Daiquiri nel frullatore, miscelando il rum, lo zucchero e il lime al ghiaccio. «Come mai lo frullate con il ghiaccio?» ho chiesto. «Fanno 40 gradi qui fuori, il ghiaccio in superficie dà ai nostri clienti un po' di sollievo dal caldo». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



### Ingredienti

5cl Rum bianco 3cl succo di lime 3 cucchiaini di zucchero di canna bianco

### Tecnica

versare tutti gli ingredienti all'interno di uno shaker, shakerare energicamente per circa 8/10 secondi, filtrare tutto in una coppa Daiquiri precedentemente raffreddata, guarnire solo con una scorza di lime.

**n.b.** non utilizzare il colino da cucina per un doppio filtraggio, i pezzetti di ghiaccio che passano dai piccoli fori dello shaker devono restare per creare l'effetto gelo sulle labbra