

Sfizziosità & Champagne

Nozze riuscite all'Emporio con la Maison Pannier

L'Italia è ricca di prodotti di nicchia frutto di pazienza, di lavoro e di sudore dei tanti piccoli e grandi produttori sparsi in tutta la nostra penisola e che spesso sono poco conosciuti o addirittura sconosciuti ai più. Alcune di queste eccellenze gastronomiche sono state presentate ed abbinate ad una bollicina francese: lo Champagne Pannier. La degustazione è avvenuta all'Emporio Vino e Sapori di **Marina Salada**. La Maison Pannier è una cooperativa francese, quinto gruppo a livello mondiale per produzione di champagne, 600 ettari distribuiti tra le montagne di Reims, la valle della Marne e la Côte des Blancs, 800.000 bottiglie prodotte. Si trova a Chateau-Thierry, il paese più a ovest nella regione della Champagne e il più vicino a Parigi, tant'è che i parigini nell'800 venivano proprio qui ad acquistarlo. La cantina è costruita sopra una galleria naturale di due chilometri e mezzo, ricavata nel 1200 per estrarre le pietre per edificare il castello e la cattedrale, ed ora è il luogo ideale per conservare questo vino. La Maison produce 10 tipi di champagnes. Durante la degustazione all'Emporio Vino e Sapori, ne sono stati assaggiati tre: il Brut Selection composto 40% chardonnay, 30%

pinot noir e 30% pinot menuier, 40 mesi sui lieviti, una cuvée elegante, facile da bere ma al tempo stesso impegnativa, con un finale lungo; l'Egérie Brut Rosé de Saignée prodotto con una particolare tecnica utilizzata da pochissime maisons, quelle che hanno enologi disposti ad aspettare il momento giusto per terminare il contatto sulle bucce, in modo da conferire al vino un bel colore rosato. Bollicina con una buona struttura e con un delicato aroma di frutti di bosco. Ed infine il Rosé Velours, fruttato con un residuo zuccherino particolare, anche questo con uno spiccato color rosato, perché 'saignée' ovvero fatto con la tecnica del contatto sulle bucce. E' perfetto con i dolci e la piccola pasticceria e con una speciale etichetta di velluto che invita, oltre che al gusto anche al tatto. Le bollicine francesi sono state accompagnate da un prosciutto cotto affumicato naturale di Pernigotti, un piccolo artigiano dei colli tortonesi che produce questo cotto da maiali selezionati con salatura in vena, in modo da propagare la salatura in tutto il prosciutto. A seguire pasta di farina di kamut cacio e pepe, riso venere con verdure dell'azienda agricola Pizzavacca e insalata di farro con polipo.



Un momento della degustazione

Per concludere, vista la stagione calda, un dessert fresco: le pesche di Volpedo, paese situato vicino a Tortona, nella Val Curone, famoso per le pesche. Il microclima di questa zona è ideale per la coltivazione di questo frutto che risulta essere più profumato, più compatto e saporito rendendolo una vera eccellenza gastronomica. Le pesche sono state accompagnate da un porto bianco. ■

Isabella Radaelli