

Primo Piano

Champagne Chez Moi: il corso di Manlio Giustiniani e Tiziana Mirabella per gustare appieno il vino effervescente francese

di: Gianmaria Tesei

20 marzo 2025



Catania incontra lo champagne. Manlio Giustiniani, catanese doc, considerato tra i migliori *Champagne e Wine Consultant* europei, ha scelto la sua città d'origine per condurre un viaggio nella Champagne attraverso un corso che si terrà al Palace Catania / UNA Esperienze. Saranno 5 gli appuntamenti che scandiranno l'assaggio di 25 referenze, tra il 13 maggio e il 12 giugno prossimi.

L'INTERVISTA



Manlio Giustiniani

D. In che modo questo corso avvicina al mondo dello Champagne appassionati ed esperti del vino?

R. Questo corso è adatto a tutti, perché presenta varie tipologie di Champagne e perché ha il fine di suscitare curiosità, sondare la storia che si trova nel calice, il racconto del terroir, delle persone e delle aziende da cui nasce questo tipo di vino unico al mondo. Credo che in tal modo si possano mettere assieme il neofita e l'esperto, percorrendo la linea comune della consapevolezza di quello che è lo Champagne, senza voler mai parlare di verità assolute, ma approfondendo la conoscenza organolettica e produttiva del vino mosso francese.

D. Lo Champagne non è soltanto un pregiato prodotto ma rappresenta anche l'espressione di una cultura radicata nel tempo, con tanti elementi legati alla tradizione. Come si evolve il mondo dello Champagne?

R. Come sappiamo, lo Champagne è nato con il famoso dom Pierre Pérignon alla fine del '600 e, ufficialmente, nel 1728, con la legge di Luigi XV. Un anno dopo è nata la prima maison di Champagne, ossia Ruinart. Questo significa che Champagne è sinonimo di tradizione, ma anche di innovazione e *savoir-faire*. La regione dello Champagne è, infatti, una delle regioni più innovative del mondo del vino, ma non trascura mai una certa tradizione. Si evolve in una maniera interessantissima perché sia le grandi maison che i vigneron sanno connettere in modo evolutivo il terroir alla sostenibilità, ottenendo, inoltre, un vino che sa dare benessere.

D. Cosa rende così unico lo Champagne? Lo spumante è un suo competitor, anche dal punto di vista qualitativo?

R. Lo Champagne è un prodotto unico perché ha un suolo unico, che non può essere copiato né riprodotto. La Champagne si contraddistingue, in gran parte, per la "*craie*", la roccia bianca friabile composta da microrganismi fossili marini così come l'Etna per il suo suolo lavico. Lo Champagne ha raggiunto in passato una produzione di 300 milioni di bottiglie, anche se nel 2024 sono state soltanto 270 milioni. Questi numeri dicono che lo Champagne rappresenta il 10% della produzione mondiale dei vini spumanti. Quindi occupa una piccola fetta di mercato. Eppure, nessun territorio e nessun grande produttore mondiale può ancora avvicinarsi all'elevato livello qualitativo e alla reputazione dello Champagne.

D. Cosa pensa dell'evoluzione spumantistica che sta avendo l'Etna? Inoltre, considera più adeguata la spumantizzazione di frutti di vitigni e bacca bianca o quelli di vitigni a bacca rossa?

R. Secondo me ci sono dei margini di miglioramento incredibili per quanto riguarda la spumantistica dell'Etna, proprio perché, come accennavo, l'Etna è un territorio unico e può dare delle grandi soddisfazioni e ottenere prodotti dalle ottime valutazioni. Il problema è che ancora siamo "troppo giovani". C'è un *fai-da-te* che può dare delle soddisfazioni, ma mancano un reale *know-how* e un reale *savoir-faire* che soltanto con i decenni o, piuttosto, con le centinaia di anni di esperienza si possono raggiungere. La spumantizzazione è una cosa completamente diversa dagli altri vini. Sull'Etna chi dà vita a vini fermi fa anche vini spumanti. Sicuramente si possono ottenere dei buoni risultati. Ma, poi, occorre fare lo step successivo: per avere grandi spumanti bisogna assumere grandi enologi specializzati. Per quanto riguarda i vitigni più adatti ad essere spumantizzati, sull'Etna troviamo carricante tra i bianchi, e nerello mascalese tra i rossi, che costituiscono espressioni diverse e uniche del territorio, proprio perché vitigni autoctoni dell'Etna. Ritengo quindi che si possano fare buoni prodotti con questi vitigni anche se gli spumanti rosè da nerello mascalese forse avranno un riscontro maggiore.

D. Quali saranno le giovani realtà dello champagne che potranno stupirci a partire da quest'anno in poi
R. La zona della Champagne è in evoluzione ed è resa sempre più effervescente grazie a tanti giovani. Alcuni hanno cominciato da poco, altri hanno preso le maison, i domain dai genitori, cambiando un po' tutto. Tra questi mi sento di consigliare Emilien Allouchery, Grethen, Mathilde Savoy, Mademoiselle Marg'O.

LA DEGUSTAZIONE

Tiziana Mirabella, co-organizzatrice di Champagne Chez Moi, sommelier e Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne, ha illustrato il cammino di degustazioni proponendo, inoltre, l'assaggio di 4 referenze proprio della maison di Champagne **Mademoiselle Marg'O**. La cantina si trova a Bergères, vicino Troyes, nella regione della Côte des Bars. L'azienda attinge a 7 ettari di vigneti, in un contesto tradizionalmente contraddistinto soprattutto da pinot noir, dove lo chardonnay ha delle espressioni peculiari. A guidare l'azienda è Aurélie Ponnay, enologa, che si avvale dell'aiuto della sorella Sonia Poissenot, viticoltrice. La figlia di Aurélie, Margaux, ha ispirato il nome dell'azienda che è stata acquisita nel 2019. Le due sorelle, produttrici di terza generazione, hanno infatti rilevato il Domaine Poissenot-Berthelot dai loro genitori, Edith Berthelot e Hubert Poissenot, creando così la propria azienda. Le due donne, inoltre, seguono l'intera filiera produttiva. I filari – il 40% del totale è chardonnay – giacciono ad un'altitudine superiore ai 250 metri s.l.m. sui terreni dei villaggi di Bergères e Arrentières. I suoli sono di tipo argilloso-calcareo kimmeridgiano.

La Dame Noire Extra Brut

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% – 48 mesi sui lieviti

Osmose Rosé

85% Chardonnay, Pinot 15% – 24 mesi sui lieviti

Pure Blanc de Blancs Lieu-dit «La Violette»

Chardonnay 100% – 36 mesi sui lieviti

Vintage 2015

Chardonnay 70%, Pinot Noir 30% – 84 mesi sui lieviti

Note di degustazione: perlage fine e persistente. Il colore è giallo paglierino. Al naso emergono aromi agrumati, di pasticceria e di frutta secca. In bocca si mostra fresco, profondo e incisivo, bilanciando tensione e vigore con una cremosità avvolgente e un finale che si prolunga con grande agilità e gradevolezza.

Di Gianmaria Tesei