

Pizza e Champagne: Alberto Lupetti ha fatto tappa a Varese

Pubblicato: Martedì 17 Maggio 2022



Il giornalista **Alberto Lupetti**, considerato tra i cinque maggiori esperti al mondo in materia di **Champagne**, ha fatto tappa alla pizzeria “**Piedigrotta**” di Varese. Nel presentarlo, il padrone di casa **Antonello Cioffi**, ha sgomberato subito il campo da qualsiasi obiezione: «**Noi uniamo il cibo più buono del mondo al vino più buono del mondo**». (nella foto, da sinistra: *Alberto Lupetti e Antonello Cioffi*)

Pizza e Champagne possono andare tranquillamente insieme a tavola: da una parte la semplice margherita, riletta, scomposta e riasssemblata, secondo i canoni cari a Cioffi. Dall'altra alcune annate particolari, comprese tra il 2012 e il 2000, di **Dom Pérignon**, i cui millesimati riflettono la singolarità di un'unica annata. In mezzo una lectio magistralis di Lupetti e una lettura sul futuro del vino dei re – perché di vino si tratta – anche alla luce del **cambiamento climatico in corso**. Con questa prospettiva, è infatti molto probabile che le bollicine fresche e raffinate dello Champagne continuino a crescere nel gusto dei consumatori.



SI FA TUTTO A MANO

La produzione dello Champagne prevede una **vendemmia manuale**, come prescritto dal disciplinare. «I produttori ottengono un vino bianco da uve nere – ha spiegato Lupetti – Si tratta di una lavorazione meticolosa nel dettaglio, la cui priorità è evitare la cessione di colore da parte delle uve e preservarne la qualità».

Da sempre tra **Italia e Francia** esiste una rivalità sul fronte della tavola che si gioca anche sulla qualità del vino. «Speso si paragona lo spumante italiano allo Champagne francese – ha sottolineato Lupetti – e si annuncia con enfasi che il prodotto nostrano ha battuto nelle esportazioni quello transalpino. Questo paragone non ha senso. Allora, perché non paragonare **Bolgheri a Bordeaux?**».

Il ragionamento dell'esperto è logico: essendo lo Champagne un vino, al massimo potrebbe essere paragonato ad altri vini simili, come, per esempio, alcune produzioni della **Franciacorta**, e non genericamente al vino italiano.

UNA FILIERA COMPLESSA

«Il segreto dello Champagne è una tradizione che dura da secoli e un **terroir**, l'area nel nord della **Francia** in cui viene realizzato, che ha caratteristiche uniche e può contare su oltre **34mila ettari coltivati a vite** (*pinot nero, meunier e chardonnay, ndr*), lasciata bassa, al massimo a **60 centimetri**, per sfruttare meglio il calore riflesso della terra» ha spiegato l'esperto. Una filiera piuttosto complessa e articolata che comprende **16200 viticoltori**, suddivisi in **130 cooperative e 360 maison, 30mila lavoratori diretti e 120mila stagionali** per una produzione che sfiora i **320milioni di bottiglie** e un **fatturato di oltre 4 miliardi di euro**.

Rimane un punto da chiarire: ma lo **Champagne è caro o costoso?**

«Per produrre una bottiglia di Champagne – ha concluso Lupetti – ci vuole un chilo e mezzo d'uva il cui prezzo oscilla tra i 7 e gli 8,5 euro al chilogrammo. Se a questo aggiungiamo che un millesimato deve riposare almeno tre anni, i conti sono presto fatti».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it