

BRINDISI AL 2020 COI CONSIGLI DI NICOLA RONI, AMBASCIATORE DELLO CHAMPAGNE: "BOLLICINE RAFFINATE ANCHE A TUTTO PASTO"

23 Dicembre 2019



PESCARA – Quale champagne per il brindisi perfetto? Blanc de blancs per l'aperitivo ma anche per aprire il pranzo, che sia Natale, San Silvestro, Capodanno. In crescendo con la complessità del banchetto, è bene continuare con un millesimato più maturo o assemblaggio di uve champenoise. E alla mezzanotte solo perlage di alta classe, ogni cuvée de prestige farà al caso.

Parola di un fine conoscitore della materia, l'abruzzese **Nicola Roni**, sommelier accreditato, ambasciatore italiano dello champagne attivo nell'alta formazione sulla denominazione del vino mito in assoluto più amato. *Virtù Quotidiane* lo ha interpellato sull'abbinamento più giusto, consigli alla portata anche dei meno esperti per brindare con classe al 2020 in arrivo.

Roni, cosa scegliere per una tavola delle feste che sia effervescente con stile? Quanto si prestano i piatti della cucina abruzzese ad essere accostati alle bollicine d'oltralpe?

Sicuramente è un bere raffinato e disinvolto molto più di quanto non accada con un vino di grande struttura, ma la varietà e la qualità della cucina abruzzese ben si prestano all'accostamento con la leggerezza delle bollicine e la gradazione più contenuta, anche a tutto pasto

Cosa consiglia in apertura del menu?

Partirei sempre da un non millesimato da uve bianche chardonnay giovani, ottimo con crudité e tartare di mare, ostriche, crostacei, aragosta, gamberoni. Oppure un assemblaggio con del pinot con l'antipasto tradizionale e fino al brodo di carne, se presente nel menu, che comunque non richiede un calice di accompagnamento avendo una struttura di per sé liquida. Con il brodo di regola non si dovrebbe bere, solo vini leggeri poco impegnativi. Con il bollito indicherei un blanc de noir non millesimato di almeno 36 mesi sui lieviti.

Passiamo alle pietanze successive, primi piatti, paste ripiene. Come si conserva l'equilibrio cibo- vino, in questo caso champagne?

Salirei di struttura e complessità, deve essere un crescendo di sapori che procede di pari passo, nel piatto e nel calice. Se penso a primi piatti di mare, chitarrina o anche pasta ripiena con pesce, starei su un blanc de blancs millesimato più maturo, uno champagne che esprima complessità, millesimato o multimillesimato di struttura che abbia avuto un'evoluzione

Per chi ama sapori di terra, carni, funghi, contorni elaborati?

Direi un blanc de noir da pinot nero millesimato a media o più lunga maturazione, potrebbe essere l'ideale con il timballo al ragù come con secondi di agnello o animali di bassa corte, oca, tacchino, faraona. Un'uva a bacca rossa ben accompagna l'arrosto oppure una cottura stufata, dipende sempre dalla complessità del piatto

Arriviamo al fine pasto, con i dolci il calice deve essere demi-sec o douce?

Per quanto la tendenza attuale prediliga il bere secco che meglio esalta la varietà dell'uva e la tipicità del terroir, con il dessert possiamo concederci uno champagne un po' dosato di zucchero, anche rosé

Come regolarsi con la scelta delle annate?

Tra le vendemmie attualmente in commercio i millesimi più importanti sono 2002, 2004, 2008. In linea di massima è buona regola stappare una bottiglia importante alla mezzanotte, si tratta di un momento da ricordare, che deve portare fortuna almeno tutto l'anno, quindi va scelto lo champagne blasonato e magari in formato magnum. La scelta del consumatore non deve necessariamente cadere su un'etichetta famosa, vanno bene anche etichette di piccoli produttori che non abbiamo però un costo inferiore ai 35 euro perchè non verrebbe garantita la qualità!

Il suo champagne preferito?

Non uno ma tanti, a seconda delle occasioni. Unica è l'emozione, straordinaria, che può esprimere un calice di champagne. Eleganza, mineralità e forza di seduzione.