

“Monsieur” Alberto Lupetti a Pescara per lo champagne De Venoge alla Fabbrica del Vino

5 Giugno 2024

di Redazione



di **MASSIMO DI CINTIO***

PESCARA – Lo champagne, secondo il pensiero di uno dei più grandi esperti del mondo, **Alberto Lupetti**. L’occasione è stata la masterclass organizzata nei giorni scorsi all’interno degli originali spazi della Fabbrica del Vino a Pescara da **Gianni Nocco**, agente di zona di Première, l’azienda che distribuisce la maison de Venoge.

Giornalista che da oltre 20 anni si occupa di raccontare la champagne e gli champagne attraverso articoli e pubblicazioni frutto di centinaia di viaggi e di rapporti privilegiati con le più importanti aziende, Lupetti ha sapientemente portato per mano gli ospiti attraverso aneddoti, numeri e segreti di quella che è considerata unanimemente una delle zone vinicole più pregiate: situata a 150 km a est di Parigi e con condizioni climatiche ai limiti per la

viticoltura oggi ospita oltre 33 mila ettari di vigneti (coltivati per lo più con le tre uve principali – chardonnay, pinot nero e pinot meunier – e con un'altra manciata di piccole varietà locali), con 4.200 produttori imbottiglieri in grado di portare sul mercato circa 300 milioni di bottiglie, il 57% delle quali all'estero.

Un successo planetario che non conosce cedimenti e che ha avuto una svolta negli anni '80 del secolo scorso quando si affermò una visione dello champagne partendo dall'idea di gestire i vigneti con l'obiettivo di produrre un vino base di alta qualità, seguita dalle nuove generazioni di viticoltori e dalle grandi case storiche.

Tra queste sicuramente la de Venoge fondata nel 1837 ad Epernay da **Henry-Marc** e da suo figlio **Joseph** che, in quasi due secoli ha saputo, a più riprese introdurre elementi innovativi e distintivi (come l'introduzione della prima etichetta colorata nel 1838, l'adozione del Cordon Bleu come simbolo aziendale nel 1851 e la scelta di particolari bottiglie, con la forma che ricorda i decanter, destinate alle all'alta nobiltà d'Europa tra la fine del 1800 e gli inizi del 1900) che ancora oggi caratterizzano le diverse linee che identificano le circa 900 mila bottiglie prodotte annualmente dai vigneti situati tra Cramant, Avize, Mensil-sur-Oger, Ambonnay, Verzenay, Verzy e Les Riceys.

A partire dai primi due vini in degustazione descritti da Lupetti: il Princes Extra Brut, ottenuto in maniera paritaria dai tre vitigni principali e figlio per l'80% della vendemmia 2018 e per la restante parte dai vini di riserva del 2015 e del 2016, che ha trascorso oltre 36 mesi sui lieviti e capace di convincere per la delicata freschezza e la giusta tensione gustativa; poi il l'eclettico sorso del Princes Blanc de Noirs con le sue note ricche e delicatamente fruttate del pinot nero in purezza proveniente per gran parte dal raccolto 2019 e per il 20% da 2018 e 2016, sui lieviti per 42 mesi.

Ma era solo un assaggio di una bella serata proseguita a tavola insieme a tanti ospiti, professionisti del mondo horeca accolti da **Stefano Forcella**, illuminato titolare della Fabbrica del Vino, luogo di grande interesse che propone indubbiamente una delle migliori carte di vini della zona, che vede al timone la direttrice **Laura Caldarelli** con la collaborazione del sommelier **Alessandro Nardelli**.

In cucina dall'autunno scorso è arrivato **Mauro Del Pizzo**, bravo come al solito, anche nella scelta degli abbinamenti con alcuni "pezzi forti" della produzione de Venoge in un continuo win-win: il raffinato Blanc de Blancs da uve chardonnay con le Tagliatelle di seppia e cipolla marinata al lampone e con la Tiepida di mare e vegetali di stagione, l'affascinante Princes Rosé da pinot nero con i Paccheri al ragù di gallinella, e la Louis XV vintage 1996, omaggio al re che nel 1728 emanò il primo decreto che autorizzava il trasporto del vino in vetro: uno

champagne proveniente dall'eccellente vendemmia 1996 e sboccato nel 2021, complesso e cremoso, fresco e profondo nel suo incedere che ben si è accompagnato sia con il Filetto di baccalà, la sua glassa ai porcini e veli di porcini estivi, sia un piccolo assaggio di frittura di paranza con cipolla caramellata.

***giornalista**

