

UN VINO DA SOGNO: LO CHAMPAGNE

Lo Champagne è sicuramente il più spettacolare fra tutti i vini, per la modalità con cui viene offerto e per l'entusiasmante gioco della spuma nel bicchiere.

Più di ogni altro vino, lo Champagne si gode anche con gli occhi; la spuma e le bollicine ne costituiscono la caratteristica più affascinante.



Romania intero postale da 40 bani.

PIANO DELLA COLLEZIONE

- *Titolo e Piano*
- *Un po' di Storia*
- *Produzione e Conservazione*
- *La Degustazione*
- *Una Coppa di Aneddoti*

FOGLI

1

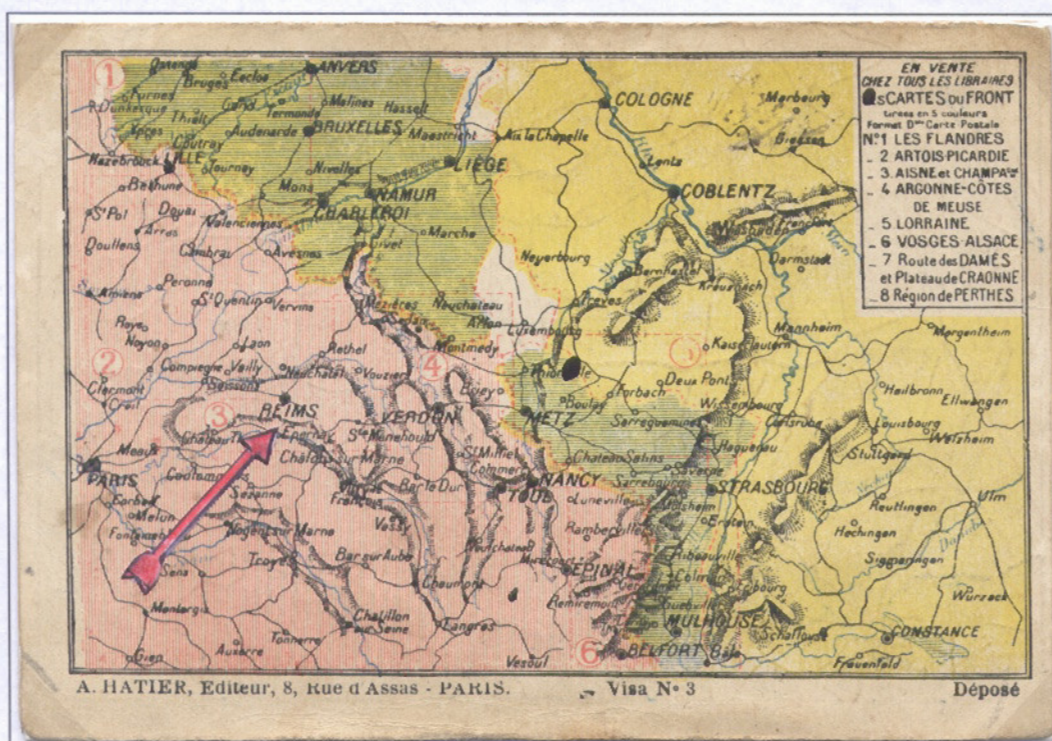
1

3

2

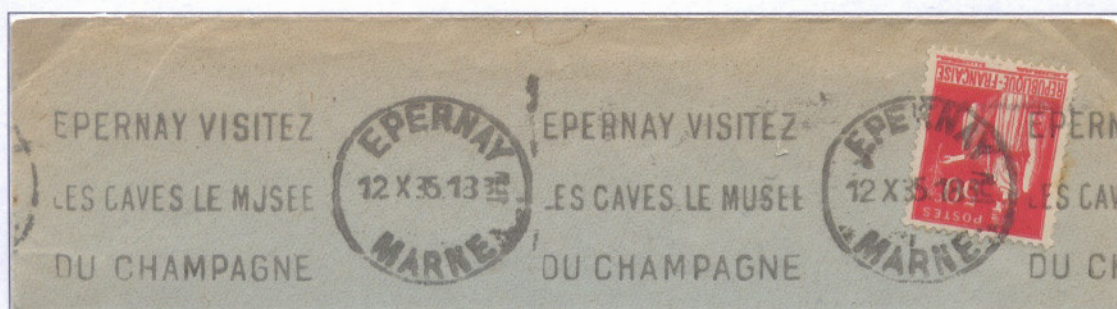
5

Anche se non tutti sono d'accordo, la storia di questo vino frizzante e unico ha inizio nell'Abbazia di Hautvillers, una delle più vecchie abbazie benedettine del mondo.



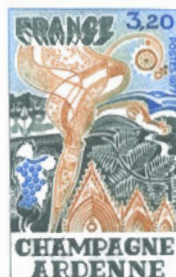
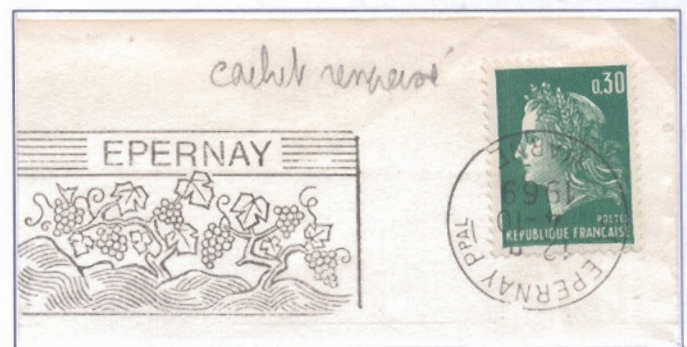
Francia 1915 cartolina postale in franchigia militare.

L'edificio si trova nell'alta Valle della Marna, nella parte nordorientale della Francia, non lontano dalla città di Reims, snodo fondamentale per i traffici commerciali e da Epernay.





La zona di produzione è quella della regione dello Champagne i cui vini conosciuti fin dal medioevo, venivano prodotti principalmente dai monaci delle numerose abbazie presenti nella regione.



IMPRIMERIE DES TIMBRES-POSTE - FRANCE

La reputazione dei vini di Champagne comincia ad affermarsi verso la fine del XVII secolo: lo si evince da diversi documenti commerciali, e risulta che anche re Enrico IV li apprezzasse.



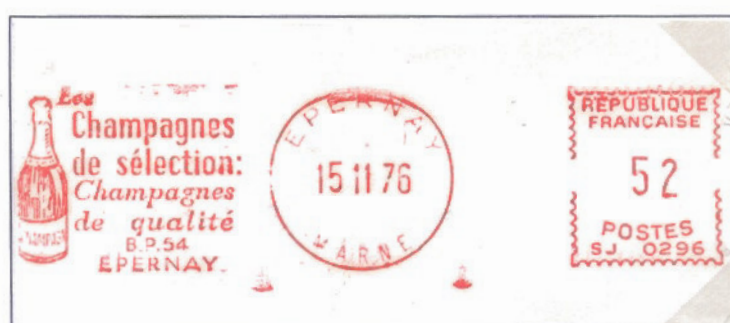
Il vino dello Champagne diventa "lo" Champagne quando la sua rifermentazione viene edificata e regolamentata, la codificazione di queste norme per la corretta rifermentazione e per il confezionamento dello Champagne con vino spumante vengono attribuite a Dom Perignon.



L'importanza della produzione di Champagne per l'economia nazionale francese si evince anche dall'interessamento delle autorità: un'ordinanza reale del 1735 stabilisce come deve essere fissato il tappo, con "una cordicella a tre fili ben intrecciati, annotata a croce sopra il tappo"; venticinque anni dopo la cordicella verrà rafforzata e, successivamente, sostituita da un filo di ferro.



Rimane il dubbio sulla genesi della trasformazione del vino fermo in vino spumante. Una versione afferma che lo champagne sia nato casualmente per errore durante il processo di vinificazione di alcuni vini bianchi; tale errore avrebbe causato lo scoppio di alcune bottiglie poste ad affinare in cantina e quindi portato alla scoperta, da parte di Dom Perignon della "presa di spuma".



Quale che sia la versione, l'abate resosi conto della gradevolezza del vino "spumante", fu il primo a comprendere il valore dell'assemblaggio tra i vari cepages e a svilupparne la tecnica, a capire l'importanza della rapidità dell'imbottigliamento per ridurre il tempo di permanenza in botte e a regolamentare la vinificazione per i singoli vigneti..

Aiutato dai produttori che contribuirono all'affinamento ed al miglioramento della tecnica di produzione dello champagne.





Ma lo Champagne non è vino da bere per dissetarsi, né per stordirsi : il suo è un godimento sottile come la flute, ed altrettanto elegante.



Belgio 1944 Publibel da 75 c.





Svezia - Telegramma spedito l'11.02.1905.

La crescente popolarità dello champagne ha portato alla nascita di numerosi aneddoti e si racconta che Madame de Pompadour avesse offerto il modello per lo stampo della coppa dove si doveva bere lo Champagne.



Germania 1898 carolina postale da 5 Pf.

Pare che la coppa in questione, combaciasse perfettamente con la forma del suo seno (e chissà se poi sottoponeva al re suo amante, Luigi XV, la scelta della coppa più appagante su cui posare le labbra.



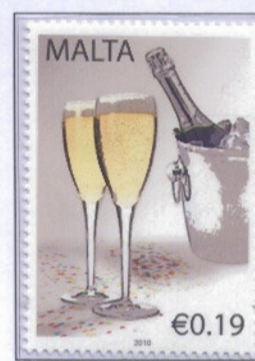
Polonia 1981 - cartolina postale da 2 zł.



Belgio 1959. Publibel da 2 f.



A tavola, per bere lo Champagne, si usano i bicchieri. C'è però chi usa la coppa, altri il calice. Oggi prevale nettamente la preferenza per il calice, nonostante i buoni uffici di Madame Pompadour per la coppa.



Nel calice stretto e allungato, il perlage ha modo di esibirsi in tutta la sua finezza, mentre nella coppa la bollicina ha una corsa troppo breve e la spuma si disperde rapidamente.



Il calice consente inoltre di raccogliere meglio l'aroma che si sprigiona dallo Champagne appena versato, concentrando tutto alla bocca ristretta del bicchiere per meglio offrirlo al godimento del degustatore.



Prova di lusso.

Atelier de Fabrication des Timbres-Poste. PARIS



La predilezione dei tedeschi per lo Champagne si fa persona in Otto Bismarck: la sua passione dichiarata per lo Champagne gli provoca uno screzio con Guglielmo II.

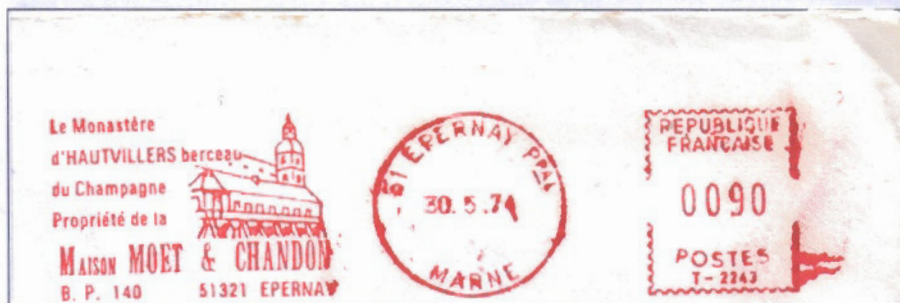


Germania 1913 cartolina postale da 5 Pf.

Quando l'Imperatore gli offre lo spumante, lui lo rifiuta dicendo: non mi piace lo spumante tedesco, preferisco lo Champagne francese.



Parole pressochè identiche verranno più tardi attribuite anche ad un altro grande dello Champagne: Jean Remy Moët, il quale disse, "Io me la rido del saccheggio che si sta facendo a mio danno, perché quelli che stanno bevendo il mio vino, saranno altrettanti commessi viaggiatori che propagheranno con profitto il mio Champagne", ed ebbe ragione.



Quando i franchi tiratori della resistenza francese cominciarono ad infastidire pesantemente i convogli dei tedeschi, questi ultimi costrinsero Paul Chandon ed altri autorevoli esponenti della produzione dello Champagne a montare sulle locomotive come ostaggi ed a fare da scudo umano, il nemico supposeva che nemmeno i franchi tiratori avrebbero osato sparare, se avessero temuto di colpire tali personalità.



Italia - Busta Lettera Postale emessa nel 1920, recante affrancatura da 10 c. non viaggiata.



Si dice che Marilyn Monroe, un giorno autorizzò il suo maggiordomo a vuotare 350 bottiglie di Champagne pregiato nella sua vasca da bagno, solo per il gusto di immergersi dentro (questo vezzo, venne attribuito anche ad altre donne), fra cui Sara Bernhardt.



Oscar Wilde diceva che "solo chi manca di fantasia non riesce a trovare valido motivo per bere Champagne".



Voltaire ci tramandò questi versi : "la spuma frizzante di questo fresco vino, è l'immagine brillante di noi francesi".

