



Scuola di abbinamento Champagne: Vito Mollica e Walter Meccia con Cristal Louis Roederer

di Andrea Gori
[04/05/2016 - 09:14](#)

È un vecchio adagio: lo Champagne è il vino più facile da abbinare al mondo. Quindi pare davvero difficile sbagliare nel proporlo in abbinamento ai piatti. Salvo poi casi eccezionali, dove per esempio lo Champagne è di altissima qualità (e prezzo, nonché rarità...) e allora è obbligatorio non solo realizzare un abbinamento soddisfacente, ma anche memorabile.

Per la prima Wine Suite Experience al Four Seasons di Firenze l'idea era di riunire appassionati gourmet dei prodotti di Louis Roederer, presentare l'ultima annata dello Champagne di culto della casa (Cristal, appunto) e due chicche RD direttamente dalla cantina privata della maison: i millesimati 1993 e 1997 Rosé.



Abbiamo chiesto a Walter Meccia, sommelier del ristorante stellato Il Palagio, con in cucina il bravissimo Vito Mollica, come si affronta e si organizza un compito del genere. Ecco il suo racconto.

“È stato per noi un piacere e un onore poter organizzare una serata del genere con la maison LR, e oltretutto inaugurare con loro una serie di appuntamenti che hanno come protagonista sia la bollicina per eccellenza che grandi vini. Per Cristal 2007 abbiamo abbinato Carpaccio di Cappelante e Rape con Midollo di Bue e Caviale, un piatto scelto volutamente per il riscontro che possono avere i toni iodati di questo millesimo di Cristal, con quelli presenti nel piatto, oltre che a consentire alla bollicina fine e ricca di aumentare la cremosità del midollo e pulire dalla grassezza delle Cappelante”.



Al nostro assaggio il Cristal 2007 è un vino in effetti con note particolari iodate, di canfora e senape, ma soprattutto una bocca ficcante, maschia e personale, polposa, con rimandi di bacca rosa, sambuco e menta: guizza con animosità e lunghezza accarezzando il palato pur in uno stato di giovinezza assoluta. Grande prodigio in annata complicata, da seguire nel tempo ma di certo tra i migliori del millesimo. Un vino che necessita e si sposa alla grande con un piatto dove cremosità e note ficcanti come quelle della cappelante e del midollo possano trovare sponda adeguata.

E sul grande e famigerato millesimo 2002?

“Su Cristal 2002 abbiamo proposto Scampi Arrostiti con Crema di Cavolfiore bianco e Olio alle nocciole. Che dire? Non potevamo che sfoggiare uno dei nostri antipasti cult, che ripresentiamo spesso. Qui la dolcezza degli scampi, e i toni morbidi e delicati della crema di Cavolfiore, ci hanno consentito di fare un abbinamento davvero godurioso con un 2002 in completo stato di grazia, abbondante in ricchezza organolettica.”



Cristal 2002 è ricco di tostature di caffè, note iodate e quasi d’ostrica, rosa gialla e tè bianco, mandarino e pompelmo rosa, pepe bianco; la bocca è esplosiva e classica del millesimo, ma con una riga di acidità che traccia il solco nel palato dove si adagia perfettamente lo scampo arrostito di Vito Mollica con crema di cavolfiore e olio alle nocciole.

E per i due millesimi più agée, come hai pensato gli abbinamenti dato che, immagino, non avrai avuto modo di assaggiare con grande anticipo i vini?



“Brut 1993 e Risotto con Asparagi bianchi e prosciutto iberico, forse era tra gli abbinamenti più difficili! Di quelli a busta chiusa. Non sai cosa ti puoi aspettare... ma pensando ad una sorta di RD, intuivamo che non c'è troppa materia evoluta, ma bensì un bel corpo, poco dosaggio, e bollicina fine. Così è stato, e l'abbinamento è caduto su questo delicato risotto, che richiedeva eleganza, ma anche il nerbo, di quelli che si possono trovare solo negli RD. Per il Rosé 1997 siamo andati con la Quaglia arrostita farcita ai fichi con sedano rapa e foie gras scottato. Anche qui è stato un bel confronto, così come per il Brut 1993. Il

Rosé è entrato in punta di piedi su un piatto all'apparenza davvero importante, ma che permette a questo champagne di sposarsi alla perfezione e far capolino con i suoi leggeri toni agrumati, date le cotture molto ben bilanciate, e l'uso della quaglia tutta disossata, e la dolcezza e scioglievolezza del foie gras”.

In effetti **Louis Roederer Champagne 1993** (quasi un RD dati i 15 anni sui lieviti) sfoggia potenza e stile, tanta freschezza, lime e pompelmo; poi la bocca mostra frutto rosso e senape, è ariosa, con chiusura lunga e ritmata, ottima per un risotto con asparagi e prosciutto Pata Negra, con le sue alternanze di sapidità e dolcezza.



Louis Roederer Rosé 1997 dal canto suo mostrava note di senape e ginger, bergamotto, tabacco, pepe nero e cardamomo, risultando al palato vinoso e passionale, elegante e finissimo con una lunghezza impressionante, pulsante e con una dolcezza suggerita molto simile a quella della quaglia arrostita farcita ai fichi con sedano rapa e foie gras scottato di Vito Mollica.



Andrea Gori

Quarta generazione della famiglia Gori – ristoratori in Firenze dal 1901 – è il primo a occuparsi seriamente di vino. Biologo, ricercatore e genetista, inizia gli studi da sommelier nel 2004. Gli serviranno 4 anni per diventare vice campione europeo. In pubblico nega, ma crede nella supremazia della Toscana sulle altre regioni del vino, pur avendo un debole per Borgogna e Champagne. Per tutti è “il sommelier informatico”.