

L'INNOVAZIONE
NELLA TRADIZIONE DI...

... Champagne Louis Roederer
Amministratore Delegato
Sagna Spa
Massimo Sagna



“ Cura del terroir e attenzione per una viticoltura che si focalizza sui principi della biodinamica nel rispetto delle caratteristiche dei suoi 410 vigneti, preservandone l'originalità e curandone la fertilizzazione, la potatura, la sfogliatura, la maturazione... La ricerca e il rispetto del territorio sono il riflesso della filosofia di una Maison all'ascolto della natura ”



Champagne Louis Roederer
è importato da Sagna
www.sagna.it

LOUIS ROEDERER & AMINTA RESORT

L'equilibrio perfetto tra Brut Nature e Non è una carbonara

L'annata 2009 del Louis Roederer Brut Nature ha dato vita a vini densi e fruttati, inserendosi di diritto tra i grandi millesimi della Champagne, con vini solari e leggeri. Questo Champagne, alla sua seconda annata, dopo quella del 2006, è prodotto con uve che provengono da vigneti 100% a conduzione biodinamica nel territorio di Cumières, ed è vinificato per un quarto dei suoi vini in tini di legno. Dopo cinque anni sur lies e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura è finalmente pronto per essere degustato in tutta la sua originalità. Ovviamente è un vino non dosato. Di colore giallo con riflessi lievemente ambrati, il perlage del Brut Nature è discreto, molto fine. Al naso il suo intenso bouquet mescola fiori dolci a frutta gialla e frutta secca leggermente tostata. Seguono note speziate e agrumate, mentre in bocca è al medesimo tempo largo e leggero, dalla struttura cremosa e dolce, sostenuta da un'avvolgente freschezza salina. Il tutto è racchiuso nella preziosa bottiglia di design firmata in collaborazione con l'archistar e creativo francese Philippe Starck, che ne ha disegnato l'etichetta essenziale che esalta la naturalità del vino: la scritta, in caratteri inglesi, evidenzia le parole importanti: Roederer, Starck e Champagne, a sottolineare la luminosità di un vino unico.



“Del Brut Nature mi affascina la finezza e lo stile molto pulito, quasi etereo -spiega Marco Bottega, chef stellato del ristorante dell'Aminta Resort di Genazzano (Rm), che vanta una delle più grandi cantine di Champagne, con le etichette di oltre 400 Maison in carta e che testimonia una relazione di grande amore con questo vino- Stiamo parlando comunque di uno Champagne pas dosé, molto fresco e tagliente, quasi una lama nella sua perfezione. Peculiarità che permette di abbinare una materia prima che viene quasi addomesticata dallo Champagne, che riesce ad ammorbidire anche i sapori più consistenti”. È un vino versatile, con una capacità di abbinamento straordinaria, che si presta a esaltare la grande cucina di territorio dello chef che prende spunti dalla campagna romana, senza disdegnare al contempo le grandi materie prime internazionali, e che unisce al sapore tecnica e innovazione. Come nel caso di Non è una carbonara, un piatto che “esteticamente sembra in tutto e per tutto una carbonara, invece viene preparata con una crema di porri allo zafferano, al posto del pepe viene utilizzato un carbone di cipolla bruciata e l'unica cosa che rimane invariata è il guanciale croccante, per dare consistenza e succulenza. In questo modo lo Champagne aiuta a equilibrare l'opulenza del piatto”.



☞ Aminta Resort, via Trovano 5
Genazzano (Roma), tel. 06.9578661-339.7531480
www.amintaresort.it

Marco Bottega, chef dell'Aminta Resort con lo Champagne Louis Roederer Brut Nature 2009 in grado di ammorbidire i sapori più decisi, ha addomesticato la sua reinterpretazione della Carbonara con crema di porri allo zafferano, carbone di cipolla bruciata e guanciale