

Tortellini e panettone, come una volta

A Milano la tradizione è sempre viva e poco è cambiato nelle usanze natalizie. Si comincia con una serie di affettati: salame crudo, prosciutto cotto e crudo, coppa, il gusto personale e le disponibilità economiche possono far allargare la scelta al salame d'oca o al culatello (100mila al chilo). In ribasso le quotazioni di lingua e galantina. Qualche barattolo di sottaceti o sottolio completa l'antipasto.

Il tortellino (evidente l'etimo che si richiama a «piccola torta») nasce e prospera fra Bologna e Modena, modellato dal suo anonimo inventore sull'ombelico di Venere. Facciamo finta di crederci, ma è colore locale. Fra le paste ripiene, e grazie anche alla distribuzione industriale, il tor-

tellino ha allargato i confini del suo regno. Il vero tortellino, però, non ammette fantasie, la ricetta è depositata alla Camera di commercio di Bologna. Occorrono dieci uova per un chilo di farina e il ripieno prevede mortadella, lonza, petto di tacchino, prosciutto crudo, parmigiano, uova e spezie. Per consuetudine, i tortellini si consumano nel brodo del cappone che, poi, costituirà il piatto forte, accompagnato dalla mostarda di Cremona (Sperlari e Dondi le marche più note, aggiungiamoci Barbieri di Voghera). Una volta la si preparava in casa e alcuni ristoratori hanno mantenuto l'abitudine: Emiliano a Stresa, i Santini a Canneto sull'Oglio (mostarda d'anguria bianca, una bontà), i Tamani a

Quistello (di mele campanine), Gianni Cosetti a Tolmezzo, con una stupefacente mostarda di bacche di rosa canina. Limitiamoci a dire che il «dolce-forte» ad accompagnare i bolliti, gli arrostiti, la selvaggina è un'usanza secolare, non solo in Italia. Ma solo in Italia c'è questo tipo di mostarda (la «Cremona»).

Per quanto riguarda il dolce tout-court, non mangiare una fetta di panettone a Milano, e Natale, è come andare a Roma senza gettare il soldino nella fontana di Trevi. A rischio di passare per passatisti, diciamo che il vero panettone contiene uvetta e canditi, e che tutte le varianti e le farcie lasciano alquanto perplessi. Dei torroni, i più noti sono targati Cremona, ma non sono i soli.



Menu.

- Affettati misti
- Tortellini in brodo di cappone
- Cappone lesso con mostarda
- Panettone, torrone
- Vini: Spumante Ca' del Bosco, Casotte
- Bellavista Pinot nero '85
- Moscato d'Asti Rivetti
- Costo per 4 persone: lire 160mila più 58.000 (vini)

I milanesi si preparano alla grande abbuffata casalinga

Il Natale sulla tavola

Tre scelte per tre stili di vita

di PAOLA GIUS

Finiti i tempi in cui Natale era segnalato dal profumo dei mandarini e dura, per gli agrumi, la concorrenza di carambole, cirimoyas e lychees. Milan l'è on grand Milan e le mense si adeguano. A Milano si trova tutto, forse anche la voglia di rispettare le tradizioni. I tre menù natalizi che proponiamo (uno classico, uno improntato a lusso sibirico, uno costruito prendendo qua e là) si riferiscono al giorno 25. Perché la vigilia, in genere, si preferiscono cene basate su pesce e vegetali.

Non è obbligatorio cucinare. A Milano c'è Peck, c'è Principe (vende anche i prodotti di Fauchon), c'è Marchesi: in questi negozi si esalta la voglia di cose buone e si cancella quella di trafficare intorno ai fornelli. Certo è meglio

muoversi con un po' d'attenzione ai prezzi: viste aragostelle guarnite a 210mila al chilo. Ci sono delikatessen di Galli, di Sant'Ambrogio, di Mellina, panettoni della grande industria e quelli di Ranieri, Gattullo, Massimo.

E' obbligatorio festeggiare, Natale con i tuoi e per san Silvestro si vedrà. Comincia la settimana più ricca di zuccheri, di lipidi, il cappone cederà il posto allo zampone, la mostarda alle lenticchie che, si dice, portano soldi.

Anno nuovo vita nuova, un po' di dieta farà bene. Ma intanto saltano i tappi, spumanti e champagnes, millesimati di rango e frizzantini senza genitori acclarati fanno la parte del leone. Li abbiamo inseriti a inizio pasto, non alla fine, brutta abitudine che nemmeno al Quirina-

le vogliono perdere. In Italia abbiamo tanti buoni vini da dessert, a cominciare dal Moscato d'Asti, che su una fetta di panettone fanno la loro degnissima figura.

Giusto precisare che alla tradizione s'affianca l'improvvisazione. Come nessuno vieta di mangiare panettone a Enna, nessuno vieta di mangiare cannoli a Milano. La città è grande e grandi le sue risorse: il foie gras è di moda, poco importa se «non fa» Natale. Può arrivare da Mortara come dall'Ungheria, da Strasburgo o da Israele. Il maialino al forno è un'usanza sarda ma anche paulista. Mangiare a Natale è allora un patchwork, esattamente come gli altri giorni dell'anno. Solo che ci si pensa un po' di più. Perché è Natale.



- Caviale
- Risotto con tartufo bianco
- Sella di capriolo ai mirtilli
- Gratin di fragole e zabaione al Sauternes
- Vini: Clos du Mesnil '81, Château Pétrus '85, Château d'Yquem '83
- Costo per 4 persone: lire 2.400.000 più 1.100.000 (vini)

Milionari del palato e ricche trasgressioni

L'Iran khomeinista abbruna cuori e palati di chi preferisce il caviale iraniano a quello sovietico, ben più presente sul mercato. Il costo dipende sempre dalle dimensioni dello storione e, quindi, delle uova: sui 2,5 millimetri di diametro il Beluga, sui 2 l'Osetra, 1 mm il Sevruga. Da Peck le confezioni di Beluga fresco, non pastorizzato, vanno dai 125 grammi (450mila lire) al chilo (3.600.000). Due milioni un chilo di Osetra, 1.600.000 un chilo di Savruga. C'è tutto un cerimoniale (non bastasse il prezzo) a fare del caviale uno status symbol: il portacaviale col suo nido di ghiaccio, il cucchiaino d'osso, al minimo, d'argento. E poi: cosa berci sopra? Nulla, o acqua, dicono i puristi. Vodka, dicono da Mosca ad Astrakhan, vodka pulita, non aromatizzata. Sarà, ma questo creerebbe

problemi nel dopo-caviale, non predisponendo la bocca al vino. Crediamo che nessuna possa risentirsi vedendosi servire del Krug Clos du Mesnil '81 (200 mila).

Altro status symbol è il tartufo bianco, d'Alba e dintorni (i dintorni vanno dall'Istria alle Marche). Non è annata generosa, il tubero viaggia dai 2 ai 5 milioni/chilo. L'abbiamo destinato a un risotto, che non è un piatto natalizio, consci che poteva andargli peggio: su un'ostria cruda, ad esempio, una delle tante nefandezze che accadono nei ristoranti milanesi. Restiamo dell'idea che la sua morte sia sopra a due uova fritte, piatto che non ha diritto di cittadinanza in questo pranzo-show.

Il capriolo non costa molto più del capone, si mangia quando ha dai dieci mesi ai due anni di vita e l'accostamento ai mirtilli

è tipico dell'ex area Cecco Beppe. Un piatto di selvaggina è il pretesto per stappare il vino definito la Rolls Royce dei rossi, Château Pétrus. Pétrus è un Pomerol che non figura fra i «crus classés» del Bordolese ma costa almeno tre volte più caro dei primi crus. Da Peck, una bottiglia dell'85 costa 700mila lire (se interessa, c'è anche il formato magnum). La Rolls Royce dei bianchi è invece Château d'Yquem, vino da dessert (sempre da Peck, l'83 a 280mila, disponibili anche formati più grandi). Questo vino ha più storia, lo bevevano George Washington e gli zar. Ovviamente, il costo s'impenna per le annate «storiche» (il '75, il '67, il mitico '29) ed è meglio risparmiarvi le quotazioni. Questo menu-show dimostra che mangiare certe cose costa caro, ma bere certe cose costa assai di più.

Squisite stravaganze per autentici raffinati

Il salmone, nella schiera degli appassionati, divide come lo storione. Meglio la Scozia o la Norvegia? Il Canada o la Finlandia? Meglio se è selvaggio, e l'affumicatura dolce, una sottolineatura garbata, non una violenza. Da Peck, il selvaggio scozzese già affettato è a 220mila il chilo. Pane bigio, più o meno imburato, e qualche problemino col vino. Ne abbiamo scelto uno longevo e di alta acidità: si chiama Coulée de Serrant, è un Savennières (Loire-Anjou) già citato nelle pagine dei Tre moschettieri. In enoteca, l'81 è sulle 65mila lire. La zuppa di cardi è tipica del

nostro centro-sud e questo è il periodo migliore per consumarla. Ricetta della zuppa di cardi all'abruzzese, tratta da *Il cucinone* (Mondadori): per 4 persone occorrono 1 cardo di media grossezza, 1 limone, 2 uova, 1,5 litri di brodo, pecorino grattugiato. Primo: mondare il cardo, togliere le foglie, strofinare le costole con un poco di limone e tagliarle a dadi. Secondo: mettere in una casseruola abbondante acqua fredda, immergervi i cardi e lasciarli cuocere per 1 ora circa. Terzo: mescolare in una ciotola le uova intere e 2 cucchiaini di pecorino grattugiato. Quarto:



Menu.

- Salmone selvaggio scozzese
- Zuppa di cardi all'abruzzese
- Fagiano alla russa
- Pastiera napoletana
- Vini: Coulée de Serrant '81, Opus One '83, Recioto di Soave dei Capitelli '86

Costo per 4 persone: lire 250.000 più 210.00 (vini)

Cambiano i tempi ma l'usanza del pranzo di Natale è sempre una delle più care ai milanesi: quasi la metà non rinuncerà al tradizionale appuntamento intorno alla tavola



mettere sul fuoco una casseruola con il brodo e, appena raggiunge il punto di ebollizione, versarvi mescolando energicamente il composto di uova e formaggio. Quinto: unire i dadi di cardi, lasciar cuocere ancora per qualche minuto, a fuoco moderato. Servire a parte il resto del formaggio.

In tempi di distensione, il piatto forte è il fagiano alla russa accoppiato a un vino californiano, l'Opus One '83 (sulle 115mila) che in etichetta reca i profili di Edmond de Rothschild e Robert Mondavi. A pagina 40 di *Pane & Vino* attualmente in edicola si può tro-

vare la ricetta: di base, si prepara come qua, lardellato e legato in casseruola. Si fa rosolare insieme a noci tritate, lo si bagna con succo d'arancia e d'uva, con vino bianco secco e lo si serve guarnito da chicchi d'uva bianca e nera.

Be', per chiudere abbiamo scelto la pastiera napoletana perché (parere personale) è uno dei dolci più buoni che esistono, se non si pensa troppo alle calorie. Con un bicchiere di Recioto di Soave di Anselmi, che a Bordeaux ha stupito i francesi ma può stupire anche molti italiani (sulle 20mila, in enoteca).

tutto come

SETTIMANALE DELLA CASA E DEL TEMPO LIBERO

Bollicine per le feste

Curiosità
e glorie
di Champagne
& Spumante



Si racconta che la marchesa di Pompadour — la stessa che disse «lo Champagne è il solo vino capace di rendere una donna più bella dopo averne bevuto» — abbia prestato il seno come modello per le coppe in cui re Luigi XV beveva lo Champagne. Duecento anni più tardi, Pitagorici — irriverente scrittore — consigliava di berlo invece nell'incavo della gamba di una bella donna, dietro il ginocchio.

I tempi cambiano: oggi c'è forse ancora chi beve Champagne nel poplite, ma certamente chi lo versa o lo beve in una coppa è guardato con aria di superiorità dagli intenditori, che pretendono invece la «flûte», cioè quel bicchiere lungo e stretto in cui le piccole bollicine si possono meglio sprigionare e vedere, e che al tempo stesso consente di valorizzare al massimo l'aroma.

Lo Champagne è il vino più famoso del mondo. Ed è qualcosa di più che un vino: è il simbolo della festa, della gioia; è la bevanda delle grandi occasioni. «Solo chi manca di fantasia non riesce a trovare un buon motivo per bere Champagne», diceva Oscar Wilde.

Al Congresso di Vienna del 1815, lo Champagne scorreva a fiumi: è l'unico elemento — si è detto — su cui tutti erano d'accordo. E quando, durante un pranzo ufficiale, l'imperatore Guglielmo I offrì spumante tedesco invece di Champagne, il suo cancelliere Bismarck se ne accorse e non bevve. Per giustificarsi, l'imperatore disse: «Lo faccio per ragioni di Stato, voglio dare il buon esempio, voglio che si consumino i prodotti nazionali». «Ma patriottismo non arriva fino allo stomaco».

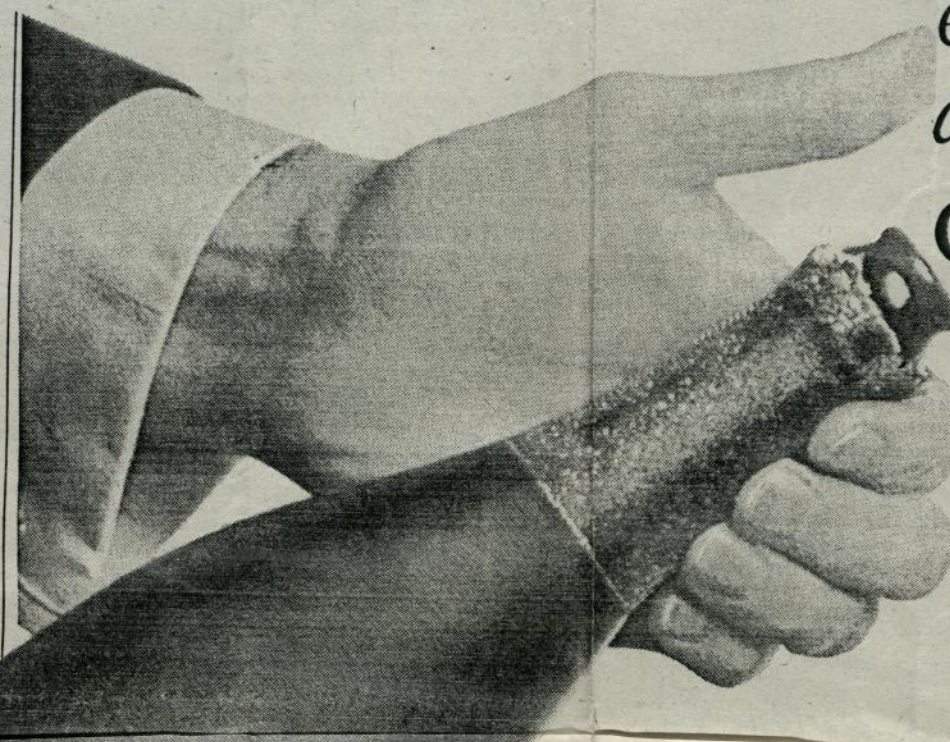
Lo Champagne è anche il vino con cui si celebra in tutto il mondo il varo delle navi: la cronaca racconta che il «Titanic» fu battezzato durante il viaggio inaugurale nel 1912 — non era stato bagnato con lo Champagne, ma con un altro qualsiasi spumante.

E' infine anche un vino quant'altro mai legato all'amore e al

sesto. Nelle classiche scene di seduzione, lo Champagne non manca mai. Curioso destino per un vino che — si sostiene — è stato inventato da un benedettino, dom Perignon.

Dom Perignon ne esisteva veramente, e certamente ha fatto molto per lo Champagne, nei quasi cinquant'anni che lavorò come cantiniere nell'abbazia di Hautvillers. Uomo di gusto e naso finissimi, trovò le giuste mescolanze di uve. Prima di morire, dom Perignon avrebbe confidato al successore il suo segreto per ottenere quello straordinario vino: aggiungere all'uva — come «sciroppo di tirage», si direbbe oggi — zucchero candito, pesche snocciolate, cannella e acquavite bruciate.

C'è però chi contesta i meriti di dom Perignon, sostenendo che a «inventare» lo Champagne sarebbero invece stati... gli inglesi. Naturalmente esisteva già — dall'epoca dei romani — un vino fatto nella regione di



no. La «seconda fermentazione» (quella che trasforma il vino bianco in Champagne, dando tra l'altro spuma al liquido, e

creando quell'anidride carbonica che resta imprigionata nel recipiente e si trasforma in bottiglia) avveniva quindi in Inghilterra. Gli stessi inglesi sono stati anche i primi a creare, con la fusione al calore del carbone, bottiglie più spesse e resistenti, quelle stesse che tuttora contengono lo Champagne.

Inventato dagli uni o dagli altri, favorito dal clima freddo della regione in cui lo si vinificava; aiutato dagli zuccheri, dai lieviti (e a volte anche dagli animali) che vengono aggiunti durante la lavorazione; manipolato abilmente per mesi da operai che ne sanno girare, stappare e ritappare le bottiglie, lo Champagne ha anche approfittato di una campagna intelligente e intensa di relazioni pubbliche e di pubblicità. Tutti i grandi nomi francesi hanno in qualche mo-

do speso nel corso dei secoli parole di elogio per questo vino. E il fatto che la regione dove lo si produce sia stata devastata dalle guerre e attraversata più volte da eserciti, paradossalmente, ha contribuito a diffondere nome e fama dello Champagne nel mondo. La celebre vedova Clicquot assisteva impassibile ai saccheggi dei soldati che andavano e venivano nelle sue cantine inseguendo o accompagnando Napoleone nel 1814: «Ma lasciateli bere, pagheranno poi», diceva.

Oggi nel mondo si consumano ogni anno 240 milioni di bottiglie di Champagne, e 8-9 milioni ce le beviamo noi in Italia. Siamo il sesto paese al mondo come consumo, dopo la Francia (147 milioni di bottiglie), la Gran Bretagna (20 milioni), gli Stati Uniti (14), la Germania (12) e la Svizzera (poco più di noi). E nelle cantine dei produttori francesi ci sono riserve per circa tre anni di consumo: 712 milioni di bottiglie.

A differenza del grande vino rosso, lo Champagne non ha bisogno di essere conservato o tenuto a riposare in cantina dopo

l'acquisto: i produttori e gli importatori lo mettono in vendita al momento buono per il consumo. A tenerlo troppo a lungo, semmai, si corre il rischio di guastarlo. Per brevi periodi, comunque, si suggerisce di tenere la bottiglia orizzontale, al buio e al fresco. Va servito a 6-8 gradi; per raffreddarlo, usate il secchiello da ghiaccio; gli esperti sconsigliano il freezer.

Una volta le bottiglie si aprivano con la sciabola: un colpo netto al collo; sembra che le bottiglie siano fatte in modo che si aprano nette. Oggi naturalmente si stappano a mano, cercando di farlo senza il botto; tenendo fermo il tappo e girando lentamente la bottiglia (le speciali pinze si dovrebbero adoperare soltanto se il tappo è troppo duro). L'ideale è di riuscire a trattenere il tappo in mano (per offrirlo alla propria dama, suggerisce la tradizione galante). La buona regola vorrebbe insomma che aprendo lo Champagne si riesca a «dominare il sospiro erotico della bottiglia» e «lasciarla sentire il morimorio di soddisfazione» del vino. Il che non è difficile, ma soprattutto è molto bello.

Va quindi evitato il botto, da lasciare alle celebrazioni che seguono le gare sportive, dove si fa il possibile anche per avere un gran getto di schiuma. Aperta la bottiglia, si dovrebbe sempre annusare il tappo: può avere cattivi odori, in questo caso anche lo Champagne avrà cattivo odore. Si serve — con una mano sola — tenendo la bottiglia non per il collo, ma per la parte panciuta: meglio ancora infilando il pollice nell'incavo al fondo della bottiglia, che dovrebbe appoggiare su indice e medio. Si è detto della

flûte: il bicchiere va riempito soltanto a due terzi, al massimo; lo si riempie in due tempi, lasciando calare la spuma prima di ricolmare. E si beve tenendo il bicchiere per lo stelo, non per il corpo. Obbrobrio a chi in qualche modo — agitando e mescolando lo Champagne — cerca di eliminare parte del gas prima di bere.

Sembra non sia di gran classe toccare i bicchieri per i brindisi: tra l'altro l'urto tra due bicchieri di Champagne, anche se sono di cristallo, non dà un suono limpido e netto, ma sordo, soffocato. Questo problema incuriosì persino Federico II di Prussia che chiese all'Accademia delle Scienze di studiarne la ragione, dovuta alla discontinuità del liquido, per la presenza delle bollicine.

Oltre alle molte marche, ci sono naturalmente molti tipi di Champagne. Il «brut» — cioè secco, praticamente senza aggiunta di zuccheri — è il tipo più versatile, va bene con tutto, dall'aperitivo a tutto pasto; è leggero e vivace. Il «brut millésimé» indica un vino prodotto da una vendemmia particolarmente felice: è in genere più robusto e più generoso. Gli Champagne «sec» o «demi-sec» sono più indicati con i dolci (ma in realtà persino i francesi oggi con i dessert sanno che si dovrebbe bere Asti spumante).

C'è anche lo Champagne «rosé», ottenuto con incorporazione di vino rosso proveniente sempre da vigneti di Champagne: è un po' un'eccezione, un divertimento; ma è fruttato, e di bell'aspetto. L'indicazione sull'etichetta di «Blanc des Blancs» significa che si tratta di Champagne ottenuto esclusivamente da uve bianche. Il «Crémant», infine, è una varietà di Champagne dalla schiuma poco abbondante ma densa.

Quando bere Champagne?

Qualsiasi occasione, abbiamo visto, è buona. In ogni caso è un errore — in cui tutti cadiamo spesso — berlo a fine pasto, per il brindisi. Lo Champagne può accompagnare qualsiasi cibo, dicono gli esperti; può anche essere la sola bevanda di un intero pasto; ma assolutamente non va — sostengono — con minestrone, con carni di cacciagione frollate, con carni molto grasse, con formaggi fermentati e con gli agrumi; mai, infine, con saccarini, con i carponi, gli asparagi e l'insalata.

Lo Champagne in genere si trova in bottiglie da 75-80 centilitri. Ma esistono anche bottigliette da un quarto, e da mezzo litro. E poi ci sono i «bottiglioni»: il «magnum» (pari a due bottiglie normali), il «Jéroboam» (4), il «Réhoboam» (6), il «Mathusalem» (8), il «Salmanazar» (12), e infine l'immenso «Nabuchodonosor» pari a venti bottiglie normali. Più la bottiglia è grossa, più il vino è buono: la regola vale anche per lo Champagne. Un «Nabuchodonosor» di un grande Champagne deve essere la fine del mondo.

Sandro Doglio

Asti e i suoi fratelli

I vertici della produzione italiana

Lo Spumante italiano non si può ovviamente chiamare Champagne, anche se — almeno dal punto di vista tecnico — è la stessa cosa, e se in questi ultimi anni sono stati fatti eccezionali progressi. Prodotto dalle stesse uve (ma coltivate naturalmente in zone diverse), ha un successo crescente di mercato, anche all'estero, dove spesso si è trovato a confrontarsi con successo contro il grande rivale francese, e in qualche memorabile occasione di gare d'assaggio tra esperti lo ha persino battuto. Uno dei grossi problemi dello spumante italiano fatto con il metodo champenoise è proprio il nome di famiglia: «spumante» è infatti troppo generico; si è fatto un concorso per trovare un nome, ma è stato un fallimento.

Sono eccellenti, nella grande produzione italiana: Ferrari; Bruno Giacosa; Soldati La Scolca; Cà del Bosco; Bellavista; Berlucchi; il «Contessa Rosa» di Fontanafredda; Gancia dei

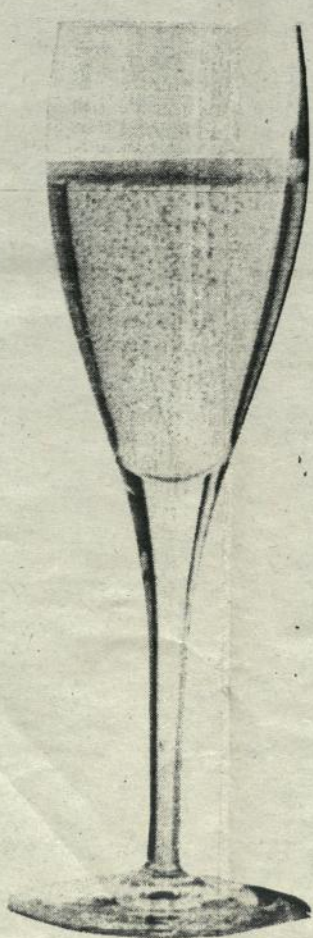
Gancia; Marone Cinzano; Montelera della Martini & Rossi; Marchese Antinori; Cesarini Sforza; il «Presidente» di Riccadonna; il «Brut», il «Novecento» e la «Reserve for England» di Contratto; il «brut» di Coppo. Zone di produzione dello spumante classico, in Italia, sono soprattutto il Piemonte (in particolare Canelli), la Franciacorta e il Trentino.

Talvolta sulle bottiglie di Spumante, invece di «metodo champenoise», si legge «metodo Charnat»: è un sistema di spumantizzazione inventato dal francese Charnat e dall'italiano Martinotti: la fermentazione avviene in grandi recipienti (autoclavi) invece che nelle bottiglie. E il risultato — sostiene con un certo scandalo da parte dei francesi il prof. Luciano Usseglio-Tomasset — a parità di vini e di invecchiamento, è identico, sia dal punto di vista organolettico che enologico, chimico o biologico.

Tornando agli Champagne,

dire quali sono le migliori marche — come per tutti i vini, come per ogni cosa — è non soltanto impresa difficile, ma è un fatto soggettivo. In genere sono considerati «freschi, leggeri, facili a bere», e quindi sono più diffusi: Moët et Chandon, Laurent-Perrier, Lanson, Irroy, Ruinart, Piper Heidsieck, Mercier, Canard Duchêne, Cordon Rouge Mumm, De Castellane, Ayala. Sono ritenuti più armonici e forse di maggior carattere Mumm, Perrier-Jouët, Pommery & Greno, Ruinart, Taittinger. Più forti di gusto, in genere più «maturi»: Bollinger, Krug, Pol Roger, Veuve Clicquot, Abel Lepitre e Roeder.

Fra i grandissimi ci sono Philipponat (soprattutto con il suo grande «cru» Clos des Goisses); Gosset e Billecart-Salmon. Champagne particolarmente selezionati e raffinati sono il Clos du Mesnil di Krug e il Vieilles Vignes Françaises di Bollinger. E certamente ne dimentichiamo. [s.d.]



La magica «méthode»

Nascita di un vino inimitabile

Lo Champagne si fa con il metodo detto «champenoise» (femminile, perché la parola «méthode» in francese è femminile).

Si vinificano «in bianco» (cioè senza far fermentare le bucce) le uve, che non possono essere altro che «Pinot Noir», «Pinot Meunier» (che danno grappolini) e «Chardonnay» (bianchi).

Il mosto ottenuto viene lasciato fermentare come qualsiasi altro vino bianco.

Le uve di diverse provenienze, anche se dello stesso vitigno, vengono vinificate in «cuve» separate in modo che, quando avviene l'assemblaggio dei vini, la qualità, il gusto e il profumo possano essere diversi secondo il gusto del produttore. Lasciato riposare fino a completo raggiungimento della fermentazione, il vino viene poi messo in bottiglia, con l'aggiunta di una certa dose di zucchero di canna e fermenti (o lieviti) naturali.

La bottiglia viene ermetica-

mente chiusa, e all'interno si produce una seconda fermentazione: il gas carbonico che si sviluppa resta intrappolato nel vino, il che crea la spuma e le bollicine.

Lasciate maturare nelle grandi cantine sotterranee in posizione orizzontale, quando sono pronte le bottiglie sono disposte su «pupitre» (assi inclinati con tanti buchi nei quali viene infilata dall'alto in basso ogni bottiglia), e si procede al «remuage»: delicatissima operazione con la quale ogni giornino si ruota e si inclina la bottiglia, per fare in modo che il deposito si condensi nel collo.

Di tanto in tanto si procede anche al cosiddetto «coup de poignet»: un vigoroso scuotimento per rimettere in circolo i lieviti. Con il «remuage», un buon operaio riesce a trattare anche 30 mila bottiglie al giorno.

Terminata questa lunga fase, si procede al «dégorgement», cioè a eliminare dalla bottiglia i

depositi: un tempo era operazione fatta a mano, bottiglia per bottiglia; oggi si procede con la tecnica del freddo, congelando a 20-25 gradi sotto zero quella piccola parte di liquido che si trova nel collo della bottiglia e che contiene i lieviti. Tolto il tappo, la parva gelata viene espulsa.

Per rifare il pieno della bottiglia, si aggiunge la «liqueur d'expédition» o di dosatura: in genere vino di Champagne con uno sciroppo più o meno zuccherino, talvolta con alcuni vari (Armagnac, Cognac, Rhum, etc).

Nasce a questo punto il tipo di Champagne finale: secondo il crescente tasso zuccherino di «liqueur», diventerà «brut», «extra-sec», «sec», «demi-sec», «doux». Se nella «liqueur» non c'è zucchero, lo Champagne sarà «pas dosé».

Un altro periodo più o meno lungo di invecchiamento fa maturare completamente lo Champagne. [s.d.]