



Bar Business

novembre 2012



poliedrica personalità di Charles e la complessità dei suoi vini, non a caso tra i più premiati al mondo.

Tra i diversi Champagne prodotti dalla Maison, per questo cofanetto è stato scelto il Brut Réserve, una cuvée sorprendente (40% di vini di riserva con un'età media di dieci anni e 60% dei migliori vini dell'anno, selezionati in parti uguali tra Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier), rappresentativa dello stile Charles Heidsieck: un vino intenso, elegante e gioioso, con riflessi dorati, aromi di pane caldo e spezie dolci, fresche note di albicocche, pesche, susine, fragranza di torrefazione, rum invecchiato e vaniglia. Nella confezione sono presenti anche due calici sottili, ampi e arrotondati, per scoprire al meglio tutti gli aromi del vino, decorati, rispettivamente, con monocolo e baffi l'uno e cilindro e papillon l'altro. Un ulteriore omaggio allo spirito del fondatore.

Oltre al lancio di nuove referenze, una delle attività più diffuse per la promozione dello Champagne è l'abbinamento con la gastronomia. È il caso di **Guyot**, distribuito in Italia dalla società **Cleto Chiarli & Co.**, protagonista di un abbinamento con i prosciutti di Parma a diversa stagionatura selezionati da **Ivan Albertelli**, patron dall'Hostaria da Ivan di Fontanelle di Roccabianca (Parma), che si è svolto il 23 e 24 ottobre

scorso all'ora dell'aperitivo, al Salotto dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. In particolare, lo Champagne scelto è stato il Brut Rosé Fleur de Flo Marguerite Guyot. «L'abbinamento tra Champagne Rosé e prosciutto di Parma – ha commentato **Florence Guyot, titolare della Maison** – esalta le caratteristiche di queste due eccellenze dell'enogastronomia mondiale: le raffinate bollicine, infatti, sono il massimo a cui si possa ambire per valorizzare le mille sfumature del gusto del prosciutto di Parma».

Lo Champagne Cuvée Fleur de Flo Brut Rosé Marguerite Guyot, frutto dell'assemblaggio in parti uguali di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier con aggiunta di Côteaux Champenois rosso affinato in barrique, unisce alla caratteristica piacevolezza degli Champagne della Maison, eleganza e freschezza che ne fanno un aperitivo perfetto.

I salumi selezionati da Albertelli sono celebri oltre che per la loro inarrivabile qualità, anche per la cosiddetta salumoterapia: «Si tratta – spiega lo stesso Albertelli – di un rito organolettico nato quasi per scherzo ma che da anni riscuote grande successo tra gastronomi e appassionati: da una prima fase visiva si passa a una olfattiva (che si svolge con il capo coperto, come per i soffumigi) a quella finale, degustativa». ■