

COVER STORY
NOVITÀ NEL SEGNO
DELLA CONTINUITÀ

Spedizione in a. p. DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Bergamo In caso di mancato recapito restituire al mittente - Edita Periodici S.r.l. Via B. Boro, 10 Bergamo 24121 - Tassa pagata BG-CPO

resi
mittente

CMP BERGAMO

periodico

Omologato

Posteitaliane

3 0 2 0 8 >

9 771828 806006

Fotografia Paolo Stroppa

**MONASTERO
SAN BENEDETTO**



LAMBORGHINI



**CHAMPAGNE
DAMPIERRE**



**FASHION
DI NATALE**



IL SAPORE INIMITABILE DI UNA STORIA SECOLARE



Proprio nei vigneti a Nord della Francia ha inizio la storia di questo “nettare degli dei” che, da secoli, viene gustato non solo nei migliori salotti, ma anche in Europa e nel mondo. Amore per la tradizione, passione e ricerca dell’eccellenza, ecco le linee guida di questo impero, del quale ci ha parlato il dott. Mario Christian Zanardi, importatore esclusivo per l’Italia di questo speciale Champagne...

Champagne Dampierre, come e quando ha avuto inizio questa storia?

“La famiglia dei Comtes de Dampierre, una delle più antiche di Francia, è presente in Champagne dal 1270. Sette secoli fa, Guy de Dampierre, Capitano di Giustizia, estendeva la sua autorità da Reims fino a Bruges! Nell’ottocento la storica famiglia iniziò l’elaborazione dello champagne nella convinzione che non sia un vino qualunque, ma un prodotto che va curato con profondo amore, come un’opera unica ed irripetibile”.

Oggi chi si occupa di questo importante “tesoro”?

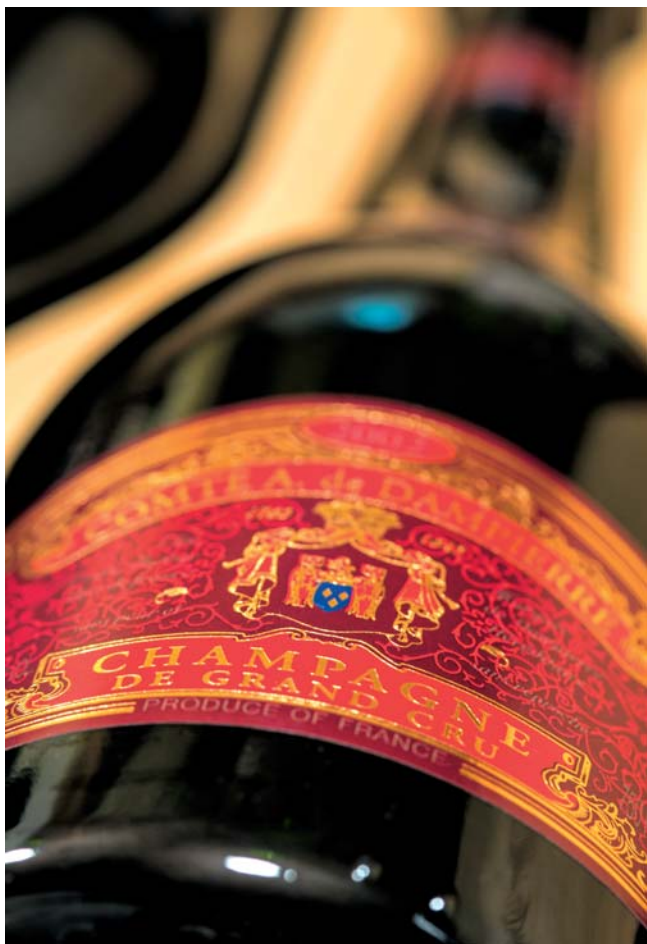
“Il Comte Audoin de Dampierre, noto “Negociant Manipulant” in Champagne nonché autentico figlio del proprio “Terroir”. Aiutato da un maestro di cantina e da tecnici che controllano le caratteristiche organolettiche di ogni Cuvée, il Comte gestisce una produzione pari a 150.000 bottiglie l’anno. Una parte di esse è destinata, tramite me, all’Italia”.

Quando ha deciso di intraprendere questa professione?

“Per caso. Sono sempre stato un appassionato di Champagne, ma l’incontro con Dampierre è stato possibile grazie a mia moglie, direttrice della Camera di Commercio francese in Italia, in contatto con l’ambasciata di Francia, dove si beveva solo Dampierre. Proprio lì ebbi l’occasione di conoscere il conte”.



Mario Christian Zanardi



Cosa l'ha fatta innamorare di questo Champagne?

“Il sapore inimitabile ed il profumo delicato, effetti diretti di un'uva di altissima qualità, selezionata accuratamente tra i soli diciassette villaggi, classificati “Grands Crus”. Solo queste uve infatti permettono di proporre champagne con lunghi anni di “élevage sur lattes” in cantina. La “Grande Cuvée”, nostro champagne base, ha dei vini di riserva del 2008/2009, mentre il nostro “Prestige” rimane sui lieviti fino a 15 anni”.

Quali sono le linee di Dampierre prodotte?

“La linea “base” è costituita dalla Grande Cuvée, seguita dalla gamma “Ambassadeurs”, che si compone di un Brut, di un delicato Rosé, dal raffinato Blanc de Blancs, e dal millesimato “Grand Vintage 2004”. Per ultime le nostre eccellenze, ossia il “Family Reserve” e il “Prestige”.

Cosa li rende tali?

“Questi Cru riservati, dalla vendemmia all'ultima operazione in cantina, conoscono soltanto l'intervento dell'uomo. Tutta l'elaborazione è artigianale, dal “remuage” al “dégorgement à la volée” fino alla chiusura delle bottiglie: seguendo l'antica arte del “Ficelage”, si utilizza una gabbietta di canapa impeciata, attenendosi all'Ordonnance Royale del 1735, e tutta la lavorazione è fatta a mano, su circa 50 bottiglie all'ora... Questo identifica proprio l'amore di Dampierre per ogni goccia di vino prodotta”.

Specchio della vostra filosofia?

“Nel mondo, senza macchia e senza paura. Un motto con il quale mostriamo la nostra fierezza, e qualità, verso i grandi colossi, dei quali non temiamo il confronto in bollicine. E i riconoscimenti ricevuti ci danno ragione”.

Quali nello specifico?

“In questi anni ne abbiamo ricevuti molti, dal “Wine Spectator” al “Mundus Vini”, ma il massimo è arrivato quest'anno per il “Family Reserve 2005”, con il famoso “Coup de Coeur 2013” della Guida Hachette, autentica bibbia degli amanti del vino”.

Chi rifornite con il vostro Champagne?

“Le cuvée Dampierre sono chiamate “des Ambassadeurs” in omaggio alle tante ambasciate francesi rifornite ogni anno: 1/3 della nostra produzione è riservato alle sedi diplomatiche e alle Istituzioni di Francia. Inoltre approvvigioniamo ristoranti prestigiosi come la Tour d'Argent, il Sommelier, il George V, solo per citarne alcuni. Clienti importanti anche in Inghilterra, in Germania e in Russia mentre al di fuori dell'Europa siamo presenti in Giappone e negli Stati Uniti”.

E l'Italia?

“È un mercato di appassionati e di veri intenditori. In Lombardia c'è una cultura dello Champagne di qualità, perciò Dampierre allietta le dimore più rinomate come la “Villa d'Este” a Cernobbio, “Aimo e Nadia” a Milano (tra i 100 migliori del mondo) o “da Vittorio” a Brusaporto. Ma condividiamo la nostra passione anche con nuovi protagonisti, come il “M1.ile” di Bergamo, nostro grande estimatore, che ci ospita oggi, o come il “Sapori di Vini”

IL SAPORE INIMITABILE DI UNA STORIA SECOLARE

di Orio al Serio, nuovo bistro innamorato dei nostri millesimati”.

Quali sapori evoca un buon bicchiere di Dampierre?

“Note agrumate, brioche, pane tostato, con un retrogusto di nocciole e mandorle tostate. Ma i sapori cambiano, si mescolano, scompaiono e riaffiorano in una sinfonia infinita, per un'esperienza dei sensi veramente indimenticabile”.

Cibi da accompagnare?

“Il sapore raffinato del Dampierre è sempre un ottimo aperitivo ma si sposa anche con tantissimi piatti di alta cucina come il foie gras, l'anatra, il branzino, il capponne oppure un dessert alla fragola”.

Quindi perché scegliere uno Champagne Dampierre?

“Perché è l'essenza di un sogno, che vede come protagonista l'eccellenza in ogni sua forma, da ricercare sempre ed ovunque. Un sogno che, partendo dalle cantine secolari dei Comtes de Dampierre, vogliamo estendere ad ognuno di voi”.



L'Or Divin

Tel. 329 70 76 618 - lordivin@alice.it
www.dampierre.com - www.lordivin.it