

il **Giornale**

A small, stylized illustration of the Italian flag (green, white, and red vertical stripes) is positioned above the letter 'o' in the word 'Giornale'.

DAL 1974 CONTRO IL CORO

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

pagina a cura di **Andrea Cuomo**



TRE TERRITORI (PIÙ UNO), MILLE ESPRESSIONI

Sei degli Champagne da noi assaggiati alla Modena Champagne Experience 2022 che vi consigliamo: **1** il Blanc de Noirs da 100 per cento uve Meunier di H. Blin, millesimato 2012; **2** Il Tradition Esprit du Temps di Bonnaire, 50 per cento Pinot Nero e 50 Chardonnay; **3** Il Brut della piccolissima maison Quentin-Beaufort; **4** L'Entre Ciel & Terre di Françoise Bedel; **5** Lo spettacolare 745 di Jacquesson, un terzo alla pari di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier; **6** Il Bio Brut di Albert Lebrun

Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Aube-Côte des Bar. Sono le quattro regioni storiche della Champagne, ciascuna con caratteristiche proprie: la prima è specializzata nel Pinot Noir, la seconda nello Chardonnay, la terza nel Meunier mentre la quarta, isolata a Sud, non avendo alcun comune classificato Grand Cru né maison blasonate, produce Champagne fuori ordinanza e per questo sempre più considerati. E proprio in base a questi territori, veri «continenti» del mondo delle bolle più nobili che ci siano, erano suddivise le «regioni» della Modena Champagne Experience 2022 che si è svolta domenica e lunedì scorsi nella città emiliana: due giorni di assaggi nei banchi dei 141 espositori (per un totale di oltre 650 *cuvée* in degustazione), di masterclass e di incontri che fanno di questo evento modenese - organizzato dalla società Excellence, che raccoglie ventuno dei più importanti importatori e distributori di Champagne in Italia - il più importante appuntamento per operatori, enotecari, ristoratori, giornalisti e semplici appassionati della bevanda che, come diceva George Sand, «aiuta la meraviglia». A Modena c'ero anche io, ho assaggiato molto, dedicandomi soprattutto alle maison meno blasonate, che spesso sfuggono dai radar perché oscurate dalla potenza mediatica dei marchi leggendari (e infatti non vi ho detto che a Modena

BOLLE DA AMARE

Champagne, piccolo è bello Nove *cuvée* fuori dai radar

Non solo grandi maison: ecco i nostri assaggi alla rassegna modenese del grande vino francese

c'era una quinta area dedicata alla maison classiche che ho cercato - non senza rimpianti - di frequentare il meno possibile). Questa volta quindi vi consiglio nove *cuvée* meno scontate che mi hanno colpito per qualche motivo, ben sapendo che si tratta di prodotti che in Italia, a saper cercare, si trovano. **Paul Bara** Maison di Bouzy, nella Montagne de Reims, uno dei 17 comuni Grand Cru, l'Extra Brut Grand Cru, un *sans année* (ovvero non millesimato) da 80 per cento Pinot Nero e 20 Chardonnay che fa 60 mesi sui lieviti e ha un dosaggio assai basso (3 grammi per litro). Minerale e un po' austero, ma assai espressivo. **H. Blin** Amo molto questa maison dallo straordinario rapporto qualità prezzo, che in Italia si compra in esclusiva sulla piattaforma Tannico. Relativamente giovane, specializzata nel Meunier (è a Vincelles,

A CERNOBBIO

Sette «Wine dinners» per i 150 di Villa d'Este

Sette cene in compagnia di grandi firme e territori dell'enologia italiana e internazionali, nella cornice di Villa d'Este a Cernobbio, sul lago di Como, che per i suoi 150 anni apre in via straordinaria in vista del Natale, come non accade dal 1999. Le sette Wine Dinners, nelle quali i piatti di chef Michele Zambani si abbineranno ai vini selezionati dal wine manager Alex Bartoli, partiranno con due appuntamenti all'insegna del grande Champagne: il 2 novembre Jacques Selosse, produttore di Avize che dà una sua interpretazione originale delle bollicine più famose al mondo; il 9 novembre ecco Krug, maison leggendaria che produce etichette straordinarie. Seguiranno il 16 novembre Château d'Yquem, il 4 dicembre Gaja, l'11 dicembre il Brunello di Montalcino, il 15 dicembre Domaine de la Romanée-Conti e il 18 la chiusura ancora «champagnosa» con Cristal.

nella Vallée de la Marne) propone un Brut «base», il tradizione, estremamente pulito e un Blanc de Noirs millesimato (ho assaggiato il 2012) Meunier Sélection Parcelaire davvero sorprendente. **Bonnaire** Qui siamo invece a Cramant, nel cuore della Côte des Blancs, terra di grandi Chardonnay. L'Esprit du Temps è un Brut da cinquanta per cento uve bianche che fa trenta mesi sui lieviti di grande misura ed eleganza. **Quentin Beaufort** Fa solo un'etichetta e solo 3mila bottiglie questo piccolo marchio di Polisy, nell'Aube, da una piccola parcella: timbro al naso e in bocca inconfondibili. Da amare o da odiare. Io l'ho amato. **Françoise Bedel** L'Entre Ciel&Terre è un *sans année* da 50 Meunier, 30 Pinot Noir e 20 Chardonnay che dimostra come uno Champagne biodinamico (siamo nella Marne) non

perda nulla in bevibilità e soddisfazione. E poi che bella l'etichetta. **Bourgeois-Diaz** Sempre nella Marne, terra di Meunier, una piccola maison in conversione al biodinamico, che fa un coraggioso lavoro di «asciugatura» di ogni superfluo eccesso ornamentale. Il BD'RS e un *rosé de saignée* (ovvero da macerazione rapida) da uve Meunier che si mette di traverso, evita ogni paccione e per questo ci è stato assai simpatico. **Jacquesson** Qui siamo ai limiti della leggenda, in realtà, perché questo era lo Champagne preferito da Napoleone. Ma resta una realtà piccola e familiare, che segue un suo percorso senza sbavature «mondane». La «tipografica» *cuvée*, un'icona di eleganza e di purezza, è di sempre una delle mie preferite: la 745 (sono numerate progressivamente) è una fucilata di felicità. **Albert Lebrun** Ha sede a Epemay capitale della Côte des Blancs, questa maison che predilige una visione tradizionale dello Champagne manifesto è il Bio Brut, un Pino Meunier vinificato in bianco con un 15 per cento di *vin de réserve*, estremamente tagliente malgrado un dosaggio generoso. **Georges Vesselle** Nella Montagne de Reims, a Bouzy, una maison che lavora con estremo rigore. Il Nature Grand Cru 2015 è un non dosato da 90 per cento Pinot Noir (il resto è Chardonnay) che ho apprezzato per verticalità e profondità di pensiero.

Il Sudoku

		2	3	7	5			
5	1	7		6				
	2		9					
2			7	5	8			
4								2
		8	3	4				1
		9					4	
	5		7		9	8		
3	9	6	8					

Come si gioca

Completare lo schema, riempiendo le caselle vuote, cosicché ciascuna riga orizzontale, colonna verticale e riquadro 3x3 (col bordo più spesso) contenga una sola volta tutti i numeri dall'1 al 9. Buon divertimento

La soluzione di ieri

9	6	5	4	3	2	8	1	7
8	4	7	6	5	1	9	3	2
3	1	2	8	9	7	4	6	5
1	5	3	9	2	4	6	7	8
4	2	9	7	8	6	1	5	3
6	7	8	5	1	3	2	4	9
7	3	6	2	4	8	5	9	1
5	8	1	3	6	9	7	2	4
2	9	4	1	7	5	3	8	6

Tempi

Facile Medio
Difficile Impossibile



• Ora inizio

• Ora fine

Il Lotto

CONCORSO n. 126 di GIOVEDÌ 20/10/2022

39	69	65	67	8	6
Numero Jolly	32				
Numero Superstar	7				
Montepremi					
Super Enalotto					
Euro	6.239.076,60				
Punti 6	296.858.571,71				
Punti 5+1	-				
Punti 5	37.434,46				
Punti 4	215,97				
Punti 3	21,2				
Punti 2	5,00				
6 stella	-				
5+1 stella	-				
5 stella	-				
4 stella	21.597,00				
3 stella	2.120,00				
2 stella	100,00				
1 stella	10,00				
0 stella	5,00				

CONCORSO n. 126 di GIOVEDÌ 20/10/2022

ESTRAZIONI					
LOTTO					
Bari	23	89	28	82	73
Cagliari	81	31	87	70	27
Firenze	51	23	38	41	3
Genova	67	58	23	10	3
Milano	54	38	12	20	83
Napoli	18	53	74	55	31
Palermo	81	73	9	55	62
Roma	85	34	13	9	7
Torino	79	45	58	8	65
Venezia	78	18	76	41	29
Nazionale	85	9	68	41	1
10e LOTTO					
Oro	23	Doppio Oro	89	2 34 54 79	
				18 38 58 81	
				23 45 67 85	
				28 51 73 87	
				31 53 78 89	