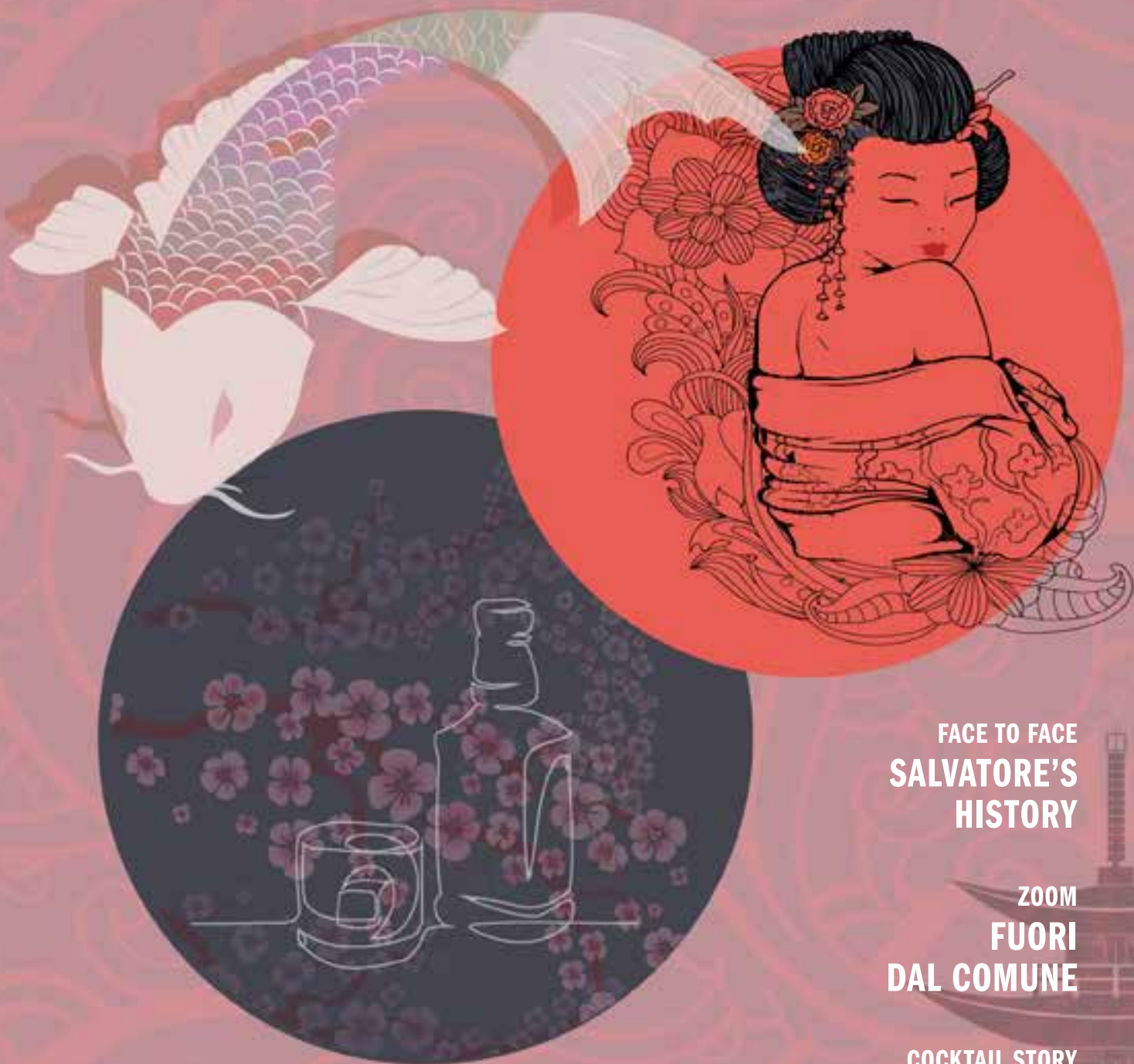


BarTales

ANNO VIII | N. 8 | APRILE 2021



FACE TO FACE
SALVATORE'S
HISTORY

ZOOM
FUORI
DAL COMUNE

COCKTAIL STORY
UN DRINK
SONTUOSO

HOT SPIRIT

JAPANESE WHISKY

FUORI DAL COMUNE

La visione di Madame Bollinger che sapeva guardare lungo
Fino al passato

DI VALENTINA RIZZI

«Il passato è passato», si dice spesso. Ma è proprio da quel passato che si può cambiare, imparare e migliorare, perché senza di quello non ci sarebbe alcun presente o futuro. Voltarsi e dare uno sguardo al passato può rivelarsi più produttivo di quel che si possa immaginare, è come mettere un piede già nel futuro.

La Maison Bollinger nasce ad Ay il 6 febbraio 1829 dall'unione tra Joseph Ja-

cob Placide Bollinger, da Paul Leveux Renaudin e dall'ammiraglio Athanase Louis Emmanuel Hennequin de Villermont. I tre sognavano di creare un marchio che risuonasse nel tempo sempre e solo come sinonimo di qualità, eleganza ed eccellenza. Filosofia aziendale e obiettivo si fusero in un unico stile.

Joseph Bollinger fu uno dei primi commercianti a spingersi oltre i suoi confini. Riuscì ad arrivare fino in Inghilterra e nel



1844 ricevette dalla Regina Vittoria il Royal Warrant, riconoscimento di fornitore ufficiale della casa reale inglese. Le generazioni si susseguirono perseguendo sempre gli stessi stile e filosofia, fino al nipote Jacques. Questi sposò Elizabeth Law de Lauriston Boubers, la sua Lily, che lasciò vedova prematuramente e alla quale passò l'eredità dell'azienda. Causa il periodo bellico in cui viveva, non potendosi permettere una macchina, Lily ispezionava i suoi vigneti in bicicletta, una sella firmata Hermès era il suo lusso. Nonostante la carenza di manodopera, continuò a produrre e vendere Champagne scrivendo una parte importante della storia della maison Bollinger fino al 1977, anno della sua comparsa.

Lily o Madame Bollinger, come veniva chiamata dai suoi compaesani francesi, fu la prima donna ad azzardare la commercializzazione di uno Champagne vintage. Era fermamente convinta che lo choc ossidativo dovuto al *dégorgement* tardivo avrebbe apportato grande freschezza e piacevolezza.

Audace e fedele al suo spirito pionieristico, Madame Bollinger decise che le



STORIA
IN APERTURA I VIGNETI BOLLINGER. IN QUESTA PAGINA LA BICI CON LA SELLA HERMÈS. QUI SOPRA MADAME BOLLINGER.

sue bollicine dovevano essere “fuori dal comune”, con la certezza che il suo vintage avrebbe avuto successo. Dopo diversi nomi pensati per questa nuova cuvée, R.D fu quello che più la rappresentava.

R.D “*Récemment Dégorgé*”, fu commercializzato in tre diversi millesimi: il 1952 per il mercato britannico, il 1953 per quello svizzero e il 1955 per i mercati italiano e statunitense. I vintage 1955 e 1959 ebbero il riconoscimento internazionale come Bollinger R.D, innovative e spettacolari cuvée che racchiudevano le caratteristiche più distintive dell'azienda.

Oggi Bollinger celebra il suo passato come un nuovo presente. Nasce R.D



PRODUZIONE

QUI SOPRA LA
MAISON
BOLLINGER.
QUI A DESTRA
LA FAMIGLIA.



2007, un omaggio alle proprie radici, con l'etichetta ridisegnata utilizzando il materiale originale (lega di alluminio) i caratteri utilizzati nel 1952 e la data di sboccatura riportata.

R.D 2007 è frutto di una delle vendemmie più precoci da oltre un secolo a questa parte nella Champagne, un raccolto di alta qualità. Sorprende per il suo contrasto tra l'intensità degli aromi speziati, le note di frutta, brioche e miele. La freschezza offre un raro momento di degustazione e pone

questa cuvée sotto il segno dell'energia.

Tre sono i pilastri su cui si basa tutto il lavoro di Bollinger: tempo, audacia e rarità. Nulla è lasciato al caso, anzi proprio a quel caso, l'azienda pone le giuste attenzioni per rendere ogni R.D degno di nota. Per la costruzione dei millesimi R.D il tempo è il fattore essenziale. Il tempo della pazienza, dell'attesa, il tempo che trascorre ad affinare sui lieviti, circa 8 anni, il tempo che il vino sviluppi la sua complessità aromatica, così come le emozioni sensoriali



PRODUZIONE
DALL'ALTO LE
CASSE
BOLLINGER E
LA RACCOLTA
DEL PINOT
NOIR.



che si esprimono in ogni sorso. La perfetta padronanza del momento più delicato, la sboccatura, è la chiave di volta di ogni R.D. Bollinger.

Bollinger R.D 2007 Extra Brut

Zona di produzione: Aÿ, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay.

Uve: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay 14 cru differenti, di cui 91% Grands Crus e 9% Premiers Crus.

Vendemmia e affinamento: raccolta manuale dei grappoli e accurata selezione

degli stessi, conferiti alla cantina e predisposti per la produzione attraverso il metodo champenoise, si trasformano con un tempo di maturazione estremamente lungo, più di quattro volte superiore a quello stabilito dalle regole della denominazione, in modo da trasformare gli aromi all'infinito, una vera e propria alchimia del vino. La maturazione avviene in bottiglia con tappo di sughero.

Note di degustazione: si esprime nel bicchiere con una veste dai riflessi ambrati e brillanti, il suo perlage è vibrante, finissimo



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



e persistente. Al naso aromi complessi di miele e brioche. Compiono poi le spezie, svelate sotto molteplici evocazioni, zenzero, cumino, carvi, prima di evolvere verso note di prugna mirabella, albicocca secca e nocciola fresca. Al palato l'apertura è vivace e pulita, rivela note di prugna bianca, noce e anice, il tutto equilibrato da una bellissima freschezza. Finale lungo e persistente.

Quello che però lo rende speciale è la sua rarità. Una rarità dettata non solo dal suo anno di produzione, ma dal volume: per ogni annata c'è un numero limitato di

bottiglie. E poi dalla sua produzione: non tutte le vendemmie possiedono i caratteri idonei per l'assemblaggio di questa rara cuvée.

R.D Bollinger è un viaggio emozionale tra passato e presente, tra profumi e sapori. Stupisce e sorprende a ogni sua nuova annata, riesce a riconfermare ogni volta il suo stile, la sua dedizione all'eccellenza e la sua filosofia. R.D non è solo Champagne, è il simbolo dell'audacia.

La maison Bollinger riesce a impreziosirsi sempre con poche ma rare qualità. In ogni sfera creativa, le opere che lasciano un'impressione duratura sono quelle che rompono con le tendenze e le convenzioni attuali. Tutti i movimenti artistici, per quanto innovativi inizialmente, un giorno costituiranno essi stessi una forma di accademismo, facendo appello al gusto popolare e ispirando opere che iniziano a somigliarsi. Ma proprio quando sembra che non ci sia più spazio per l'innovazione, la vitalità creativa esplose in modo irrefrenabile sotto forma di un'opera radicalmente originale che cambia in modo significativo le percezioni.

Come per l'arte vera e propria c'è un momento di svolta, anche nel mondo dello Champagne ci sono momenti importanti dove le regole tradizionali vengono riscritte. Questo è proprio il caso di Maison Bollinger con il suo R.D. Paragonabile a una rara opera d'arte, cesellata finemente in ogni suo piccolo dettaglio, riscrive le regole con un occhio al passato. Proprio come un vero artista riesce a fare, Bollinger osa dove nessun'altra casa di Champagne aveva mai fatto prima, rompere nettamente con le convenzioni, dimostrando che le regole esistono per essere infrante con eleganza e creatività.

Valentina Rizzi