

LA QUALITÀ
SOSTENIBILE DI...

... Champagne Jacquart
Direttore Marketing e Pr
Rinaldi 1957

GABRIELE RONDANI



“ Dai primi anni 2000 tutti i conferitori coltivano in maniera sostenibile. Dal 1988 le iniziative della Maison hanno come obiettivo la sostenibilità totale anche degli altri aspetti della filiera, quali i prodotti fitosanitari, la gestione dell'acqua, i trasporti, il riciclo di semilavorati e dei rifiuti ”



Champagne Jacquart
è importato
da Rinaldi 1957
www.rinaldi1957.it

JACQUART & CONTRASTE

La Fragola alla piemontese esalta Alpha Vintage 2010

È prodotto in poche migliaia di bottiglie l'Alpha Vintage 2010 della Maison Jacquart, distribuite nei principali mercati del mondo, veri e propri oggetti di design, dalla veste minimalista, con rilievi e dettagli in oro, racchiuse in un astuccio bicolore. Molto selezionato, quindi, l'invio ai ristoranti d'eccellenza, tra cui il *Contraste* di Matias Perdomo, stellato chef patron e grande appassionato di bollicine. Lo chef uruguayano ha voluto abbinare l'Alpha Vintage 2010 a un piatto molto originale e dai sapori intensi. “Poiché l'Alpha Vintage ha una bolla molto delicata ed elegante e una persistenza corta in bocca, così che rimane molto fresco al palato, ho ritenuto che fosse perfetto con la nostra Fragola alla piemontese, che unisce un insieme di gusti, omaggiando, appunto, il Piemonte. È un piatto che racchiude tre o quattro ricette, a partire da un bagnetto verde preparato con le acciughe, l'uovo sodo e il pane con aceto e prezzemolo, come un pan di Spagna. Sotto, una salsa di vitello tonnato alla base, una crema di peperone arrostito e spellato a cui viene data la forma di una fragola, farcita con una tartare di fassona piemontese. Un viaggio nei prodotti e nella tradizione del Piemonte”.

A base di un 60% di uve Chardonnay provenienti dalle vigne di Avize e Vertus e di un restante 40% di Pinot Noir, Alpha Cuvée Vintage 2010 affina almeno 7 anni nelle cantine sotterranee della Maison. Con appena 5 grammi per litro di dosaggio, il vino ha una grande freschezza e offre un'ampia gamma di sfumature gustative. Dal colore luminoso e brillante, all'olfatto è complesso, finissimo ed elegante: lo Chardonnay trova la sua prima espressione nel delicato intreccio di note floreali di acacia, caprifoglio e papavero con aromi dolci di frutta, biscotti e pane tostato; aprendosi, svela sentori di ciliegia, mela rossa e miele. Al palato lo Champagne è morbido e sprigiona note di lieviti, frutta secca, agrumi e rosa, in una combinazione armonica di grande freschezza ed equilibrio. Una bella mineralità, inoltre, conferisce profondità, eleganza e persistenza in bocca, con una sensazione salina e un finale persistente. “Io adoro lo Champagne, che ritengo sia il vino perfetto per un abbinamento a tutto pasto -afferma Matias Perdomo- Apprezzo questa cuvée che mi ha colpito tantissimo, molto elegante in partenza e molto intensa”. Un vino dalle sfumature variegato, che ben si accompagna a un piatto complesso e altrettanto sfaccettato, siglando un incontro felice tra culture e tradizioni che spaziano dall'Italia alla Francia all'Uruguay.

**Contraste, via Giuseppe Meda 2
Milano, tel. +39 02.49536597
info@contrastemilano.it, www.contrastemilano.it**



L'Alpha Vintage 2010, dalla bolla delicata ed elegante, è perfetto con la Fragola alla piemontese di Matias Perdomo che unisce un insieme di gusti: da un bagnetto verde con le acciughe, alla salsa di vitello tonnato, alla crema di peperone; quest'ultimo ha la forma di una fragola, farcita con una tartare di fassona piemontese

