

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALE

**Il vino
è sempre
più bianco**

ECCELLENZE

**La Cozza Dop
nasce a Scardovari
alla Foce del Po**

Foto: Ikka Mirabelli



VEUVE CLICQUOT
La Garden Gastronomy
x La Grande Dame 2015

VEUVE CLICQUOT

La Garden Gastronomy x La Grande Dame 2015

Barbara Amati

Lo chef Enrico Crippa è la firma gastronomica che interpreta la filosofia Garden Gastronomy della Maison per la nuova Cuvée de Prestige. La natura al centro e sostenibilità a tutto tondo, come nelle opere dell'artista **Paola Paronetto** che ha creato i nuovi coffret, colorati ed eco-sostenibili

La Garden Gastronomy by **Veuve Clicquot**, concetto di gastronomia d'autore elaborata intorno a La Grande Dame, la Cuvée de Prestige della Maison, lega a filo doppio il vino e il territorio, la natura e la cantina, e l'alta gastronomia che mette al centro della cucina il mondo vegetale. Una ricerca dell'eccellenza che ha portato i più grandi chef del mondo a interpretare la visione de La Grande Dame e che quest'anno ha coinvolto lo chef Enrico Crippa, tre stelle Michelin al *Piazza Duomo*, maestro del vegetale. Nell'elegante ristorante nel centro storico di Alba (Cn) la sua straordinaria cucina ha accompagnato il debutto de La Grande Dame 2015, il nuovo Millesimato emblema dell'eccellenza della Maison che incarna l'amore per il Pinot Noir di Madame Clicquot - alla quale è dedicata questa Cuvée- e dello Chef de Caves Didier Mariotti. Ma non solo: La Grande Dame 2015 vanta la collaborazione dell'artista italiana di fama internazionale **Paola Paronetto** che ha creato una collezione eco-sostenibile di sei coffret con una gamma di colori che esprimono emozione, gioia e ottimismo.

La cucina di Enrico Crippa è il risultato di un'attenzione e di una ricerca meticolosa per la materia prima, fatta di ingredienti rari e preziosi in cui i prodotti della terra sono i protagonisti. A dimostrare la passione dello chef per tutto ciò che è il mondo vegetale è l'orto di *Piazza Duomo*, sulle colline di Langa, nella Tenuta Monsordo Bernardina della famiglia Ceretto (che è anche proprietaria del *Piazza Duomo*). Nato dalla comune visione di Crippa e della famiglia Ceretto, l'orto comprende un'ampia serra di coltivazione e un appezzamento dove lo chef si reca ogni giorno per selezionare e raccogliere ortaggi, erbe e fiori. Oltre agli ortaggi più comuni (sempre, però, selezionati tra varietà antiche e particolari), vengono coltivate in regime biologico e biodinamico 400 specie vegetali, tra botaniche e orticole, seguendo una ricerca costante su piante edibili e sementi provenienti da circuiti il più possibile locali e, comunque, certificati. Per un aperitivo vegetale e goloso nella serra, in una magnifica giornata di sole, lo chef ha proposto amuse bouche colorati e deliziosi con Zucche in conserva in agrodolce con nocciole Piemonte, Insalata russa di barbabietola, il Capunet, classico involtino di verdura piemontese convertito con mele, salse verdi al prezzemolo, i Pacciol con semi di sesamo wasabi disidratato, Purea di melanzane con salsa di parmigiano e mandorle.

"La nostra cucina è leggibile, schietta, comprensibile, ma dietro c'è tanto lavoro - dice lo chef- L'elemento vegetale è uno dei punti cardine e fa sì che le sfumature dei piatti cambino di giorno in giorno". Come cambia il suo "capolavoro", l'Insalata 21...31...41...51..., un mix equilibrato di colori e sapori inaspettati, un piatto che varia a seconda della natura e di ciò che offre l'orto. Mai uguale a se stessa, in continua evoluzione, da scoprire lentamente assaggiando le molteplici varietà di germogli, fiori, foglie che la compongono e che sono un centinaio. "I numeri di questa Insalata si riferiscono agli ingredienti massimi nelle diverse stagionalità, ma ora l'orto si è espanso e si arriva anche a 120 ingredienti durante l'anno, però il nome e il concetto



40

Food&Beverage | aprile-maggio 2023



Didier Mariotti, Chef de Caves di **Veuve Clicquot**, ed Enrico Crippa, chef del trisstellato Piazza Duomo di Alba, brindano al nuovo millesimo de La Grande Dame, il 2015. Nella pagina a fianco, Insalata 21...31...41...51..., un mix equilibrato di colori e sapori inaspettati che varia a seconda di ciò che offre l'orto. La cucina di Crippa mette al centro il vegetale e quindi concretizza perfettamente la Garden Gastronomy elaborata intorno a La Grande Dame

rimangono lo stesso. È un piatto verticale, da degustare dall'alto verso il basso -la parte superiore è al naturale per apprezzare ogni singola foglia, e il condimento è alla base- in perfetta simbiosi con la verticalità de La Grande Dame 2015".

"Madame Clicquot era una donna piena d'energia, una vera imprenditrice che ha inventato il primo Millesimato, la table de remuage -una tecnica utilizzata ancora oggi- e il primo Rosé per assemblaggio -spiega Didier Mariotti- Ed è questa energia che voglio trasmettere ne La Grande Dame, perché è l'energia la mia fonte di ispirazione, così come l'amore di Madame Clicquot per il Pinot

Noir. Quando sono arrivato alla Maison ho subito cercato di capire come i loro enologi degustano i vini. Nella maggior parte dei casi quando si parla della degustazione di un vino si citano tensione e mineralità, invece da **Veuve Clicquot** si utilizzano altri due termini: struttura e texture. La struttura è la verticalità di un vino, ciò che dà la colonna vertebrale, che imprime al vino la sua energia. L'orizzontalità è la texture, tutti i dettagli che noi aggiungiamo al vino per dargli complessità. La verticalità è un concetto molto importante che per me rappresenta la vita e l'energia di un vino come la bollicina che sale verso l'alto. I Pinot Noir hanno la ►



Da sinistra, Omaggio a Madame Clicquot: Merluzzo, zafferano e zenzero proposto con La Grande Dame 2015 e I colori dell'orto: Risotto all'aglio orsino e fiori di primavera abbinato a La Grande Dame 2012 Magnum. Accanto, lo chef Enrico Crippa nell'orto di Piazza Duomo, sulle colline di Langa, nella Tenuta Monsordo Bernardina della famiglia Ceretto: qui sono coltivate in regime biologico e biodinamico 400 specie vegetali, tra botaniche e orticole il più possibile locali. Sotto, la collezione di coffret creati dall'artista Paola Paronetto per La Grande Dame 2015 con una gamma di colori che esprime gioia e ottimismo in sintonia con la solarità di **Veuve Clicquot**

capacità di esprimersi in queste due dimensioni. Così, per la prima volta nella mia via sono stato in grado di leggere un vino in due dimensioni e se a questo si aggiunge il lungo affinamento si ottiene una visione tridimensionale". Per fare percepire queste differenze Didier Mariotti ha voluto che La Grande Dame 2015 fosse servita in due calici diversi, uno più alto e l'altro più largo, perché gli ospiti potessero cogliere questa differenza secondo la loro sensibilità.

"C'è un altro aspetto particolare che caratterizza lo stile de La Grande Dame che troviamo in tutte le annate e soprattutto dal 2008, da quando Dominique Demarville (il precedente Chef de Caves) decise di aumentare la percentuale di Pinot Noir fino al 90%: è il gusto amaro che viene da queste uve, in particolare da quelle allevate sul fianco nord della Montagne de Reims, che danno una nuova tensione in bocca, ma che occorre saper controllare e integrare -aggiunge Mariotti- Ecco perché abbiamo deciso di conservare un 10% di Chardonnay che

con la sua acidità ci permette di garantire questo equilibrio. Questo è lo spirito de La Grande Dame, però, accanto a questo c'è l'anima della vendemmia e quella del 2015 è stata bella, solare, con un'estate molto calda e un ottimo grado di maturità che ha donato vini concentrati e strutturati. La Grande Dame 2015 esprime questi colori pieni, questa generosità dell'annata: un'annata molto musicale, che forse si ritrova maggiormente nel bicchiere che esprime l'orizzontalità".

La Grande Dame 2015 è uno Champagne teso ed elegante con un immenso potenziale di invecchiamento di oltre quindici anni che rivela la sua eccezionale verticalità grazie alle uve Pinot Noir degli storici Grands Crus, tra i più prestigiosi della Champagne: Verzenay, Verzy, Ambonnay, Bouzy, Aÿ, Avize, Oger, Mesnil-Sur-Oger. È uno Champagne tutto tensione ed eleganza, con una bella veste dorata ed effervescente; al naso offre freschezza e mineralità con leggere note floreali di gelsomino, acacia, lillà, che si evolvono in note fruttate di mele granny Smith e pere, e toni agrumati di pompelmo, clementine, limone, scorza di limone. La freschezza è data da pepe bianco, zenzero, scorza di agrumi, la mineralità da sfumature gessose, di pietra: al palato la sua texture è delicata e setosa. "Nella collezione di sei coffret per La Grande Dame creata da Paola Paronetto ho ritrovato la verticalità e l'orizzontalità di questo Millesimato e anche il suo gioco di colori, questa ampia palette di sfumature che esprimono gioia e rendono perfettamente lo spirito di questo vino solare", commenta lo Chef de Caves.

"La Maison cercava una personalità artistica che rispecchiasse l'ottimismo di Madame Clicquot, appassionata di colori, che sono una caratteristica di **Veuve Clicquot** -il colore giallo, presente sulle etichette fin dal 1877, è anche il colore del sole che





sorge- e che fosse legata alla natura: le opere di **Paola Paronetto** sono la sintesi tra natura, materiali e un messaggio di ottimismo che è intrinseco nella solarità della Maison -dice Carola Braggio, Senior Brand Manager di Veuve Clicquot- L'artigianalità e la sostenibilità sono al centro di questa collaborazione. L'artista è da molti anni impegnata nel riciclo dei materiali e nell'uso consapevole delle risorse, e il nuovo coffret eco-sostenibile è composto al 60% di canapa, al 20% di cotone e al 20% di altre piante. La confezione ha la certificazione Fsc e la carta che la avvolge è certificata a zero emissioni". Attraverso questa creazione l'artista e la Maison condividono una visione innovativa e il loro impegno per l'utilizzo di coffret ancora più responsabili.

I lavori di **Paola Paronetto**, artista di grande talento e sensibilità, uniscono tradizione e innovazione stilistica ponendosi nel solco di un lungo percorso di ricerca in un'arte antica come la ceramica. Nella sintesi tra semplicità delle forme e complessità dei materiali, l'artista utilizza una tecnica innovativa perfezionata nel tempo: la Paper Clay (carta e argilla). Mescolando argilla e fibra di cellulosa crea completamente a mano oggetti leggeri, dinamici e resistenti: le sue sculture poetiche sono capaci di resistere alla prova del tempo, proprio come il vino. Per le sue collezioni, come Cartocci, sceglie colori pieni e opachi in una palette di 86 tonalità che richiamano la natura. La forma irregolare e la texture materica delle sue opere creano un effetto grafico che muta con il variare della luce e ne esalta i colori.

Per ampliare la collaborazione con **Veuve Clicquot**, **Paola Paronetto** ha anche creato una composizione scultorea di tre bottiglie colorate, I Giganti, che esprimono al meglio l'essenza delle sue creazioni. Occorrono due mesi per produrre l'intero set realizzato completamente a mano in un'edizione ▶



Francesca Terragni, Direttore Marketing e Comunicazione di **Moët Hennessy Italia**, e Carola Braggio, Senior Brand Manager **Veuve Clicquot**, con l'artista **Paola Paronetto** che ha creato una collezione eco-sostenibile di sei coffret per La Grande Dame 2015. Nelle foto in alto, gli altri piatti di Enrico Crippa: Cavour, Petto di faraona, foie gras e tartufo nero abbinato a La Grande Dame Rosé 2012; accanto, Ricordo di un tiramisù: Paste di meliga, mascarpone e caffè con La Grande Dame 2008 Jéroboam



VEUVE CLICQUOT



L'artigianalità e la sostenibilità sono al centro della collaborazione tra **Paola Paronetto** e la Maison **Veuve Clicquot**. Il nuovo coffret ecosostenibile è composto al 60% di canapa, al 20% di cotone e al 20% di altre piante. In alto a destra, alcune delle poetiche sculture della collezione **Cartoccio in Paper Clay** (carta e argilla), un materiale inedito. Sotto, in occasione del **Salone del Mobile**, a Milano, nel giardino della **Conca dell'Incoronata**, a Brera, sono state installate tre opere dell'artista: **i Giganti Monumentali**

limitata di soli 100 pezzi. Ogni set è composto da una maestosa bottiglia (alta 1,35 metri) color Giallo Clicquot, simbolo del sole e dell'alba di un nuovo giorno che trasmette gioia e la convinzione che tutto sia possibile, e da due altre bottiglie (da 1,10 metri e da 1 metro) in colori applicati a mano. La firma dell'artista e una placca personalizzata completano l'unicità di queste opere d'arte. "Questa composizione di tre bottiglie in diverse dimensioni e colori accompagna un'esclusiva verticale di tre Millesimati **Veuve Clicquot** in tre formati diversi: un Jérobao de La Grande Dame 2008, tre Magnum de La Grande Dame 2012 e sei bottiglie de La Grande Dame 2015 -spiega Carola Braggio- Un invito a esplorare l'arte dell'affinamento, l'impatto del tempo e il formato della bottiglia, in questa verticalità enologica. I colori, le texture e la sensualità di questi pezzi creano un parallelo implicito con l'esperienza di degustazione de La Grande Dame".

Inoltre, in occasione del **Salone del Mobile**, a Milano, **Veuve Clicquot** ha presentato **La Grande Dame 2015 x Paola Paronetto** alla Galleria La Grande Dame, in via Castelfidardo, a Brera, dove è stato allestito anche un **Clicquot Café** per poter degustare le Cuvée della Maison in abbinamento a un menu all day. Di fronte, il giardino della Conca dell'Incoronata, è stato riportato alla sua antica bellezza dalla Maison grazie a una collaborazione tecnica con il Comune di Milano che durerà per un anno: un contributo tangibile e duraturo che rimarrà ai cittadini milanesi. Qui sono state installate tre enormi opere della Paronetto: **i Giganti Monumentali**, bottiglie di metallo nei suoi colori più rappresentativi. "I punti di connessione con la Maison sono molti: la verticalità stessa della bottiglia che si staglia verso il cielo, le texture, i miei colori che interpretano l'ottimismo di Mada-

me Clicquot -commenta **Paola Paronetto**- E poi la dipendenza dalla natura che mi ispira costantemente a guardare verso un futuro migliore e la sostenibilità dei materiali che utilizzo".

Una sostenibilità che è al centro anche dei piatti dello chef Crippa che ha proposto Omaggio a Madame Clicquot: Merluzzo, zafferano e zenzero con La Grande Dame 2015; I colori dell'orto: Risotto all'aglio orsino e fiori di primavera con La Grande Dame 2012 Magnum, uno Champagne intenso e dalla bella acidità, con profumi di gelsomino, caprifoglio, fiore di vite e frutti bianchi e a nocciolo (mela cotogna, pera, prugne gialle), frutta secca e candita (arancia, limone), mandorle a scaglie e frangipani, nocciole, miele e zucchero candito. È seguito Cavour: Petto di faraona, foie gras e tartufo nero abbinato a La Grande Dame Rosé 2012, uno Champagne solare, che esprime grande eleganza, dal bel colore rosa granato con bagliori ramati, note floreali che si evolvono verso una tonalità più calda e speziata, setoso, complesso e vivace, con un finale piacevole e prolungato. Il dolce era Ricordo di un Tiramisù: Paste di meliga, mascarpone e caffè con La Grande Dame 2008 Jérobao: l'eccezionale vendemmia 2008 ha dato vini nitidi e tonici con profumi di agrumi (pompelmo, scorza di limone), piccoli frutti rossi (lamponi, ciliegie), spezie (liquirizia, anice), torrone, frangipani e miele.

"La Grande Dame 2015 entra ora sul mercato -ricorda Carola Braggio- Abbiamo scelto questo Millesimato per la collaborazione con **Paola Paronetto**, perché questa Cuvée è nata in un'annata calda e soleggiata e questa tonalità solare è l'emblema di **Veuve Clicquot** insieme alla gioia e all'ottimismo: la solarità porta maturazione, fiore, frutti, colore e questo è anche il mondo di quest'artista". 

