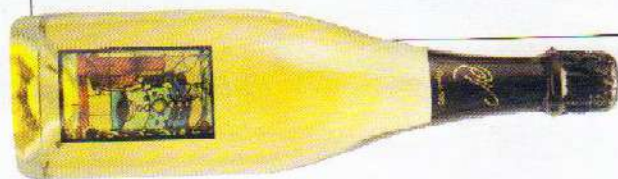


(PERLAGE)

## Il lato buono della biodinamica

**R**esta per Robert Winer ed è una cuvée prodotta solo nell'annata 1996 in onore di questa figura che ha introdotto Françoise Bedel alla biodinamica. L'assemblaggio è, come vuole la tradizione di Bedel, maggioritario di Pinot meunier (88%), al quale si aggiungono un 6% rispettivamente di Pinot noir e Chardonnay, tutti allevati nel più rigoroso rispetto della biodinamica (certificata Ecocert dal 1999). Il vino è fermentato parte in acciaio e parte in legno, quindi il tiraggio è avvenuto il 30 aprile 1997. È dosato a 6,65 g/l, ma su richiesta lo Champagne è disponibile anche nature. Naso ricchissimo e denso davvero molto bello. Gradevolmente maturo, è imperniato sulla frutta scura (tamarindo, dattero, carrube, uva sultana) coerentemente con la varietà. In bocca questa carica fruttata è accompagnata da erbe aromatiche e freschezze balsamiche, nonché una tesa mineralità ferrosa. È grasso ma freschissimo, di sviluppo molto sapido e ampio, di notevole persistenza. Proprio un grande Champagne.

**Sarzi Amadè** [www.sarziemade.it](http://www.sarziemade.it)



## L'astro nascente

**T**enete bene a mente il nome Vilmart, perché è a nostro avviso l'astro nascente della Champagne. Grazie anche all'opera di Laurent Champs che, da quando ha ricevuto il testimone dal padre René, ha apportato intelligenti ammodernamenti ben sintetizzati dalla nuova Cuvée Création. Segue i medesimi concetti degli straordinari Grand Cellier d'Or e Cœur de Cuvée: uve da vecchie vigne (oltre 40 anni), predominanza di Chardonnay (80%), vinificazione ed élevage in barrique, che però nel caso della Création è solo con legni nuovi. La Cuvée debutta con l'annata 1999, tirata in sole 4mila bottiglie. Ha un bellissimo naso grasso, di burro alle erbe, ma anche vivace per via della mineralità ben integrata. È molto invitante al limite dell'ammiccante, comunque buono. La bocca è morbida e cremosa, ma tutt'altro che carente di attività. Questa perfetta armonia con l'affiatato e un'affascinante condizionamento tra i diversi componenti. Di per...

## Lounge bar à la flûte

**U**n'oasi di qualità a Legnano (Mi). Nel cuore della città si sono aperte le porte del B-side, caffetteria-lounge bar per colazioni, pranzi e aperitivi dedicati a chi ama prodotti genuini, personale qualificato e autentica accoglienza. È proprio la ricerca della qualità a ogni costo che ha consentito al B-side di ottenere, fin da subito, la targa della prestigiosa Maison de Champagne Veuve Clicquot, che fregia alcuni dei locali più ricercati d'Italia. Il B-side ha puntato al massimo anche per il caffè: sarà il primo lounge bar in Italia a utilizzare solo caffè Nespresso, che verrà abbinato a degustazioni di cioccolato T'a Sentimento Italiano. Le flûte di Champagne...

