



chi sono

cosa ho fatto

i preferiti

mani in pasta

martedì 16 febbraio 2016

## Quando lo Champagne si racconta



lalunasulcucchiaino.blogspot.it

Certo sentendo Mozart da bambino suonare il pianoforte, o guardando Maradona tirare calci ad un pallone nel cortile di casa, chiunque avrebbe certamente intuito che entrambe erano predestinati a divenire famosi nella vita. Ecco nessuno avrebbe mai detto che il vinello frizzantino fatto con le uve cresciute nella regione delle Ardenne avrebbe fatto tanta strada.

Quel vinaccio scuro e dolciastro che piacque così tanto al Re Sole, che lo volle a Versailles, un vino ingestibile che mal accettava l'imbottigliamento, rifermentava con estrema facilità, tanto da far



[Informativa sui Cookies](#)

[Privacy Policy](#)

[Cerca](#)

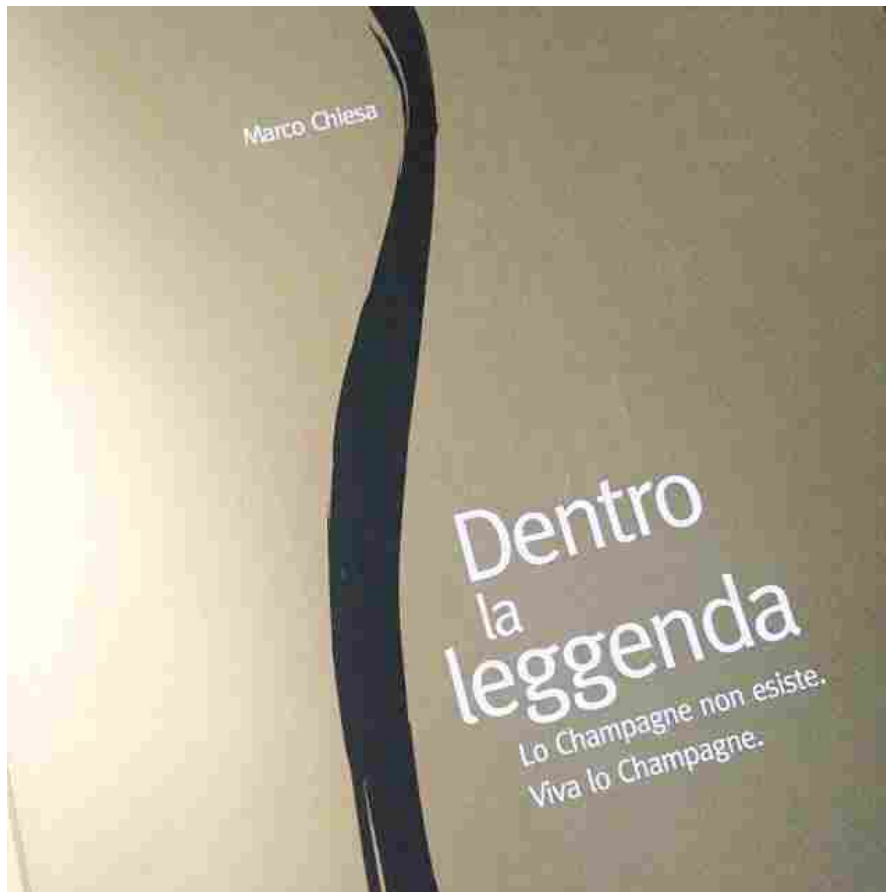
Caricamento in corso...

[translate](#)



letteralmente esplodere le fragili bottiglie di vetro.

Poi arrivò Dom Pérignon con il suo intuito che capì l'importanza del tappo e il giusto dosaggio dei vini usati e poi mi son persa ad ascoltare questa magica favola, già perché sentire dalla voce di Marco Chiesa il racconto di un vino che, come dice lui, non esiste, è davvero coinvolgente. Lasciarsi sedurre dal sottile piacere di scoprire quei lati nascosti e quelle persone speciali che spiegano il fenomeno planetario dello Champagne e fanno riconoscere nel bicchiere non solo gli aromi del vino, ma anche il profumo della storia e il gusto della leggenda.



il libro di Marco Chiesa da leggere in un sorso [lunasulcucchiaio.blogspot.it](http://lunasulcucchiaio.blogspot.it)

Marco Chiesa milanese con un trascorso da geologo, dagli anni '90 si occupa di vino nei modi più diversi, fino a che, nel 2010, a completamento di un lungo percorso di ricerca, vince il trofeo di Ambassadeur du Champagne per l'Italia e, successivamente, si ripete nella finale europea, unico italiano a raggiungere tale traguardo. Ha scritto un libro, dal provocatorio sottotitolo "Lo champagne non esiste" in cui racconta lo champagne in modo non convenzionale, con l'obiettivo di coinvolgere tanto gli esperti quanto gli astemi nella conoscenza di un prodotto sensazionale e ancora tutto da scoprire. Nell'ovattata ed elegante location Kakaloft nel cuore di Milano restare ad ascoltarlo è stata davvero una piacevole sorpresa.

Quattro le prestigiose etichette selezionate del produttore Charles Heidsieck

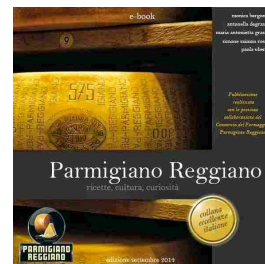


Google+

Lettori fissi



Scarica l'e-book!

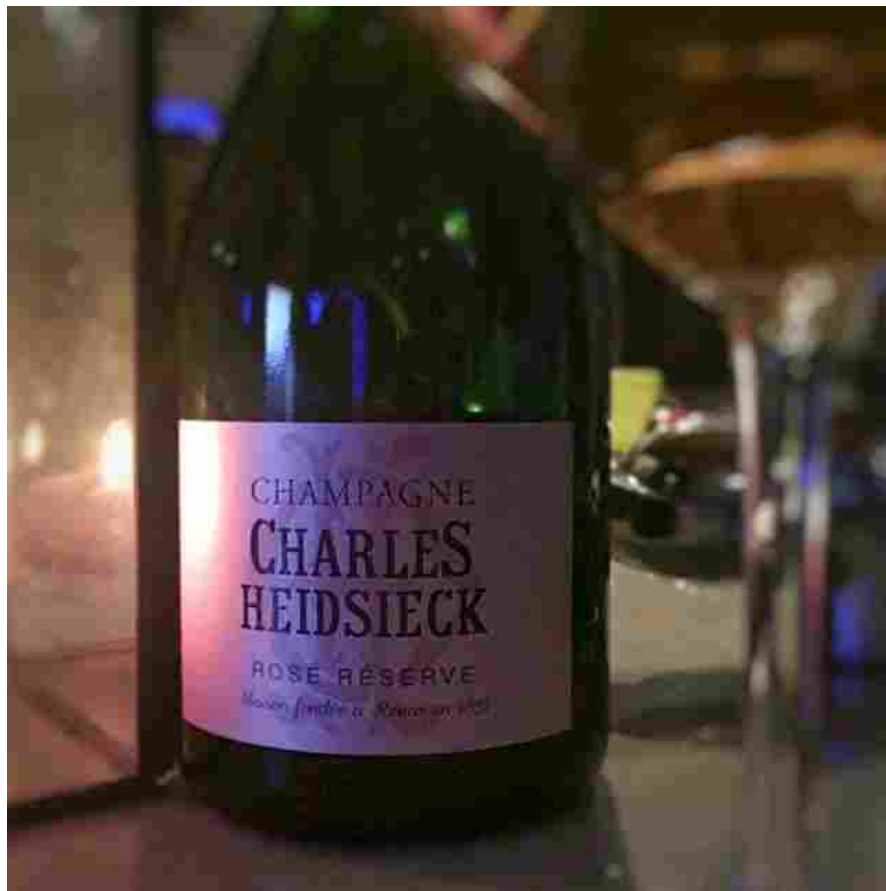


Scaricabile Gratuitamente  
E-book realizzato con il Patrocinio del Consorzio Parmigiano Reggiano

etichette

- Alice Nero (1) Alma scuola (1)
- antipasti (41) Antipasto (19) antipasti dessert (1)
- aperitivo (3) autunno (25)
- biscotti
- carne
- carbaccio (1) che (1)
- vicino (30) cibo (1)

Rosé réserve dal lieve colore rosato, fresco e delicato in bocca. Gli aromi ricordano profumo del pane tostato, del burro e della marmellata di mora. L'equilibrio è sottile e armonioso.



Rosé Réserve Charles Heidsieck latunasulcucchiaio.blogspot.it

Brut réserve rappresenta tutto lo stile della Maison grazie a note fruttate di mango, di albicocca, di pistacchio e in generale di frutta secca con un finale molto pulito, che richiama il sorso successivo. Brut millésime 2005 è un viaggio attraverso la ricchezza dei grandi vini di Champagne gli aromi di albicocca disidratata, datteri e fichi che delicatamente avvolgono il palato. Cremoso e con un lungo finale, questo vino dalla personalità unica è un perfetto compagno per l'alta gastronomia.

(1) [concert](#)  
[contest](#) (1) [Contorno](#) (19)  
[croissant](#) (1) [dessert](#) (1) [Dolci](#)  
(52) [estero](#) (1) [estate](#) (53)  
[esuberi](#) (6) [Eventi](#) (94)  
[expo2015](#) (20) [farina](#)  
(20) [farro](#) (9) [Finger](#)  
[food](#) (65) [fiori](#) (14)  
[foodexperience](#)

(2)  
(11) [trittata](#) (1) [frutta](#) (23)  
[frutta secca](#) (9) [germogli](#) (4)  
[gerstione](#) e [mantenimento](#)  
[lievito](#) (2) [gorgonzola dop](#) (1)  
[grappa](#) (1) [insalata](#) (4) [insalate](#)  
(12) [intolleranze](#) (8) [inverno](#)

[Europa](#) [firma](#) [i prodotti](#)

[LA](#)

[lievito](#)

[L'ESON](#)

(2) [meir](#) (1) [microonde](#) (5)  
[mortadellabo](#) (2) [Natale](#)  
(19) [OLIO DANTE](#) (3) [Pane](#)  
(55) [panini](#) (6) [Panino](#) (8)  
[Parmigiano Reggiano](#)

[pasta](#)

[DE CASTRO](#) (2)

(15) [Pasta](#) [DANOFALO](#) (1)

[Pasta madre](#) (68)

[pasta VERRIGNI](#) (2) [patate](#) (2)

[pesce](#) (30) [Piatto unico](#)

[pollo](#)

(2) [polnetta](#) (2) [pomodoro](#) (2)

[primavera](#) (24) [Primi](#)

[piatti](#) (54) [Primo](#)

[recupero](#)

(3)

[ristoranti](#) (2) [salsa](#) (3) [salumi](#)

(16) [salumi](#) (1) [scuola](#) (1) [Secondi](#)

[piatti](#) (24) [Secondo piatto](#)

[Smartcooking](#)

(2) [speck](#) (1)



Blanc des Millénaires [lalusatucchio.blogspot.it](http://lalusatucchio.blogspot.it)

Blanc des millénaires 1995 In bocca stupisce per la sua incredibile piacevolezza, freschezza e pienezza, invitando a chiudere gli occhi per non perdere nulla della sua mistica eleganza. Delicate note iniziali di albicocca caramellata e mela cotogna sfociano in accenni di frutta disidratata, nocciole e mandorle. Ma

(6) [spezie](#) (3) [tortuh](#) (1)  
[territorio](#) (40) [tradizione](#) (1)  
[tradizioni](#) (1) [uova](#) (8) [uovo](#) (1)  
[vegetariano](#) (13) [verdura](#) (5)  
[Vernaccia di San](#)  
[Gimignano](#) (2) [Verrigni](#) (2)  
VINITALY  
zuppa  
(1)

## archivio

2016 (8)

[febbraio](#) (4)

[Quando lo  
Champagne si  
racconta](#)

[Risotto con  
germogli di  
crescione e  
Mortadella di  
...](#)

[San Valentino  
firmato  
Trussardi](#)

[Polenta  
integrale con  
sugo di verza  
ceci e  
castagn...](#)

[gennaio](#) (4)

2015 (105)

2014 (130)

2013 (175)

## popolari

c'è di più, e la sua struttura ampia e armoniosa si evolve ancora in aiutina e nella nera, regalando un fiabesco finale con una persistenza quasi illimitata. Un incredibile viaggio sensoriale.



finger food ben abbinati di Paolo Pojano [lalunasulcucchiaio.blogspot.it](http://lalunasulcucchiaio.blogspot.it)

In abbinamento dei finger food, pensati appositamente, davvero ben eseguiti. Sarà impossibile sorseggiare in futuro le prestigiose bollicine senza ripensare alla sua travagliata storia. Davvero una piacevole esperienza che ripeterei volentieri.

Kukaloft  
Via Voghera, 14 - Milano

<https://www.facebook.com/kukaloft/>  
<http://chefs4passion.com/kuka-loft/>

pubblicato da [Monica Bergomi](#)

Etichette: [Eventi](#), [Finger food](#), [vini](#), [vino](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)



**Pane in cassetta con pasta madre ideale per toast**

È una di quelle ricette che ti cambiano un brunch o la prima colazione una scorta preziosa da tenere a portata di mano. Cosa c'è di...



**Pane con autolisi idratato al 100% con pasta madre**

Semplice come il pane.... già solo acqua e farina che da millenni accompagna l'uomo nel suo cammino. Il confort food per eccell...



**KRAPFEN AL FORNO CON PASTA MADRE**

Soffici leggeri e profumatissimi sono una delizia da gustare al risveglio per la colazione o per una sana merenda. Meno calo...



**Pandoro con lievito madre**

Il pandoro è per antonomasia il dolce di Verona, anche se le sue origini sono austriache, e per la precisione viennesi. Altre testimo...



**Gnocchi ripieni di funghi porcini**

Le patate oggi sono molto utilizzate in cucina, essendo adatte alla preparazione di moltissimi piatti differenti. Lessate, fritte o ...



**IL CARTOCCIO IN PADELLA**

Cucina linda e pancia piena in 15 minuti.... si può fare..... mai provato a fare il cartoccio in padella e' strepitoso... niente...



**Quella Novara che non ti aspetti**

il risotto allo zafferano del Bistrot Canacacciuolo [lalunasulcucchiaio.blogspot.it](http://lalunasulcucchiaio.blogspot.it) t Chissà perché ci sono stata tante volte ma non mi ...



**Polpette di alici e ceci al forno**

Un pesce azzurro al giorno... Come tutto il pesce azzurro, prezioso per il suo contenuto di omega-3, gli acidi grassi polinsaturi ch...