

Calici d'Oltralpe per gourmandise italiane

di *Mario Moreschi*

Nel nostro Paese la ristorazione sta mutando, complice forse la crisi ma anche un cambiamento delle abitudini gastronomiche, evolvendosi verso nuove formule competitive dove giovani chef si affermano dopo aver imparato il mestiere dai grandi maestri in Francia. Il risultato è positivo per i gourmand oggi in Italia: si può mangiare bene e spendere in modo corretto anche in un ristorante stellato. È il caso di Davide Oldani e del suo D'O a Cornaredo (frazione San Pietro all'Olmo, Milano, via Magenta 18; tel. 02.9362209, www.cucinapop.do). Ha fatto della sua cucina pop una filosofia di gusto e tendenza: ogni volta si provano emozioni nuove, nonostante materie prime «povere», ma ben dosate e cucinate ad arte, a costi tutto sommato contenuti. E oggi al D'O si beve anche bene, in modo ricercato. La carta dei vini seguita dal sommelier Manuele presenta diverse etichette interessanti e intriganti. Approfitto del fatto che risiedo a circa 30 minuti d'auto da Oldani, e coinvolgendo un compagno di merende ed eccellente degustatore di fini millesimi francesi, testiamo la nuova carta scegliendo tre vini dei cugini transalpini. Per un incontro tra cibo italiano e vini francesi.

Mâcon-Verzé Domaines Leflaive (12,5% vol, 100% Chardonnay). Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso fiori d'arancio e agrumi con note di pietra focaia. In bocca è molto ricco, intenso, acido e allo stesso tempo sapido con ottimo equilibrio e persistenza. Un vino fine, lungo e intenso, un'esperienza unica del Domaine Leflaive nel vinificare uno Chardonnay nel territorio del Mâcon, tentando di ottenere un Puligny-Montrachet con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Il Domaine è uscito dal comune d'origine acquistando nove ettari nel territorio calcareo di Mâcon, gestiti in regime di biodinamica, ottenendo

decisamente un ottimo risultato (38 euro, www.leflaive.fr, importato da Sarzi Amadè, www.sarziamade.it).

Charles Heidsieck Brut Réserve N.V. (12% vol, assemblaggio di Pinot noir, Pinot Meunier e Chardonnay). Colore giallo dorato. Effervescenza fine e persistente grazie a una maturazione nelle crayère di circa 36 mesi. Al naso è complesso e molto gourmand, si avverte la brioche appena uscita dal forno e note di torrefazione aromatica. I 60 cru selezionati per questa riserva conferiscono allo Champagne un'armonia deliziosa e raffinata: note di frutta matura maturata al sole, mango, albicocca e susina oltre a frutta secca come pistacchi e mandorle. In bocca, la freschezza di uno strato di torroncino su una crema pasticciera fondente con ciliegie e prugne. Vellutato al palato grazie anche ai vini di riserva selezionati dove alcuni hanno più di 10 anni. La profondità delle crayère millenarie dona al vino note uniche nella maturazione (64 euro, charlesheidsieck.com, importato da Philharmonica, www.philharmonica.it).

Comte Georges de Vogüé Chambolle-Musigny 2000 (13,5% vol, 100% Pinot nero). Colore rosso rubino, profondo. Al naso si avvertono dolci note con sentore di lampone e goudron.

Al palato fine e vellutato ha bisogno ancora di qualche anno per raggiungere la piena maturità. In bocca si percepisce la frutta candita, il lampone e la ciliegia e sentori di menta. È un ottimo vino nonostante l'annata non sia stata delle migliori. In ogni caso purezza, precisione ed eleganza sono tre aggettivi per descrivere questo millesimo. Tannini fini ed eleganti. Custodisce una curiosità: in quell'anno la raccolta Premier cru è stata molto bassa e le parcelle dei Premier cru Les Fuées e Les Baudés sono state conferite nel Chambolle-Musigny denominato Les Porlottes (160 euro, tel. +33.380.628625, www.leflaive.fr, importato da Sarzi Amadè, www.sarziamade.it). 🍀

