Champagne passione durantina

Degustazione tra sushi, bolle italiane e francesi con la Tintoria

di SOLIDEA VITALI ROSATI

– *URBANIA* –

«**MILLE** bolle blu che volano, che danzano su grappoli di nuvole» le vedi in due modi: se ti innamori, come cantava Mina nel 1961 o se versandole nel calice salgono liberando fantasia e leggerezza in una serata tra amici. Perché no? Il convivio è un'alchimia e se l'oste, poi, è un appassionato del buon bere le premesse ci sono tutte. Lui è Antonio Carpineti, classe 1988, titolare a Urbania del Caffè del Corso. L'occasione per provare quanto una ragionata selezione di bolle – italiane e francesi – possa essere efficace nell'avvicinare gli animi sarà tra una settimana, al ristorante «Casa Tintoria» della Dodi (la chef Donatella Temellini).

GIOVEDÌ 1 agosto, entrambi daranno vita ad una tavolata dal gusto internazionale: portate di sushi abbinate alla selezione di champagne e spumanti provenienti dalle cantine di Carpineti. Meglio prenotarsi: la collaborazione dei due durantini promette faville. Se della Dodi, veterana della buona cucina, molto si è scritto, non altrettanto si può dire della figura di Carpineti, 30 anni il 4 dicembre e titolare del locale numero uno della provincia e nella nostra regione, specializzato in champagne. «Vero. Non abbiamo eguali per assortimento di etichette e annate. Il numero varia, oscilla attorno alle 300 proposte» conferma Carpineti, che nel telefonino tiene poche foto, ma importanti. In particolare una datata Vinitaly 2013. «Sono ritratto con Leo Damiani – spiega Carpineti –. E' il direttore commerciale della Marchesi Antinori, importatrice per l'Italia dello Champagne Perrier Jouët. Da quella volta siamo diventati amici. Lo colpirono la mia conoscenza del settore relazionata alla mia età di allora: avevo 24 anni». Carpineti lo considera un mentore. «Abbiamo la stessa visione della vita: fai quello che ami e non lavorerai mai un giorno della tua vita».

Ma come un ragazzo di Urbania, ha avuto modo di coltivare la passione così forte per lo champagne francese? «Le radici della mia passione si trovano in famiglia – ammette –. Mio nonno aveva una vigna nelle nostre colline. Produceva vino per casa come si faceva una volta. Ricordo ancora gli assaggi del mosto che ci faceva fare da bambini. Lavorava per la famiglia Aloisi la quale una delle figlie sposò, in seconde nozze, il marchese incisa della Rocchetta produttore di Sassicaia. Il marchese regalava il vino durante le feste e mi ricordo le bottiglie che mio nonno conservava nella sua cantina».

QUANDO lo champagne? «Nel tempo. Nei miei viaggi a Reims ed Epernay sono rimasto stregato dai fantastici paesaggi, fatti di vigneti infiniti delle Caves che sono una città sotto la città dove riposano milioni di bottiglie per tanti anni prima di vedere la luce e scendere nei nostri bicchieri». E non solo. «Sì le bolle si stappano spesso in contesti di allegria, festeggiamenti e ricorrenze importanti. Quindi dall'amore e dalla precisione di mio nonno nel lavorare in vigna ho maturato il gusto per un sapore che avoca momenti lieti, spesso carichi di speranza e buone intenzioni. Lo Champagne è questo: è festa». Basti un aneddoto. Per il suo trentesimo compleanno Carpineti ha brindato con gli amici versando una bottiglia speciale. «Sì un millesimato Dom Perignon P2 1998». Le P2 sono annate che maturano 13 anni sui lieviti. Dom Perignon periodicamente mette sul mercato edizioni limitate di bottiglie garantite per l'esito dell'invecchiamento, particolarmente riuscito in determinate annualità. «Il 1998 fu un grandissimo anno» conclude Carpineti, intento a preparare la prossima bottiglia formato Magnum dell'apericena in programma nel suo piccolo ma brillante locale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA