

# La leggenda degli champagne Pommery raccontata dal principe de Polignac

Lo champagne, i suoi riti, la sua leggenda, ancora attuale e ricca di risvolti culturali e, perché no, pedagogici: ecco i protagonisti incontrastati di una serata d'eccezione all'enoteca De Toma di corso Vittorio Emanuele a Lodi dove risotti, raspadura, pesce e fragole hanno garantito il contorno migliore al principe dei vini trisalpini. Ed è stato proprio un principe, Alain de Polignac, ultimo discendente diretto di madame Pommery, a presentare ad una selezionata platea di intenditori - giornalisti, enologi, ristoratori - la gamma degli champagne Pommery, la maison di Reims famosa in tutto il mondo per il prodotto dei suoi vigneti. Un rito che la Martini & Rossi, casa distributrice del Pommery, organizza ogni anno chiamando a raccolta i devoti dello champagne. "Conversazioni" su un

Alain de Polignac, primo a sinistra, con la famiglia De Toma alla serata di presentazione degli champagne Pommery all'enoteca di corso Vittorio Emanuele



tema intrigante, per le quali la Martini & Rossi quest'anno ha scelto, in maniera non certo casuale, il negozio di corso Vittorio Emanuele, le cui cantine,

fresche e trasudanti storia del vino, hanno accolto gli ospiti. Lodi quindi per una sera capitale dello champagne, perché per degustare i prodotti del principe si sono presentati nella nostra città personaggi della cultura gastronomica ed enologica di Milano, città che almeno sotto questo profilo continua a detenere nel paese un primato incontestabile. Un bell'impegno per la famiglia De Toma, che non ha voluto correre rischi e per la preparazione della cena ha chiamato il giovanissimo e ormai già più che promettente Fabio Granata, chef dei tre Gigli all'Incoronata. Terrina di coniglio (ovviamente allo champagne), risotto (sempre allo champagne), tortino di melanzane e pesce spada e terrina di fragole con zabaione (stavolta all'Asti Martini, abbinare lo champagne ai dolci è un'eresia nella quale troppo spesso gli italiani cadono) le portate presentate durante la serata, ovviamente accompagnate dai prodotti Pommery. Alain de Polignac, che cura personalmente in quanto depositario di una tradizione secolare la preparazione di cuvée e millesimé, ha illustrato le virtù di quattro suoi gioielli: il Brut Royal, il Cuvée Louise Pommery 1985, il Cuvée Louise Pommery Rosé

del 1988, il cui colore rosa mattone è difficilissimo da estrarre, e il Brut Millesimé del 1987. Grande successo per queste bottiglie che riposano ogni anno insieme ad altre venti milioni di "sorelle" nelle mitiche ed enormi gallerie fatte scavare dalla stessa Madame Pommery che, ritrovatasi vedova a soli 39 anni e con due figli da mantenere, decise nel 1858 che per dare un futuro alla propria maison bisognava acquistare i crus migliori e preparare chilometri di cantine nel gesso sulle alture vicino a Reims, ove far riposare il prelibato nettare. Alain de Polignac ha raccontato con trasporto la storia della sua famiglia e le vicende dei vini, che egli stesso considera alla stregua di figli amatissimi. Applausi anche a scena aperta per i De Toma, squisiti anfitrioni, e per Fabio Granata e i suoi orgogliosi genitori, con i quali lo stesso principe e i dirigenti della Martini & Rossi si sono complimentati. Tra parentesi, Lodi è piaciuta molto al principe che, da esperto di cose storiche, ha mostrato interesse all'origine di quel gigantesco cantiere che deturpa la piazza di fronte al Castello. Ovviamente imbarazzate le nostre risposte...

Mario Spini