

In evidenza

Joseph Krug, un idealista senza compromessi. L'anno del fungo

di: Manlio Giustiniani

23 luglio 2017



La Maison **Krug** fu fondata nel 1843 da **Joseph Krug**, un idealista con una filosofia di vita che non ammetteva compromessi. Mantenne sempre la convinzione che la vera essenza dello **Champagne** è il piacere in sé. Il suo sogno era di offrire lo Champagne migliore anno dopo anno, indipendentemente dalle variazioni climatiche del periodo.

Aveva messo a punto due champagne per la propria Maison, la Cuvée N.1 e la Cuvée N.2. La prima era quella che meglio incarnava la sua idea di eccellenza ed era “multi-millesimata” e prodotta tutti gli anni; la seconda cuvée, invece, era millesimata e prodotta solo nelle annate che permettevano un certo livello qualitativo.



Jane Cardani (Roberta Antoniolì P.R. Studio) e Manlio Giustiniani

Joseph Krug, infatti, riteneva impossibile produrre uno champagne perfetto tutti gli anni con l'uva di una sola vendemmia. Al contrario, lo riteneva possibile selezionando con cura le migliori uve dei migliori Cru delle ultime annate. O ancora, quando le condizioni climatiche lo consentivano, era possibile dare vita a uno champagne con il medesimo stile, ma con le uve di una sola annata.

Pensava si potesse garantire la qualità necessaria solo dando una profonda attenzione al carattere del vigneto, rispettando l'individualità di ciascuna parcella, trattando ogni singolo appezzamento come un ingrediente unico.

Questa filosofia è servita d'ispirazione alla serie dei libri di abbinamento tra Krug e l'ingrediente che viene celebrato ogni anno.

Dopo la patata nel 2015 e l'uovo nel 2016, la Maison Krug prosegue il suo percorso di scoperta di abbinamenti gastronomici inattesi, con il versatile **fungo**, da sempre avvolto da una coltre di mistero, poliedrico ingrediente, apprezzato nei millenni da mistici, sacerdoti e maghi, imperatori, regine e re, di cui si stima esistano 38.000 specie diverse in tutto il mondo.

Il libro **Krug x Mushroom "Dal bosco alla forchetta"** è stato presentato al Mandarin Oriental Milan, dove gli ospiti della Maison Krug hanno vissuto una *"Krug Experience magica e inaspettata da vivere tra allestimenti boschivi e suoni eterei e avvolgenti,"* racconta **Silvia Rossetto**, brand manager Krug.

Una serata esclusiva per assaporare le preparazioni a base di fungo, tra cui il piatto "funghi crudi e cotti, polvere di fungo trombetta dei morti e salsa di uva passa" dello chef stellato **Antonio Guida**, Executive Chef dell'Hotel, scelto dalla Maison per rappresentare l'Italia nel libro Krug x Mushroom, in abbinamento a Krug Grande Cuvée 163 Édition. Il numero dell'Édition, riportato sulle nuove etichette, permette di identificare ogni bottiglia.

Krug Grande Cuvée



Dal 1843, Krug Grande Cuvée, rappresenta la visione di Joseph Krug. Non è né un non millesimato, né lo Champagne d'ingresso al mondo di Krug. È un Krug punto e basta, per eccellenza, visto che per il fondatore era la Cuvée N.1 e oggi continua a rappresentare l'essenza della Maison.

È una straordinaria miscela di oltre 120 vini provenienti da più di 10 annate diverse, alcuni dei quali raggiungono anche 15 anni di invecchiamento prima che venga composta l'edizione annuale. Assemblare vini così diversi provenienti da annate altrettanto differenti dona una pienezza di sapori e aromi che sarebbe altrimenti impossibile esprimere con vini di un'unica annata. Un riposo di almeno sette anni nelle cantine dona a questo Champagne la sua esclusiva raffinatezza ed eleganza. Sono necessari oltre 20 anni per realizzare ogni singola bottiglia di Krug Grande Cuvée, e la cantina della Maison è come una biblioteca, dove ogni anno, lo chef de cave, **Eric Lebel**, può attingere a circa 250 vini dell'anno e a 150 vini di riserva di annate diverse. Lo stile Krug si basa su una rigorosa selezione delle uve, con fermentazione in barrique da 205 litri di almeno terzo passaggio e lunga maturazione sui lieviti.

Inserendo il Krug ID, il numero a sei cifre sull'etichetta posteriore, tramite la Krug App si possono leggere le caratteristiche della **Grande Cuvée 163 Édition**, degustata in magnum durante la serata.

Questa magnum, con un assemblaggio del 37% di Pinot Noir, del 32% di Chardonnay, e del 31% di Meunier, dosato circa 7gr./lt., ha trascorso 9 anni nelle cantine della Maison per sviluppare la sua particolare espressione di eleganza, prima della sboccatura nell'inverno 2015/2016. Normalmente le bottiglie rimangono circa 7 anni sui lieviti, le magnum un po' di più, poiché si evolvono più lentamente. È un assemblaggio di 183 vini di 12 differenti annate, la cui base di annata è la 2007 con il 73% di uve, vengono usati vini di riserva di 11 annate precedenti, fino al 1990. In Krug tengono a sottolineare che si tratta di un "multivintage". Furono usati per la maggior parte le uve di Villers Marmery, Trepail, Mareuil sur Ay e Ay.

Grandissima freschezza al naso, fini tostature, grande complessità, con una mineralità salina e una nota agrumata in evidenza. Degustandolo si ritrovano anche spezie, erbe aromatiche, dolcezze di patisserie frutta secca e fichi. L'assaggio è rotondo, pieno, con una bella mineralità, dolcezza di frutto, tornano le note tostate, la nota agrumata e la nocciola. Lunghissimo con un finale fresco e agrumato. Champagne fantastico e appassionante e affascinante.

www.krug.com

di Manlio Giustiniani
