

Italia a Tavola

Caviar Giaveri ed Encry Champagne, a Bergamo una serata d'eccellenza

Alla pasticceria Krizia si incontrano due realtà gourmet accomunate dagli stessi principi che ruotano attorno al concetto di sostenibilità. Pronto un menu che delizierà gli ospiti

Giovedì, 16 dicembre una serata esclusiva caviale e champagne presso la pasticceria Krizia di Bergamo. Protagonisti di questa speciale serata saranno due prestigiosi brand: Caviar Giaveri ed Encry Champagne, che si sposano nell'intramontabile abbinamento, grande classico delle tavole più raffinate ed esclusive.

Rodolfo Giaveri (fondatore di Caviar Giaveri) ed Enrico Baldin (fondatore di Encry Champagne), due nomi veneti trevigiano il primo e padovano il secondo, che non solo hanno in comune la passione per quello che fanno ma la grande qualità dei propri prodotti, li unisce anche una grande attenzione per il tema della sostenibilità.



La filosofia green di Giaveri

Infatti, **Giaveri** è un'azienda totalmente "green", che svolge la sua attività nel rigoroso rispetto della natura, con una particolare attenzione all'integrità degli ambienti naturali. **Encry Champagne**, invece, pratica una viticoltura sostenibile, applicando tecniche di biodinamica per evitare agenti chimici, creando così un ambiente più salutare ed equilibrato ed assicurando un prodotto di massima qualità. Il vigneto principale vengono tratte le uve è situato alla sommità delle colline a ovest del villaggio di **Le Mesnil sur Oger**, preservato e curato di generazione in generazione da una famiglia locale di "vignerons". Il metodo di potatura è lo Chablis, con una densità media di 10.000 ceppi per ettaro. È inoltre possibile notare il terreno inerbito fra i filari, che favorisce il mantenimento dell'equilibrio biologico fra le piante e il suolo.

La serata si svolgerà presso la **Pasticceria Krizia**, noto laboratorio artigianale della città di Bergamo, nato dalla passione di **Krizia ed Emanuele**, allievi di **Gualtiero Marchesi**, che hanno dato vita ad un luogo che trasmettesse l'amore e l'impegno per il loro mestiere.

La cena in programma

Caviar Giaveri e **Encry Champagne** saranno i principali attori di tutta la cena: i diversi piatti del menu saranno abbinati con **Siberian Caviar Giaveri (Acipenser baerii)** con uova dal diametro di circa 2,8 mm e un ciclo naturale di maturazione delle uova dai 7-8 anni. La migliore selezione del caviale Siberian, proveniente dalla produzione di Caviar Giaveri dello storione che popola i fiumi della Siberia. Sicuramente uno sfizio anche per il palato più esigente, ideale per veri appassionati è apprezzato dai migliori conoscitori perché paragonabile al celebre Osietra. Il caviale Siberian si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. Dal colore marrone/grigio scuro e dalle note gustative iodato, delicato, consistente.

Ciascuna portata sarà accompagnata da un diverso tipo di **Champagne Encry: Brut Grand Cru Blanc de Blancs**, brillante ed intenso, un dorato chiaro e abbagliante anche grazie al perlage finissimo che ne esalta i riflessi. Al naso una intensa e caratteristica mineralità gessosa lascia subito il posto all'eleganza delle fragranze agrumate di fiori di limone, zagara. L'azione ben presente dei lieviti regala note di biscotti e tostature di pane. Il gusto in bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto con richiami vinosi. Le soffici bollicine lasciano una gustosa patina setosa sul palato subito scosso dalla freschezza dirompente che persiste al centro del palato. Uno champagne di buon corpo ed estremamente di facile bevibilità.

Gli champagne

Zero Dosage Grand Cru Blanc de Blancs, 100% chardonnay. Almeno 42 mesi sui lieviti. È una bella donna senza trucco o più semplicemente l'espressione pura del suolo di Le Mesnil-sur-Oger. Ci sono i fossili marini, c'è la finezza e il substrato gessoso del territorio. All'olfatto è una lama tagliente, minerale e graffiante. Spiccano le note di lime e zenzero, pompelmo e mela verde. In bocca la bevibilità è estrema, è verticale e prepotente, sfoggia un dinamismo scalpitante, sfumature citrine e iodate che accentuano la tensione minerale. Chiude lungo su note sapide e agrumate che lasciano una bocca piacevolmente fresca e pulita.

Millesime 2014 Grand Cru Blanc de Blancs bollicine vitali e minuscole solleticano il naso avvicinandosi al calice. uno Champagne fresco e piacevole, con un centro bocca che regge senza cali o vuoti strutturali al punto da non necessitare dell'aggiunta di zucchero di dosaggio per tamponare qualche mancanza. Interessante dinamica gustativa che ondeggia tra acidità, frutto e salinità, spinte e rese ancor più mobili e dinamiche dall'effervescenza. Non si può pretendere spessore e volume da nessun millesimato 2014, annata giocata piuttosto su freschezza e leggerezza, senza sovrastrutture a coprire l'essenza di cru e annata. Finale saporito, sottile e fresco.