



[Scheda stampa](#)

## CHAMPAGNE: LA GUIDA AGLI ABBINAMENTI CON I PIATTI DA TUTTO IL MONDO

**In vista del Natale il Bureau du Champagne Italia propone 120 piatti da provare con le diverse tipologie di Champagne**

**Milano, 13 dicembre 2022** – Ricette tutte italiane e grandi classici della cucina internazionale, ma anche piatti semplici da preparare e da gustare nei momenti informali. La straordinaria versatilità dello Champagne è in grado di esaltare gli stili di cucina più differenti e lo rende il perfetto accompagnamento per ogni portata. In occasione delle festività natalizie il Bureau du Champagne Italia ha scelto 120 piatti provenienti da tutto il mondo in abbinamento con le diverse tipologie di Champagne.

### **Blanc de noirs brut**

Composti al 100% da vitigni a bacca nera – pinot noir e meunier – gli Champagne blancs de noirs hanno una struttura ampia e ricca e rivelano aromi potenti e contrastanti di frutta secca, spezie, grano maturo, miele, legno, cuoio, di affumicato o addirittura di torrefazione. Sono Champagne potenti e corposi, amano le carni saporite e le consistenze morbide e sono capaci di esaltare molti grandi classici, dal foie gras all'ossobuco alla milanese, dai saltimbocca di agnello al *tajine*.

### **Blanc de blancs brut**

Vivacità, delicatezza e leggerezza caratterizzano questi Champagne, prodotti esclusivamente da uve a bacca bianca. Sono caratterizzati dagli aromi delicati, arricchiti da note floreali, talvolta minerali. Ricordano la frutta fresca ed esotica e gli agrumi, ma anche la menta e le mandorle. Si sposano perfettamente con sushi e fish and chips, ma anche con piatti importanti come risotto al tartufo bianco e carré di vitello.

### **Rosé brut**

Tenerezza, passione, raffinatezza, generosità: sono solo alcune delle sensazioni che richiamano gli Champagne rosé che possono essere ottenuti per macerazione o per assemblaggio. I rosé morbidi e delicati si sposano ai sapori più rotondi, quelli freschi e leggeri si rivelano soprattutto con aromi floreali e fruttati; ai Rosé potenti e strutturati si riservano gusti più marcati e corposi, mentre quelli complessi e maturi sono da affiancare a piatti poco lavorati. Qualche esempio? Culatello di Zibello con focaccia, paella, *pad thai* thailandese e carpaccio di manzo.

### **Millesimati brut**

In alcuni casi, i vini assemblati appartengono tutti a una sola e unica annata. La decisione di millesimare o meno un vino spetta al solo elaboratore, il quale può decidere che la pronunciata tipicità di una vendemmia meriti di essere esaltata. Uno Champagne millesimato sarà sempre un vino di carattere, contraddistinto dall'annata di produzione. Possono essere abbinati all'anatra laccata o all'aragosta al *beurre blanc*, a pesci grassi alla griglia o all'agnello in salsa ai funghi.

### **Champagne poco dosati (extra brut, pas dosé)**

Il basso contenuto di zucchero (tra 0 e 6 grammi per litro) dona a questi Champagne un tocco deciso, dalla marcata impronta di acidità. Ideali per l'aperitivo, ma non solo. Sono l'abbinamento perfetto per ostriche e crudi di frutti di mare, così come scampi in salsa bianca e carpaccio di capesante.

### **Champagne più dosati (extra dry, demi-sec, sec, doux)**

Al contrario, ci sono Champagne con un elevato contenuto di zucchero (sopra i 12 grammi per litro), come per esempio i demi-sec, in cui il dosaggio varia i 32 e i 50 grammi di zucchero per litro. Sono quindi l'accompagnamento ideale dei dessert e dei piatti agrodolci. Non solo quindi tiramisù ai frutti rossi, strudel di mele, millefoglie alla vaniglia e pasticciotti leccesi, ma anche poke di tonno Ahi, tortelli di zucca alla mantovana e ravioli di anatra arrosto in salsa di prugne.

*Il Comité Champagne, creato dalla legge francese del 12 aprile 1941, ha sede a Epernay e riunisce tutti i viticoltori e tutte le Maison di Champagne. L'organizzazione interprofessionale rappresenta uno strumento di sviluppo economico, tecnico e ambientale. Il Comité Champagne mette le due professioni in relazione tra loro e conduce una politica di qualità costante e di valorizzazione del patrimonio comune della denominazione.*

*Per ulteriori informazioni: Bureau du Champagne in Italia - Tel. 02 4399 5767- [info@champagne.it](mailto:info@champagne.it)*

## ALCUNI ABBINAMENTI CON GLI CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT

PAROLE CHIAVE	ANTIPASTI	PIATTI PRINCIPALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Speziato</b></li> <li>▪ <b>Vellutato</b></li> <li>▪ <b>Complessità</b></li> <li>▪ <b>Fruttato</b></li> <li>▪ <b>Struttura</b></li> <li>▪ <b>Rotondità</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prosciutto di Parma e melone</li> <li>▪ <i>Jamon</i> iberico</li> <li>▪ Verdure alla griglia</li> <li>▪ Bocconcini di mozzarella e pomodori confit</li> <li>▪ Foie gras</li> <li>▪ Funghi farciti</li> <li>▪ Falafel</li> <li>▪ Fettine di filetto d'anatra affumicato con scalogno al miele</li> <li>▪ Saltimbocca di agnello</li> <li>▪ Carpaccio di manzo frollato a secco, olio e germogli mignon di girasole</li> <li>▪ Triglia ai fiori di colza e fave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pesci grassi in salsa al finocchietto</li> <li>▪ Costine di maiale</li> <li>▪ <i>Tajine</i></li> <li>▪ Ossobuco alla milanese</li> <li>▪ <i>Tournedos</i> d'anatra con puré di patate dolci</li> <li>▪ Agnello in crosta di nocciole</li> <li>▪ Capriolo con purea di sedano rapa</li> <li>▪ Gamberoni alla brace, burro aromatizzato con capperi e aglio</li> <li>▪ Stufato di maiale alla salsa di soia dolce</li> </ul>

## ALCUNI ABBINAMENTI CON GLI CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT

PAROLE CHIAVE	ANTIPASTI	PIATTI PRINCIPALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Vivacità</b></li> <li>▪ <b>Delicatezza</b></li> <li>▪ <b>Leggerezza</b></li> <li>▪ <b>Mineralità</b></li> <li>▪ <b>Finezza</b></li> <li>▪ <b>Eleganza</b></li> <li>▪ <b>Floreale</b></li> <li>▪ <b>Agrumato</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bigné di formaggio</li> <li>▪ Frittelle di granchio</li> <li>▪ Sushi</li> <li>▪ <i>Amuse-bouche</i> di salmone o polpa di granchio</li> <li>▪ Carpaccio di capesante</li> <li>▪ Verdure in tempura</li> <li>▪ Tartare di orata o spigola</li> <li>▪ Gazpacho bianco e mandorle morbide</li> <li>▪ Branzino con vinaigrette al sesamo</li> <li>▪ Carpaccio di pesce spada</li> <li>▪ Cavolo rapa e vinaigrette al levistico</li> <li>▪ Barba di becco finemente affettata con sesamo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pollo fritto</li> <li>▪ Fish and chips, salsa tartara e limone</li> <li>▪ Pesci ai ferri</li> <li>▪ Frutti di mare o merluzzo in salsa bianca</li> <li>▪ Gallinella in salsa cremosa, purea di patate e agrumi</li> <li>▪ Carré di vitello al pan di spezie</li> <li>▪ Filetto di lucioperca fritto con verdure</li> <li>▪ Risotto al tartufo bianco</li> <li>▪ Gamberi grigi, radice di prezzemolo, latticello</li> <li>▪ Polpo lessato ai germogli di bambù e alghe stufate</li> </ul>

## ALCUNI ABBINAMENTI CON GLI CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

PAROLE CHIAVE	ANTIPASTI	PIATTI PRINCIPALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fruttato</li> <li>▪ Intensità</li> <li>▪ Equilibrio</li> <li>▪ Voluttuosità</li> <li>▪ Tenerezza</li> <li>▪ Passione</li> <li>▪ Raffinatezza</li> <li>▪ Generosità</li> <li>▪ Struttura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tartelletta alle verdure mediterranee</li> <li>▪ Tartare o sashimi di pesce</li> <li>▪ Culatello di Zibello con focaccia</li> <li>▪ Insalata di salmone affumicato</li> <li>▪ Tacos all'astice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Paella</li> <li>▪ <i>Pad thai</i></li> <li>▪ Gamberoni saltati</li> <li>▪ Costolette di maiale ai peperoni mignon marinati e origano</li> <li>▪ Frutti di mare con avocado</li> <li>▪ Carpaccio di manzo</li> <li>▪ Lasagne d'anatra</li> <li>▪ Bollito di manzo con salse</li> <li>▪ Agnello e verdure mediterranee</li> <li>▪ Lombo di lepre con cachi</li> <li>▪ Salmone marinato nel miso e grigliato</li> </ul>

## ALCUNI ABBINAMENTI CON GLI CHAMPAGNE MILLESIMATI BRUT

PAROLE CHIAVE	ANTIPASTI	PIATTI PRINCIPALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Potenza</li> <li>▪ Opulenza</li> <li>▪ Equilibrio</li> <li>▪ Carattere</li> <li>▪ Maturità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crema di zucca <i>potimarron</i> con scaglie di parmigiano</li> <li>▪ Crostini al pâté di fegato</li> <li>▪ <i>Tataki</i> di tonno al sesamo</li> <li>▪ <i>Meze</i></li> <li>▪ <i>Financier</i> al tartufo</li> <li>▪ Aragosta al <i>beurre blanc</i></li> <li>▪ Ostriche con <i>salty fingers</i> e mela</li> <li>▪ Astice grigliato, burro al limone e paprika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pesci grassi alla griglia</li> <li>▪ Agnello o filetto di vitello in salsa ai funghi</li> <li>▪ <i>Foie gras</i> d'anatra in padella</li> <li>▪ Piccata di pollo</li> <li>▪ Anatra laccata</li> <li>▪ Maialino da latte croccante con crauti e polpettine di pane</li> <li>▪ <i>Tataki</i> di manzo</li> <li>▪ Ravioli di ricotta</li> <li>▪ Padellata di funghi cardoncelli</li> <li>▪ Astice in salsa bianca</li> </ul>

## ALCUNI ABBINAMENTI CON GLI CHAMPAGNE EXTRA BRUT

PAROLE CHIAVE	ANTIPASTI	PIATTI PRINCIPALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Finezza</b></li> <li>▪ <b>Purezza</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crudo di frutti di mare</li> <li>▪ Anelli di cipolle</li> <li>▪ Ostriche crude</li> <li>▪ Caesar Salad</li> <li>▪ Tartare di pesce grasso</li> <li>▪ Scampi in salsa bianca</li> <li>▪ Salmone in pasta sfoglia</li> <li>▪ Gamberetti grigliati in salsa <i>remoulade</i></li> <li>▪ <i>Ceviche</i> di capesante</li> <li>▪ Carpaccio di capesante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pollame arrosto</li> <li>▪ Tortilla</li> <li>▪ Verdurine profumate</li> <li>▪ Pesci a carne bianca, con porri, spinaci e limone</li> </ul>

## ALCUNI ABBINAMENTI CON GLI CHAMPAGNE DEMI-SEC

PAROLE CHIAVE	ANTIPASTI E PIATTI PRINCIPALI	DESSERT
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Dolcezza</b></li> <li>▪ <b>Fruttato</b></li> <li>▪ <b>Equilibrio</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Insalatina di rucola con pere, noci tostate e parmigiano</li> <li>▪ Sauté di verdure orientali al basilico thai e peperoncino</li> <li>▪ Poke di tonno Ahi</li> <li>▪ Chili vegetariano con fagioli rossi</li> <li>▪ Tortelli di zucca alla mantovana</li> <li>▪ Ravioli di anatra arrosto in salsa di prugne</li> <li>▪ Foie gras e rafano nero stufati in salsa di soia con salsa di pesce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crêpes</li> <li>▪ Crème brûlée</li> <li>▪ Sformato dolce di pane e uvette</li> <li>▪ Dessert alle spezie dolci (liquirizia,cannella)</li> <li>▪ Macedonia di frutta esotica</li> <li>▪ Pan di spezie ai frutti autunnali</li> <li>▪ <i>Pain perdu</i> e sorbetti di stagione</li> <li>▪ Dessert alle mandorle e frutta secca</li> <li>▪ Madeleine alla crema di limone</li> <li>▪ <i>Apple Pie</i></li> <li>▪ Tiramisù ai frutti rossi e biscotti rosa di Reims</li> <li>▪ Strudel di mele</li> <li>▪ Millefoglie alla vaniglia</li> <li>▪ Pasticciotti leccesi</li> </ul>

- Zabaione di frutti gialli e crema alla vaniglia
- Bavarese alla banana, crème caramel
- Charlotte alle castagne e ai mirtilli