

LO CHAMPAGNE SECONDO VANIA VALENTINI

A passion for bubbles that has become a profession for the Emilian taster, born in the land of Lambrusco, to which are added exclusive collaborations for authoritative Italian newspapers, such as *www.lamiachampagne.com*, *Passione Gourmet* and the *Vertical* magazine, covering the role of lecturer in important training institutes including the University of Gastronomic Sciences of Pollenzo, the Mach Foundation in Trento and Intrecci, the Academy of Higher Education in Sala. A professional who has succeeded in establishing herself in a purely male world, whom we met while returning from one of her countless trips to France.

How did you approach champagne?

I was working for an important company as Head of Foreign Bran-

Una passione per le bollicine che è diventata una professione per la degustatrice emiliana, nata in terra di Lambrusco, a cui si aggiungono esclusive collaborazioni per autorevoli testate italiane, come *www.lamiachampagne.com*, *Passione Gourmet* e la rivista *Verticale*, ricoprendo il ruolo di docente in importanti istituti di formazione tra cui l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la Fondazione Mach a Trento e Intrecci, l'Accademia di Alta Formazione di Sala. Una professionista che ha saputo affermarsi in un mondo prettamente maschile, che abbiamo incontrato mentre rientrava da uno dei suoi innumerevoli viaggi in Francia.

Come ti sei avvicinata allo champagne?

Lavoravo per una importante azienda come Responsabile Filiali

I cultori di champagne possono contare su un vero e proprio vademecum, nel quale trovare le migliori cuvée delle più importanti maison, censite e commentate. Unica pubblicazione del genere in Italia, la guida *Grandi Champagne*, creata nel 2011 da Alberto Lupetti. Accanto al giornalista nel ruolo di vice-curatrice c'è Vania Valentini.

by Luca Bonacini

Estere e andai a una serata sullo champagne, per curiosità, per fare qualcosa di nuovo; rimasi colpita da quello che scoprii esserci dietro a un calice di champagne; la storia, gli aneddoti, i territori, gli uomini... Arrivavo da Londra, dove avevo vissuto e lavorato diversi anni in wine bar della City in cui girava parecchio vino francese; quella sera, mi si chiuse il cerchio, fu una folgorazione. Mi iscrissi subito ad un corso AIS, era il 2008.

Quale è stato il tuo percorso formativo?

Dopo essermi diplomata AIS, il passo successivo è stato il Master del vino ad Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, fondata da Gualtiero Marchesi, dove conosco Massimo Castellani docente e grande esperto di Borgogna. Fondamentale l'incontro con Andrea Grignaffini, tra i critici enogastronomici più preparati del nostro tempo, che mi coinvolgerà in importanti panel di degustazione, mentre inizio a collaborare con Guide e Concorsi, fino all'incontro con Alberto Lupetti, ideatore della guida *Grandi Champagne*, tra i massimi esperti di champagne al mondo.

Cosa vuol dire fare la guida *Grandi Champagne*?

È un progetto affascinante ma molto impegnativo a cui collaboro dal 2015, si valutano i produttori della guida precedente e quelli nuovi, c'è il coordinamento degli assaggi, dei membri del panel, degli ospiti e delle cuvée disponibili (comprese quelle in ritardo o in prossima uscita). Per fare l'ultima Guida abbiamo assaggiato oltre 600 champagne, recensito 120 produttori e oltre 490 champagne, riservando sempre più attenzione ai vigneron, che si dividono lo spazio con le grandi Maison, sempre affidabili e ineccepibili. Nel ruolo di vice-curatrice del volume e membro del panel di degustazione, mi occupo della selezione dei produttori da inserire in Guida nonché della revisione delle schede tecniche. La Guida *Grandi Champagne* creata da Alberto Lupetti nel 2011 è arrivata alla sua 6° edizione, è biennale e si compone di 640 pagine. Circa la metà delle degustazioni avviene alla Stella d'Oro di Soragna, il 30% a Roma e il rimanente 20%, in Champagne,

ches and I went to a champagne evening, out of curiosity, to do something new; I was struck by what I discovered was behind a glass of champagne; the history, the anecdotes, the territories, the men... I came from London, where I had lived and worked for several years in a wine bar in the City where a lot of French wine was made; that evening, I closed the circle, it was a shock. I immediately enrolled in an AIS course, it was 2008.

What was your training path?

*After graduating from AIS, the next step was the Master of Wine at Alma, the International School of Italian Cuisine, founded by Gualtiero Marchesi, where I know Massimo Castellani, teacher and great expert of Burgundy. The meeting with Andrea Grignaffini, one of the most prepared food and wine critics of our time, is fundamental, and will involve me in important tasting panels, while I begin to collaborate with Guides and Competitions, up to the meeting with Alberto Lupetti, creator of the *Grandi Champagne* guide, among the leading champagne experts in the world.*

What does it mean to do the *Great Champagne* guide?

*It is a fascinating but very demanding project that I have been collaborating on since 2015, the producers of the previous guide and the new ones are evaluated, there is the coordination of the tastings, the panel members, the guests and the cuvées available (including those late or forthcoming). To make the latest Guide, we tasted over 600 champagnes, reviewed 120 producers and over 490 champagnes, paying more and more attention to vigneron, who share space with the great Maison, always reliable and faultless. In the role of vice-curator of the volume and member of the tasting panel, I take care of the selection of producers to be included in the Guide as well as the revision of the technical data sheets. The *Grandi Champagne* Guide created by Alberto Lupetti in 2011 and now in its 6th edition, is biennial and consists of 640 pages. About half of the tastings take place at the Stella d'Oro di Soragna, 30% in Rome and the remaining 20% in Champagne,*

where both panels, both the Emilian and the Roman ones, move for tastings.

How many bottles do you uncork each year?

The average is well over a bottle a day, but obviously they are not always finished!

The oldest bottle of champagne you've tasted?

It was a 1947 of La Reinassance at the volée, an incredible champagne. I dream of opening a 1945 soon.

The best bottle?

A very complicated question. There are many, many, now I can think of Billecart Salmon Blanc de Blancs 1996, Philipponat LV 1993, finally, Dom Pérignon Rosé 1988 in magnum, which Richard Geoffroy opened for us, in the abbey of Hauteville a few years ago.

The perfect pairing with champagne?

Roast chicken (the good one, of course) and potatoes. I find it sublime, even if it may seem simple, or banal. Of course, I don't shower oysters or strawberries with champagne. Indeed, a strawberry lemon salad recently ruined a Bollinger RD 2004 which, otherwise, would have been a masterpiece.

How do you see the Italian sparkling wine sector today?

In strong growth, the consumption of sparkling wine in the world in the last ten years has increased by almost 50% and also in Italy the sparkling wine is experiencing a happy moment. I find it positive that you are finally aware of your territory, of your vines, without worrying too much about imitating the French. We are able to produce original, unique, contemporary and highly transversal sparkling wines, we are an example of how with commitment, sharing of objectives and the contribution of virtuous winemakers, an entire sector and a territory can be revived. Today Italian sparkling wines are appreciated all over the world and are able to excite even the most demanding critics. Pleasantness, personality and transparency are the characteristics that the consumer looks for today in a bottle of Italian bubbles. www.lamiachampagne.com ■

dove, per gli assaggi, si spostano entrambi i panel, sia quello emiliano che quello romano.

Quante bottiglie stappi ogni anno?

La media supera ampiamente una bottiglia al giorno, ma non sempre vengono terminate ovviamente!

La bottiglia di champagne più vecchia che hai assaggiato?

Era un 1947 di La Reinassance alla volée, uno champagne incredibile. Sogno di aprire presto un 1945.

La bottiglia più buona?

Domanda complicatissima. Sono tante, tantissime, ora mi vengono in mente Billecart Salmon Blanc de Blancs 1996, Philipponat LV 1993, infine, Dom Pérignon Rosé 1988 in magnum, che Richard Geoffroy aprì per noi, nell'abbazia di Hauteville qualche anno fa.

L'abbinamento perfetto con lo champagne?

Pollo arrosto (quello buono, s'intende) e patate. Io lo trovo sublime, anche se può sembrare semplice, o banale. Di certo, non innaffio di champagne le ostriche né tantomeno le fragole. Anzi, proprio una macedonia di fragole al limone mi ha recentemente rovinato un RD 2004 di Bollinger che, altrimenti, sarebbe stato un capolavoro.

Come vedi oggi il comparto delle bollicine italiane?

In forte crescita, il consumo di sparkling wine nel mondo negli ultimi dieci anni è aumentato quasi del 50% e anche in Italia la bollicina vive un momento felice. Trovo positivo che finalmente si abbia consapevolezza del proprio territorio, dei propri vitigni, senza preoccuparsi troppo di imitare i francesi. Siamo in grado di produrre spumanti originali, unici, contemporanei e di grande transversalità, siamo un esempio di come con impegno, condivisione di obiettivi e il contributo di vignaioli virtuosi, si possa risollevare un intero settore e un territorio. Oggi gli spumanti italiani sono apprezzati in tutto il mondo e riescono ad entusiasmare anche la critica più esigente. Piacevolezza, personalità e trasparenza, sono le caratteristiche che il consumatore cerca oggi in una bottiglia di bollicine italiane. www.lamiachampagne.com ■

**Ho gusti semplicissimi.
Mi accontento solo
del meglio.**

**I have very simple tastes.
I'm just satisfied
of the best.**

Oscar Wilde