

MERCOLEDÌ

WINE STORIES

COOK.CORRIERE.IT

Ex manager nella comunicazione, Julie Cavil è stata nominata «chef de cave» di Krug, una delle maison più conosciute della Champagne. Tra le poche donne in questo ruolo, ha un obiettivo preciso: «Vigne sempre più sostenibili»

LA MISSIONE (VERDE) DI JULIE



Julie Cavil, 46 anni, è da gennaio 2020 chef de cave, responsabile di cantina, di Krug, una delle maison più note della Champagne

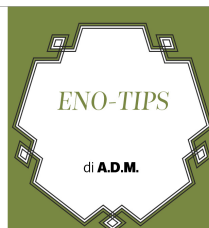
L'

 di **Alessandra Dal Monte**

La sua esperienza nel mondo del vino si misura in vendemmie. Lei ne ha fatte 13, sempre nella stessa maison, prima di diventare la responsabile di una delle cantine più conosciute della Champagne. La prima *chef de cave* donna di Krug — non era mai successo dal 1843 — ha 46 anni, due figli e una vita precedente in cui si occupava di comunicazione. «Il vino e la terra non avevano nulla a che vedere con me. Ero solo un'appassionata, niente di più. Ma nel 2002 con mio marito abbiamo deciso di rischiare: abbiamo lasciato Parigi e ci siamo rimessi in gioco». Julie Cavil torna a studiare, prende una laurea in enologia all'università di Reims e nel 2006 entra nella squadra di Éric Lebel, allora *chef de cave* di Krug e oggi tra i dirigenti della maison. La prima cosa che impara è la continuità: «Mi hanno insegnato a realizzare ogni giorno il sogno del fondatore, Joseph. E cioè a fare uno champagne di altissimo livello tutti gli anni, a prescindere dal raccolto». Come si fa? Con un approccio «dalla vigna alla cantina», per parafrasare l'omologo movimento culinario «dal campo alla tavola». E cioè: ogni parcella (singola vigna) viene vendemmiata separatamente, a mano, e vinificata separatamente, in modo che il team di assaggiatori possa sapere che tipo di vino produce, qual è il punto di raccolta perfetto, quali sono eventualmente i difetti. Questo metodo

portato avanti per quasi due secoli ha creato una teca di vini incredibile, a cui attingere per avere ogni anno bottiglie di grande qualità. «Il mio compito è proteggere questo patrimonio e lavorare ogni giorno per aumentarlo». Julie sta assemblando proprio in questo periodo la Grande Cuvée numero 175, che sarà pronta nel 2027. L'edizione speciale della casa, infatti, non resta mai meno di sette anni in affinamento. Adesso è appena uscita la numero 168, a cui Julie aveva contribuito come membro del comitato di assaggio. Ma una *chef de cave* deve guardare anche al futuro. La sua è una missione precisa: «La sostenibilità. I terreni e le uve sono la chiave, vanno preservati. Per questo formiamo e assistiamo i vignaioli che ci riforniscono: abbiamo creato una comunità di produttori e ci facciamo carico del percorso burocratico per l'ottenimento della certificazione di sostenibilità. Con la viticoltura di precisione analizziamo ogni aspetto del terreno. Se scopriamo che in una parcella ci sono 4 gradi di differenza tra nord e sud la dividiamo in due, perché darà vini diversi. Sperimentiamo, in alcune zone anche la coltivazione biodinamica. Riduciamo al massimo i trattamenti chimici. Forniamo la tracciabilità di ogni bottiglia, grazie a un codice identificativo. Combattiamo. Perché sappiamo che il vino non viene buono se la terra non lo è».

© RIPRODUZIONE RISERVATA


ENO-TIPS
di **A.D.M.**
LA BOTTIGLIA

Principi di coltivazione biodinamici e niente chimica per il Gavi Docg 2019 della tenuta La Raia: un bianco fresco con un finale più corposo da bere con aperitivi, primi e secondi leggeri

L'EVENTO
**CANTINE APERTE
(MA ONLINE)**

Degustazioni social, visite virtuali e consegne a domicilio: il 30 e 31 maggio il Movimento turismo del vino, che riunisce 800 produttori italiani, organizza un'edizione digitale di Cantine aperte. Indicazioni sul sito www.movimentoturismovino.it

I DATI
**CRESCIE
IL MERCATO BIO**

La vendita del vino nei primi quattro mesi 2020 è cresciuta nei supermercati del 7,9% rispetto al 2019 (dati Vinitaly). Nel dettaglio, del 6,8% per Doc e Docg, del 10,5% per Igt e Igp, del 7,2% per i comuni, dell'1,2% per le bollicine e del 19% per il bio


LA LETTURA

Abbinare il vino alla vita, più che al piatto. Conoscere le 29 bottiglie imprescindibili. E non farsi spaventare dai tecnicismi. Per tutto questo, leggete *How to drink wine* (Clark Potter)