### Cocktail Champagne

Sulla storia dello Champagne cocktail si sa poco di certo.  Forse l’unica nota è che nel 1889 un barista di nome John Dougherty lo presentò per un concorso tenutosi a New York City da un gruppo di giornalisti. Vinse proprio il primo premio grazie alla semplice ma perfettamente elegante formula del drink. Si pensa però che il merito del barman fu solo quello di diffondere la fama del cocktail perché sono stati trovati riferimenti precedenti al concorso.  Fra i primi riferimenti al Cocktail Champagne vanno sicuramente annoverati il più antico libro di cocktail di Jerry Thomas “How to Mix Drinks” o “The Bon Vivant’s Companion” (1862) e “The Innocents Abroad”, romanzo di Mark Twain (1869). Si hanno notizie del drink fin dalla prima metà del 1800, e sebbene non se ne conosca l’origine, è sempre stato considerato il cocktail più elegante e raffinato in assoluto.

Il **Cocktail Champagne** è l’ideale per brunch, aperitivi e grandi ricorrenze.

Nella rivisitazione della ricetta originaria, al posto dello Champagne è stato utilizzato uno Spumante Brut, del nostro territorio, ottenuto tramite metodo Charmat da uve Aglianico al 60% e Fiano al 40%, che ne esalta la tipicità legata al nostro territorio e nel contempo risulta moderno e versatile. Elegante, fresco e minerale-carico, Selim Spumante Brut è uno spumante campano raro, reso ancora più insolito per la sua miscela. Mentre per il bianco di Fiano si può apprezzare il suo profumo e sapore floreale, con l'aggiunta di Aglianico, si aggiunge mineralità donando quindi a questo spumante un sapore unico. Ha un perlage vivace, esuberante e persistente. Al naso arriva con sfumature vegetali che si mischiano all’agrumato e al profumo di frutta a polpa bianca. In bocca è intenso, insolito e ben equilibrato, Selim è un giusto tributo al suo omonimo, Miles Davis, compositore e trombettista statunitense jazz, considerato uno dei più influenti, innovativi ed originali musicisti del XX secolo. I fratelli de Conciliis vinificano lo Spumante Brut “Selim” come se stessero suonando un pezzo di musica Jazz: ovvero improvvisando, come saprebbe solamente fare il più abile dei musicisti. Così, ogni anno, con le uve di fiano e aglianico nasce un vino da un’esecuzione unica, dolce e impertinente insieme: unisce la semplicità e la freschezza al temperamento cilentano. L’azienda della famiglia De Conciliis nasce dal sogno di tre fratelli, Paola, Bruno e Luigi, che hanno unito le loro professionalità di agronomo, enologo e amministrativo/commerciale, fondando nel 1996 la società “Viticoltori de Conciliis”. All'inizio, nell’azienda del papà Alessandro, hanno iniziato a sperimentare in piccolo, poi, sulle colline che circondano Agropoli, qui dove comincia il Cilento, la realtà produttiva è completamente cambiata facendo di questa cantina una delle bandiere della rinascita enologica campana.  
La passione per i vitigni autoctoni di aglianico e fiano, li ha spinti a trasformarsi da pionieri della viticoltura nel Cilento, a punto di riferimento, anche grazie alla capacità di rilettura e comunicazione di un territorio. È così che è nato il progetto dei fratelli de Conciliis, la cui azienda oggi propone un’interessante gamma di etichette, originate, prima di tutto, dall’impegno quotidiano, dal legame tra passato e presente, da condivisione e comunicazione, dalla celebrazione di una terra iscritta tra i monti e il mare. Ecco quindi che, partendo dai circa venti ettari vitati di proprietà aziendale, la batteria dei vini che la cantina de Conciliis arriva a proporre si mostra come espressione sincera e fedele del terroir da cui proviene.  
Tra le proposte più interessanti di vinificazione dell'aglianico troviamo: il Paestum Aglianico IGT “Naima”, Paestum Aglianico IGT “Naima Wilburger”, per quanto riguarda il fiano sono ben noti il Cilento Fiano DOC “Donnaluna” e il Paestum Fiano DOP “Perella”. Cita il sito dell'azienda: “Veniamo da un luogo benedetto dal cielo e dall’affezione, talvolta dalla frenesia nel ricavarne sostentamento, dove un argine di pietre a secco si erge a difendere la vita di un solo albero. Veniamo da un luogo che ha avuto e che ha ancora bisogno di tenerezza dove un solo filare di vigna è il pentagramma di uno spartito del canto di millenni, il canto di uomini e donne che un tempo chiamavamo tristi.” Ma soprattutto: “La nostra è una storia in divenire. Un legame leggero tra passato e presente. Un sogno quello dei fratelli De Conciliis che con impegno, oggi rappresenta una delle più moderne realtà del territorio cilentano, che propone prodotti di qualità, eleganti e raffinati.

## Ingredienti e dosi del Cocktail Champagne

**Bicchiere**  
Coppa martini

* 9 cl di spumante brut
* 1 zolletta di zucchero
* 3 gocce di [Angostura](https://winedharma.com/it/dharmag/novembre-2017/recensione-dellangostura-aromatic-bitters-che-cos-quali-sono-gli-ingredienti-i)
* ciliegina al maraschino per guarnire

Per la preparazione del cocktail e stata utilizzata la tecnica del build, che prevede di costruire il drink direttamente nel bicchiere, un bicchiere coppa martini e una pinza per maneggiare gli ingredienti da adagiare nella parte liquida.

**Procedimento**: per creare un equilibrio maggiore tra gli ingredienti utilizzati ho preferito togliere il cognac. In un bicchiere coppa martini e stato versato 9cl di Spumante Brut, su una zolletta di zucchero sono state versate tre gocce di angostura dopodiché con l’utilizzo di una pinza, la zolletta è stata adagiata all’interno del bicchiere. Per finire, come guarnizione è stata utilizzata una ciliegia.

**L’alcol in alimentazione**

Le **bevande alcoliche fermentate**, come il vino e la birra, sono conosciute e consumate dall'uomo da 10.000 anni e fanno parte della cultura, dei riti e della vita sociale di quasi tutti i popoli del mondo In particolare nella cultura occidentale, e soprattutto mediterranea, hanno assunto un significato di gradevole **complemento dell’alimentazione** e della vita di relazione. In effetti, l’**alcol**, bevuto in quantità moderata, può avere un effetto positivo sui comportamenti personali e sociali e favorire lo stato di **benessere psicofisico**. Se invece viene consumato in modo eccessivo o scorretto può rivelarsi dannoso per la salute del singolo individuo e per la **sicurezza** della comunità.  
**L’ alcool**alimentare presente in diversa concentrazione nelle **bevande alcoliche** è una sostanza che deriva dalla **fermentazione, ad opera dei lieviti, degli zuccheri**contenuti nella frutta (il **vino)** oppure degli amidi di cui sono ricchi **cereali**(la **birra**) e tuberi.  **Un grammo di alcool produce 7 kcal** che vengono in gran parte disperse dall’organismo sotto forma di calore. L'alcol ingerito viene assorbito attraverso l'apparato digerente ed entra nel sangue, diffondendosi in tutto l'organismo. Nel fegato l’ alcool viene trasformato da enzimi specifici, ma in eccesso provoca la distruzione delle cellule del fegato. Si calcola che, in condizioni normali, in una persona adulta sana, il fegato trasformi circa mezza unità di alcol ogni ora. Quindi un bicchiere di vino da 125 ml viene smaltito in circa due ore. Da un punto di vista nutrizionale l’alcool è considerato un alimento “**vuoto**” in quanto il corpo non lo può utilizzare a fini energetici. La dose massima giornaliera suggerita è di 2 unità alcoliche (24g) per gli uomini e 1 unità alcolica per il sesso femminile (12g). L’**unità alcolica** è presa come misura di riferimento, corrisponde a **12g di etanolo** ed è la quantità contenuta in:

– un bicchiere di vino (da 125 ml)

– 330 ml di birra

– un bicchierino di un superalcolico o distillati (40 ml)

Superare questi quantitativi corrisponde ad un maggior rischio di effetti negativi sulla salute.

L’alcol agisce su più organi, in particolare:

1. **sul sistema nervoso centrale** determina:

* a bassi dosaggi **euforia e disinibizione** (siamo tutti più simpatici ed affettuosi dopo un bicchiere di vino!)
* a dosaggi più alti ha effetti opposti: **rallentamento dei riflessi, sedazione, fino al coma etilico**.

1. **Cuore ed apparato cardiovascolare**: Cardiopatia alcolica ed insorgenza di aritmie.
2. **Prime vie digestive**: rischio di ulcere e cancro
3. **Fegato**: steatosi (cosiddetto fegato grasso) che può evolvere in cirrosi, cioè distruzione delle cellule del fegato
4. **Stimola il rilascio di insulina** , quindi fa abbassare la glicemia
5. **Causa disidratazione:**  Esperienza comune quella di avvertire la necessità di urinare dopo aver bevuto della birra. Così come il mal di testa del giorno dopo è legato alla disidratazione! Un modo efficace per contrastarlo è una corretta idratazione.

### Benefici dell’alcol

L’alcool sembra avere dei benefici da un punto di vista cardiovascolare. Questo vale soprattutto per il **vino rosso** grazie al contenuto di **polifenoli**, in particolare il resveratrolo. Il consumo di moderate quantità diminuisce il rischio di malattie cardiovascolari e aumento dei livelli di HDL colesterolo (colesterolo buono)  
Il **vino bianco possiede una quota notevolmente inferiore di polifenoli** quindi non ha gli stessi effetti.