

Non posso vivere  
senza lo champagne.  
Se vinco lo merito,  
in caso di sconfitta  
ne ho bisogno

NAPOLEONE BONAPARTE



**NELLA TRIESTE DI JOYCE**  
In occasione dei 100 anni del celebre "Ulisse", un itinerario nei luoghi amati dallo scrittore irlandese (nella foto, la sua statua sul Ponte Rosso)  
[ilsole24ore.com/viaggi](http://ilsole24ore.com/viaggi)



**NEWSLETTER**  
Viaggi e food, design e tech:  
tutte le news della settimana  
in un unico appuntamento  
[ilsole24ore.com/newsletter](http://ilsole24ore.com/newsletter)



## Pergolati, squisitezze e design: filosofia dell'estate in Costiera

**Dolce Vita mediterranea.** Nuovi ristoranti superpanoramici e hotel che rendono contemporaneo il vintage, gli indirizzi per lo shopping e il benessere, i piccoli musei segreti. Con tappa d'obbligo a Capri

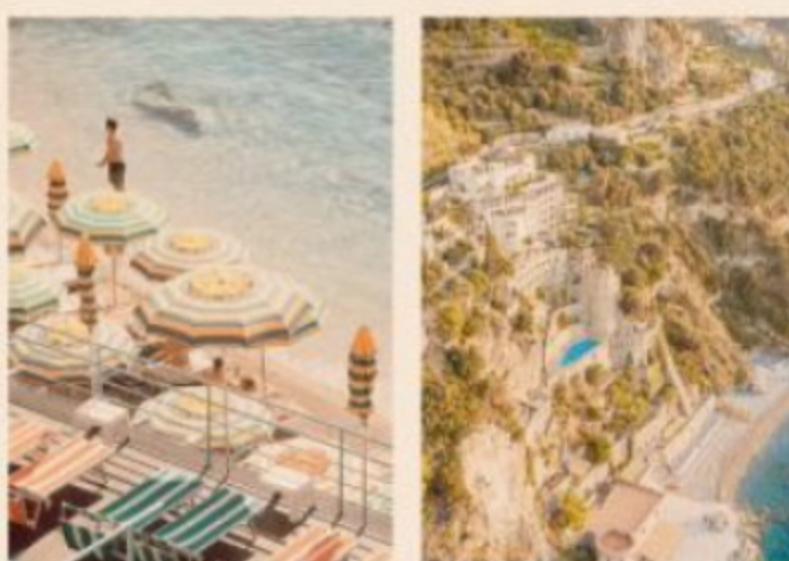
### Sara Magro

Iniziatasi presto l'estate a Capri. Già ai primi di maggio non si trovava un tavolino libero in piazzetta, e dopo qualche giorno è cominciata la sfilata degli yacht delle celebrità, che non vedevano l'ora di tornare. Trovare una stanza libera per l'estate è già molto difficile. I due anni di pandemia non hanno tolto la voglia di viaggiare, e anzi un po' di Dolce Vita ha il sapore della ricompensa. Non per ribadire un concetto trito e ritrato, ma perché se proprio vogliamo esemplificare questo slogan tanto caro agli estimatori stranieri, Capri ne è la dimostrazione tangibile.

«Il punto è che Capri è il posto più bello del mondo. Ci sarà pure un motivo se l'imperatore romano Tiberio, che era Putin e Bush allo stesso tempo, ha mollato tutto per trasferirsi qui», dice Antonio Monda, che insieme a Davide Azzolini organizza il festival letterario Le Conversazioni, fra la piazzetta Tragara, sullo sfondo dei Faraglioni, e la Villa San Michele ad Anacapri, dal 24 giugno al 3 luglio.

Di questa bellezza toccante si ha dimostrazione sulle terrazze del Capri Tiberio Palace, sia quelle delle camere con divani e lettini bianchi tra i banani rigogliosi, sia quella del ristorante, dove si può ordinare a qualsiasi ora un piatto di alici fritte ripiene di mozzarella e friarielli, un drink con pizza o una cena a lume di candela. Da lì si domina l'isola, lo striscio, l'orto, dove lo chef Nello Siani coltiva le sue verdure, e dove ci si può risvegliare al mattino con un saluto al sole sotto il pergolato.

È la Dolce Vita secondo i rituali di oggi, yoga e meditazione innanzitutto, senza trascurare le buone abitudini. Un taxi decappottabile rosa confetto come a Miami per la spola porto-piazzetta e un giro da Canfora per i sandali su misura: il capostipite Amedeo disegnava il contorno del piede dei clienti su un quadremone, e tra le pagine si trova l' impronta della «Signora Kennedy (moglie del presidente americano)». C'è scritto proprio così, e il suo modello è ancora in vetrina. Saranno arcinoti, ma non stancano mai né le pennette Aum Aum in giardino di limoni di Paolino, né la passeggiata fino alla Fontelina, il beach club con i tavoli davanti ai Faraglioni e gli ombrelloni piantati fra gli scogli. La grande novità del 2022 è l'apertura, in agosto, dell'hotel La Palma di Oetker Collection, new entry dell'ospitalità di su-



**Colori e profumi.**  
In alto, a sinistra, la spiaggia del Capri Tiberio Palace; il Borgo Santandrea di Amalfi. Sotto, il ristorante Il Faro di Capo d'Orso, sul mare di Maiori. Qui a destra, lo chef Cristoforo Trapani, appena giunto alla guida della cucina del Belmond Hotel Caruso a Ravello

**Vista sul golfo.**  
Il panorama dall'hotel Casa Angelina di Praiano, nel cuore della Costiera Amalfitana. Il tratto di costa è affacciato sul golfo di Salerno e si estende da Positano a Vietri sul Mare

### DOM PÉRIGNON

## Con Plénitude, la casa di champagne supera perfino il Millesimato

Innanzitutto la distinzione. Tra maturazione e invecchiamento. È il primo dogma che ci viene impartito mentre scendiamo nel cuore delle cantine. Siamo quindici metri sotterranei - ma si arriva fino a meno trenta - in una rete di cunicoli in cui si aprono piccole celle colme di bottiglie. Hautvillers, il regno di Dom Pérignon. Qui riposano i vini destinati ad entrare nell'empireo delle bollincine. Qui il tempo leviga, dona complessità e profondità. Governa l'ossidazione grazie al lavoro dei lieviti, mantiene lampi di freschezza anche dopo decenni di apparente torpore. Come una bella addormentata in attesa del suo principe. Che in questo caso ha le vesti di un ingegnere agronomo, con radici familiari nei grandi rossi bordolesi: Vincent Chaperon, lo chef de cave, che ha raccolto l'ingombrante eredità di Richard Geoffroy. È proprio a Geoffroy, medico convertito allo champagne (e oggi cultore del sake), che Dom Pérignon deve l'intuizione delle Plénitude. Millesimati che riescono ad esprimere la propria più compiuta personalità dopo decenni di riposo in queste cantine. Tra maturazione e invecchiamento. La prima sui lieviti, che anno dopo anno imprime nuova energia e intensità al vino, il secondo dopo il degorgement, quella che noi chiamiamo sboccatura, tecnica che consente di eliminare i sedimenti raccolti nel collo della bottiglia. È facile distinguere le bottiglie in maturazione da quelle in invecchiamento, spiega Ivan, Cicerone in questo percorso sotterraneo. Le prime sono tappate con il sughero - uno spiraglio verso l'esterno, con l'ossigeno che riesce ad insinuarsi contribuendo al processo di trasformazione - le altre sigillate con il metallo. Siamo qui per degustare in anteprima Plénitude 2 Vintage 2004, sul mercato in autunno. La prima Plénitude di Chaperon. Dom Pérignon è sempre Millesimato e nasce esclusivamente dalle uve raccolte in una singola annata. Se la stagione è stata troppo inclemente si salta il vintage. Otto anni di affinamento in bottiglia, per compiere una trasformazione attiva sui lieviti. Solo allora, dice la chef de cave, si raggiunge «l'armonia che da sempre ne caratterizza l'identità, il vino è completo, tattile, senza soluzione di continuità». Per ogni Millesimato, conclude le fasi di assemblaggio, un numero limitato di bottiglie viene custodito nelle cantine, destinato a una più lunga maturazione. Dopo almeno 15 anni di riposo, Dom Pérignon conquista lo stato di Plénitude. Più energia, ampiezza, profondità e precisione. La prima Plénitude fu compiuta per l'annata 1998 e lanciata sul mercato nel 2014. Ma esiste anche la Troisième Plénitude, un apice di perfezione raggiunto dopo circa 25 anni dalla vendemmia che dona al vino una complessità ancor più intrigante. Noi siamo a Hautvillers per la Plénitude 2004. Il piccolo pellegrinaggio in cantina è quasi concluso. Un cantiniere ha effettuato un degorgement à la volée di grande effetto, senza raffreddare nel ghiaccio il collo della bottiglia come si fa abitualmente. Ognuno ha davanti a sé un piedistallo con un bicchiere (di quelli appositamente creati da Riedel per il Dom) e finalmente si degusta. Diciotto anni in cantina sui lieviti. Il risultato è uno champagne dalla morbidezza eterea e persistente, mineralità ancora esuberante e un finale inaspettatamente salino, punteggiato da note tostate. Uno champagne dichiaratamente «gastronomico», come è stato dimostrato dalla cena al tristellato Plénitude dell'Hotel Cheval Blanc, riaperto pochi mesi fa da Lvhm. Lo chef Arnaud Donckele ha eseguito un gioco di rimandi tra le due Plénitude, con apoteosi finale sulla terrazza che abbraccia la città a 360 gradi, tra un passo di danza della stellina dell'Opéra di Parigi Dorothée Gilbert e l'ultimo calice di Plénitude 2004.

—Fernanda Roggero

UFFICIO STAMPA LVMH



**Vigneti.** La tenuta di Hautvillers, sede della Dom Pérignon