



BOGOGNO, EVENTO PROMOSSO DALL'AZIENDA DAL MASO

Sorseggiando champagne con "Le bolle oltre le stelle"

«Le bolle oltre le stelle» sono state protagoniste venerdì al «Bogogno golf resort», in provincia di Novara. La quinta edizione della manifestazione dedicata alle bollicine ha accolto oltre 150 invitati che sono arrivati da tutta Italia e dalla Francia per godere di una serata esclusiva, tra il verde dei campi da golf e la degustazione di prodotti di qualità.

Il connubio vincente è stato proprio quello che ha visto insieme ancora una volta il cibo raffinato, la musica e - naturalmente - le bolli-

cine. Nel cuore del green di Bogogno risaltava una suggestiva installazione di mille palloncini color avorio e oro che richiamavano i «colori» dello champagne, prodotto unico al mondo e che non conosce tramonto.

Patron e organizzatore dell'esclusivo evento è da sempre Stefano Dal Maso, titolare dell'omonima azienda di Borgomanero (il sito Internet è www.dalmasosrl.it). Con il suo staff, Dal Maso ha appagato anche quest'anno i palati più esigenti offrendo agli ospiti champagne

selezionati. Per l'occasione sono sia stati riproposti prodotti già conosciuti sia presentate novità. Tra quelli apprezzati già in passato c'è stato il «V. Etien» - del quale si è degustato il Brut in Magnum con etichetta viola e il nuovo Millesimato 2009 con etichetta arancio.

Un altro prodotto di punta distribuito dall'azienda è lo champagne Louis de Sacy «Cuvée nue», con dosage zero e la particolare bottiglia trasparente senza etichetta (per questo motivo e per l'assenza di «liqueur

d'expedition», ossia un concentrato di zucchero, nasce il nome «nue», che tradotto dal francese significa «nudo»).

Non è mancato nemmeno il Rosé, un vino che nel 2009 ha ottenuto un punteggio molto alto (93/100) su «Wine spectator», la rivista internazionale che è dedicata al settore.

La novità della linea Louis de Sacy è invece il «Brut origine!», di cui Dal Maso ha seguito in prima persona la produzione, a fianco dell'enologo, concorrendo alla definizione della «personalità» del prodotto.

La scelta dei vini infatti è un must, un «dovere», per Dal Maso: prima di decidere, il patron effettua infatti numerosi viaggi in Francia per individuare e selezionare di persona i produttori che possano garantire champagne di alta qualità e che siano ottenuti con le migliori tecniche, sposando in questo modo le regole della tradizione e le migliori portate dall'innovazione. L'azienda Dal Maso - da più di 20 anni presente nel Nord Italia - dopo il successo che ha ottenuto a Vinitaly 2014 sta creando anche una rete di vendita su tutto il territorio nazionale, ampliando i confini per far conoscere la qualità dei suoi prodotti su larga scala.