



NUOVO RECORD DI VISITATORI

Più di 40 milioni nei musei italiani

«Oltre 40 milioni di persone hanno visitato nei primi 11 mesi dell'anno i luoghi della cultura statali, superando con un mese d'anticipo i numeri del 2014». Ad annunciarlo il ministro della Cultura, Dario Franceschini. «Per gli italiani spiega con soddisfazione, «torna l'abitudine al museo». I dati Mibact dimostrano una crescita costante: già nel 2014 c'erano stati 2,5 milioni di visitatori in più rispetto al 2013. Tra i siti più visti il Colosseo, la Reggia di Venaria e gli Uffici (nella foto). [Olycom]



MACABRO ERRORE

«Morto Babbo Natale»
Quotidiano norvegese pubblica il necrologio

Un errore editoriale ha letteralmente gettato nel panico milioni di bambini, ma soprattutto ha fatto fare una figuraccia al più diffuso quotidiano norvegese, «Aftenposten», che per errore marchiano nelle scorse ore ha pubblicato il necrologio di Babbo Natale. Si sì, avete capito bene, il necrologio di Babbo Natale. Proprio Santa Claus.

«Il nostro caro Babbo Natale, nato il 12 dicembre 1788 (avrebbe avuto quindi 227 anni, ndr) è morto il 3 dicembre a Nordkapp (il punto più a nord della Norvegia)» si legge nel pezzetto commemorativo («l'obituary» come viene chiamato nella tradizione anglosassone), aggiungendo che la cerimonia funebre verrà celebrata nella cappella del Polo Nord il prossimo 28 dicembre. Fondato nel 1860, dopo l'erroraccio, l'Aftenposten ha dovuto immediatamente pubblicare sul suo sito web delle scuse in cui ha spiegato che a causa di «un errore nel sistema editoriale» è stato pubblicato il finto necrologio di Babbo Natale. «Babbo Natale è vivo e sta bene per quanto forse un po' sovrappeso». Così il giornale nel messaggio riparatorio ha tentato di rassicurare in particolare i più piccoli rimasti senza fiato nel leggere questa terribile notizia. A questo punto rimane da capire in che modo il necrologio - prontamente rimosso - sia potuto comparire sul sito internet del giornale. L'intenzione quindi quella di smascherare chi si è permesso di scherzare su un personaggio di tale livello. Da parte sua il giornale ha già annunciato l'apertura di un'indagine interna per stabilire eventuali responsabilità.

Etichette esclusive

IL CONTE CHAMPAGNE

Audoin de Dampierre ha rimesso a coltura i vitigni della famiglia
I suoi sono vini-gioiello, imbottigliati come si faceva un secolo fa

CARLO CAMBI

Si dice che il vino abbia due genitori: la terra che lo produce, l'uomo che gli dà il carattere. E che per essere un grande vino debba assomigliare al produttore: tradurre le aspirazioni e i desideri in un messaggio liquido. Se poi quel vino è uno Champagne la faccenda diventa ancora più complicata perché per fare uno Champagne eccelso bisogna superare la fama, sconfiggere la moda e produrre ogni bottiglia come fosse unica. Impresa cui si è accinto una quarantina di anni fa Audoin de Dampierre che ha rimesso a coltura le antiche vigne e ha fatto diventare la sua cantina una *maison* esclusiva. Fa parte Dampierre di quel ristrettissimo novero di etichette per amanti veri dello Champagne. Sono i cosiddetti vini-gioiello. «Volevo fare lo Champagne» si compiace, «non uno Champagne. E avevo un obbligo: fare un vino che narrasse la storia della mia famiglia». Che è una storia importante. Così monsieur Audoin - nobilita pluriscolare, abitudine innata al bello e al buono con una passione per le auto d'epoca e per qualsiasi cosa abbia a che fare col tempo avendo la capacità di superarlo - quando ha messo mano ai tenimenti di famiglia che si estendono nella zo-

na più vocata dello Champagne immersi in una zona di bosco e dove la famiglia Dampierre ha fatto vino a partire dal 1880, ha progettato i suoi vini come lo Champagne assoluto. Produzione limitatissima nei numeri, scelta certissima dei vitigni: lo Chardonnay che viene dalla Côte des Blancs (Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger) il Pinot Nero ricercato sulla Montagne de Reims, tra Bouzy, Ambonnay e Cumières. E poi un progetto di vini che dovessero soddisfare con un' assoluta qualità diversi momenti di degustazione dello Champagne.

Infine la ricerca di un tratto distintivo unico. Il Conte l'ha trovato recuperando un'antichissima pratica: la chiusura dei tappi con la *ficelle*, noi diremmo con lo spago. Non più le moderne (e comode) gabbiette metalliche, ma il perpetuarsi di un'abilità manuale che richiede esperienza e tempo (ecco le passioni di monsieur Audoin) secondo i dettami di un editto del Re di Francia che nel XVIII secolo imponeva che i tappi dello Cham-



Il conte Audoin de Dampierre con la figlia e i suoi cani

pagne fossero fermati con uno spago di canapa a tre fili. Una pratica andata avanti fino ai primi anni del secolo scorso poi abbandonata e ora ripresa dalla *maison* Dampierre solo per la linea Noblesse Oblige che annovera i millenari di famiglia. Sono vini esclusivi. Degustati narrano la storia dello Champagne. Il

Ficelle Prestige (sboccatura 2002) è un *blanc de blanc* di compiuta eleganza: crosta di pane, accenno di ananas al naso, freschezza e pienezza al palato con un *perlage* infinito ne fanno una bottiglia rara. Così il Ficelle Family Reserve egualmente da Chardonnay in purezza (sboccatura 2007) che è offerto con delle forbici

dorate per far saltare il tappo si staglia per potenza espressiva di frutto tropicale e per un palato particolarmente morbido. Nella linea Ambassadeurs abbiamo degustato il Rosé e il Brut. Il primo (con un 30% di Pinot Nero) si esprime con una straordinaria modernità di gusto: ha *souplesse*, una spuma croccante, ha accenni di fragolina in un contesto pieno di lieviti. Il secondo (50% Chardonnay, 50% Pinot Nero) ha polpa abbondante, ha sentori di frutta fresca con sfumature lievemente erbacee e perlage cremoso.

Infine un capolavoro quotidiano può considerarsi la Grand Couvée dove il Pinot Nero gioca un ruolo preponderante e si può considerare un *blanc de noir*. È bottiglia di assoluta finezza, quasi serica al palato con accenni evidenti di lievito e di sfalco e palato pieno e fresco con spuma da primato. Sono vini davvero aristocratici dallo spettro di abbinamento infinito. Con un'ostrica Belon o Fines de Claires diventano un annuncio di vera gioia.

Il «San Josè» affondò oltre 300 anni fa

La Colombia ritrova galeone spagnolo: a bordo oro per 15 miliardi

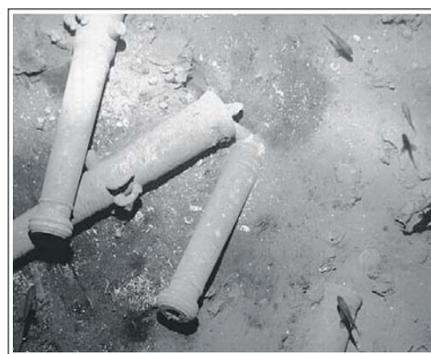
CLAUDIA OSMETTI

«Buone notizie, abbiamo ritrovato il galeone San Jose». L'annuncio è arrivato ieri via Twitter dal presidente colombiano, Juan Manuel Santos. Ma a riaffiorare dal Mar dei Caraibi ora non è solo la vecchia carcassa di una nave spagnola del '700, nossignori. Quel vascello affondato trecento anni fa al largo di Cartagena, infatti, contiene un tesoro incredibile. Oro, pietre preziose e monili per un valore che oscilla tra i 3,7 e i 15,6 miliardi di dollari. Alla faccia dei lupi di mare con una gamba di legno e i vestiti rattoppati.

Ora, però, è polemica. Sì, perché la società che ha ritrovato il San Jose è americana: si tratta

della Sea Search Armada (Ssa), impresa specializzata nel recupero di relitti, che già nel 1981 aveva individuato il luogo dove il galeone è effettivamente colato a picco. Ma di fronte a quella mole spropositata di monete d'oro e preziosi non c'è marinaio che tenga: quel che importa è che il sito del ritrovamento dista pochi km dalle isole del Rosario, in Colombia.

Così se la Ssa già qualche anno fa aveva portato in tribunale il governo di Bogotá perché aveva inserito quel vascello nel proprio patrimonio nazionale, nel 2011 era arrivata la pronuncia di un giudice Usa. Il San Jose è di proprietà dello Stato Colombiano. Tant'è: c'è comunque da immaginarsi che dagli abissi dell'oceano ora spunteran-



I cannoni del «San Josè» sul fondo del mare

no anche accese dispute legali.

È il 1708 e in Europa brucia la guerra di successione spagnola. Filippo di Borbone contro Carlo d'Austria, il trono spagnolo vacante. Il San Jose ha un compito: portare finanziamenti dalle colonie sudamericane oltreoceano, alla Corona di Castiglia, per poter combattere gli inglesi. Appunto: nelle sue stive c'è un carico con qualcosa come 11 milioni di dobloni d'oro e quantità enorme di pietre preziose, argento, gemme e gioielli. Forse il più grande tesoro di ogni tempo.

A 25 km dalla città di Cartagena, tra Panama e Maracaibo, il commodoro britannico Charles Wager avvista la caravella iberica. Sono mesi che gli dà la caccia e a quel punto ordina ai suoi uomini di affondarla. In appena 304 metri d'acqua il San Jose cola a picco. L'equipaggio non ha scampo così come quel tesoro, che affonda assieme alla nave, e che ieri è stato ritrovato.