

L'ACQUA DEL RE

Reims, primavera 1688. La famiglia Richard indice una festa per l'inizio della bella stagione. Lo scopo della festa è quello di combinare il matrimonio tra Andréa Richard (25) e il viscido rampollo di una famiglia dell'alta società. Andréa è contraria al volere dei genitori e rifiuta quasi evirando il pretendente. L'unica passione della ragazza è il vino, e tutto ciò che ruota intorno al suo mondo. È responsabile dell'imbottigliamento presso la vigna di Cristophe (68), il suo capo, ma sfrutta le sue doti anche per aiutare l'oste della locanda Les Canailles vendendo vini pessimi come fossero pregiati: una sommelier al contrario. Il giorno dopo la festa, Andréa trova il suo capo in preda ai deliri per delle coliche renali: toccherà a lei gestire la consegna giornaliera del carico di uve. Destinazione: l'abbazia benedettina di Hautvillers. Una volta arrivata, fa la conoscenza dei monaci, in particolar modo quella di Dom Pierre Pérignon (49), un grande studioso dell'arte del vino. Tra i due si crea fin da subito una strana affinità basata sulla loro passione comune. L'indomani, in seguito alla fuga d'amore dell'assistente di Dom Pierre, ammaliato dalla procace panettiera del paese, Pérignon è costretto a selezionare un nuovo assistente tra i suoi confratelli: sceglie il meno peggio, Dom Marceau (40), noto alcolizzato. Intanto Andréa deve affrontare, a causa della sua riluttanza nello sposarsi, le provocazioni e le umiliazioni dei parenti durante un pranzo. Continuando il lavoro di consegna delle uve all'abbazia, trova in Dom Pierre un'inaspettata comprensione. Per il monaco la scelta di Dom Marceau si rivela un disastro: lo trova ubriaco e dondolante

all'interno del suo laboratorio. Coglie allora l'occasione per chiedere ad Andréa di prendere il posto del suo confratello, andando contro le regole del monastero. Il direttore dell'abbazia si convincerà a tenere Andréa vedendo Dom Marceau ridotto come uno straccio. Dom Pierre mostra allora le regole del monastero alla ragazza, che è obbligata a seguirle. La bellezza delle vigne dell'abbazia è ipnotica per Andréa, che dimostra il suo talento riconoscendo le varietà di uve semplicemente guardandole. In quegli anni in Francia gli inverni molto rigidi avevano arrestato la naturale fermentazione dei mosti, che vennero comunque raccolti e conservati nelle botti in attesa di farli rifermentare la stagione successiva. Questo tipo di procedimento portò all'inaspettata produzione di diossido di carbonio che, intrappolato nelle botti, portò alla produzione del vino frizzante. Gli aristocratici però preferivano i vini rossi fermi, considerando le bollicine un segno di cattiva vinificazione. Per questo a Dom Pierre Pérignon, in qualità di esperto, venne richiesto di trovare un metodo efficace per riottenere un vino fermo. Parallelamente a questa ricerca, tra Andréa e Dom Pierre nasce una sincera amicizia, l'uno si avvicina alla realtà dell'altra: Andréa, nonostante le differenze tra il suo stile di vita e quello dei monaci, riesce ad essere ben voluta da questa sua nuova famiglia. Dopo mesi di tentativi empirici, i due riescono a trovare un modo per ridurre l'effervescenza nel vino. Inviano subito un messaggero al re Luigi XIV per comunicare il successo, ma non fa in tempo a partire che arriva un messo dal re in persona con un inaspettato contrordine: produrre vino bianco frizzante. In Inghilterra, già da qualche decennio, le

bollicine erano diventate per l'aristocrazia decadente una vera e propria moda: la Francia non voleva essere da meno. Tutto quell'impegno per nulla, si ricomincia. Non potendo replicare il processo di congelamento invernale, Andréa e Dom Pierre sperimentano l'inserimento di fiori, zuccheri e altre componenti aromatiche nel vino durante il processo di fermentazione per indurre l'effervescenza. Oltre alla collaborazione lavorativa, Andréa partecipa alla vita di tutti i giorni nell'abbazia, appoggiata talmente tanto dalla fiducia dei monaci che quando una notte Dom Marceau sveglia tutti in preda ad una crisi di astinenza dal bere, è proprio Andréa a prendere in mano la situazione, tranquillizzando il frate. Siamo alla fine dell'estate, è mattino presto. Andréa e Dom Pierre sono in laboratorio, stanno facendo colazione. D'improvviso, come fuochi d'artificio, molte bottiglie iniziano ad esplodere. Lo spavento è tale che Dom Pierre tira sotto il tavolo Andréa per proteggerla, convinto si trattasse di colpi di pistola. La ragazza, rendendosi conto di quello che realmente stava succedendo, scoppia a ridere: gli zuccheri aggiunti al vino lo avevano reso frizzante al punto di creare una pressione eccessiva per le fragili bottiglie di vetro in cui veniva conservato. Dom Pierre, imbarazzato, spiega ad Andréa il motivo della sua reazione: da giovane, trovatosi in mezzo ad una lite, aveva colpito a morte un uomo armato di pistola che l'aveva aggredito. Il giorno successivo Dom Pierre viene informato di doversi recare urgentemente in Spagna: i suoi genitori sono gravemente malati. Andréa insiste per portare avanti da sola il lavoro, ma Dom Pierre, categorico, le dice di tornare a casa e di attendere il suo ritorno. Il giorno della partenza di entrambi, il direttore riceve la

notizia che tra circa un mese il re in persona farà visita al monastero. Dom Pierre decide di partire ugualmente, consapevole dell'importanza di dover presentare, senza vanità, lo svolgimento del lavoro dell'abbazia in questi anni. Assicura, quindi, ai suoi confratelli che sarà di ritorno in tempo per la cena col re. Andréa, all'insaputa di Dom Pierre, rimane per portare avanti il lavoro sul vino. La ragazza capisce che questa è la sua occasione per dimostrare quanto vale il suo talento, ma spesso questo tipo di egoismo porta a fare scelte sbagliate: Andréa, quasi allo scadere del mese, decide di sperimentare una miscela di vini per ottenerne uno dal sapore esaltante, chiedendo aiuto al suo amico oste. Questo si presenta con al seguito un gruppo di uomini che trasportano le casse di vino bianco richieste da Andréa. Purtroppo le cose non vanno come sperato: gli aiutanti dell'oste si rivelano essere dei criminali intenzionati a rubare tutti i vini prodotti dall'abbazia per trarne profitto; come se non bastasse distruggono il laboratorio di Dom Pierre, pestano l'oste e rinchiudono Andréa e alcuni monaci in una cella. L'indomani arriva il re. Andréa è disperata: non c'è più vino e la prospettiva di servire a cena acqua di fonte al sovrano la terrorizza. Dom Pierre torna dalla Spagna giusto in tempo per sedersi a tavola con il re, che tiene un solenne discorso sulla supremazia della Francia nel campo della produzione del vino. Andréa suda freddo tra il sovrano e Dom Pierre, entrambi inconsapevoli del disastro avvenuto. Al termine del sermone, tutti non aspettano altro che di assaggiare il nuovo vino frizzante di Dom Pérignon. Come se niente fosse, Dom Marceau tira fuori delle bottiglie che aveva nascosto nella sua cella e le serve sotto gli occhi sgranati

della ragazza: il vizio del monaco ha risolto momentaneamente la situazione. Il giudizio del re sul vino è decisamente al di sotto delle aspettative, questo lo porta ad ammonire Dom Pierre sulla situazione economica molto critica della Francia. Dom Pierre, confuso da un risultato così mediocre, corre in laboratorio e scopre il disastro: tutto ciò che di più caro aveva gli è stato portato via o distrutto. Andréa cerca di spiegarsi, ma il monaco non vuole sentire ragioni e la caccia, provando un forte senso di vendetta. Qualche notte dopo, tenendo tutti all'oscuro delle sue intenzioni, Dom Pierre parte alla volta di Reims per affrontare i criminali che hanno distrutto il suo laboratorio. Arriva alla locanda Les Canailles, affronta i delinquenti, ma lo scontro è impari. Andréa allertata dall'oste dell'arrivo di Dom Pierre alla locanda, giunge troppo tardi: lo scontro è nel pieno, e l'oste nel tentativo di calmare gli animi, viene colpito inavvertitamente e sbattendo la testa muore. Tutti si dileguano, tranne Dom Pierre, che ridotto come un cristo, viene portato via dai gendarmi. Dom Pierre si trova al cospetto del re, che lo scomunica e lo condanna al carcere. Per il monaco l'aiuto di Dio è finito. Dopo mesi di silenzio, Andréa prende coraggio e spedisce una lettera al suo amico dicendogli che il laboratorio è stato perfettamente ricostruito. Vuole ricominciare il lavoro insieme a Dom Pierre. Segue da questo momento un intero anno di relazione epistolare tra i due in cui Dom Pierre comunica consigli e direttive partendo dal punto in cui si erano fermati per creare una versione migliore del vino frizzante. Durante questo scambio Dom Pierre riesce a valutare la qualità del vino semplicemente facendo bagnare le lettere con alcune gocce. In questo anno la vita di Andréa

ha subito dei cambiamenti: i genitori si sono rassegnati all'idea che una delle loro figlie non si sposerà mai, questo fa credere alla ragazza di aver sbagliato tutto nella sua vita. Infatti in una delle ultime lettere comunicherà a Dom Pierre la sua intenzione di sposarsi con il rampollo: non potrà più dedicarsi al vino. Questa notizia spinge Dom Pierre a chiedere un'udienza speciale con il re, durante la quale con difficoltà lo convincerà a far rimuovere la scomunica per poter tornare all'abbazia e produrre il vino perfetto. Il sovrano acconsentirà, dopo aver sentito il profumo delle lettere spedite da Andréa, ma in cambio della sua indulgenza Dom Pierre dovrà produrre vite naturali durante del vino per la corte. Dom Pierre torna a Hautvillers, Andréa è già tornata a Reims per preparare le nozze. Il monaco comincia a lavorare senza sosta sentendo che la riuscita è vicina. Dopo quasi un mese, Dom Pierre realizza quello che sembra essere qualcosa di più di un semplice vino frizzante: è riuscito a bilanciare la giusta miscela di vini bianchi e ad eliminare il deposito dei lieviti della fermentazione rimanenti nel liquido, affinandone il gusto e rendendone eccellente l'estetica. Dom Pierre corre da Andréa a Reims. È il giorno prima del suo matrimonio, ma nonostante questo la convince a seguirlo all'abbazia. Ad Hautvillers le fa assaggiare il delizioso vino frizzante: Andréa scoppia a piangere, le sembra di bere le stelle. Questa scoperta segna una svolta epocale nella storia del vino e della Francia. Alla morte di Luigi XIV nel 1715, che coincide con la morte di Dom Pierre, succede Luigi XV, che nel 1728, emettendo un decreto, attribuisce alla città di Reims il permesso esclusivo di commerciare il vino di Dom Pierre: quello che oggi conosciamo con il nome di Champagne.