

La prima cosa (o meglio: l'ultima in ordine di tempo, ma la prima in previsione del nuovo ciclo di mercato e delle sue criticità) che hanno deciso di fare è stato ritoccare al ribasso i limiti di produzione massima di uva per ettaro. Cioè di vino. I rendimenti massimi permessi per il 2015 saranno i più bassi dell'ultimo decennio. E questo nonostante il piccolo particolare che gli affari stiano andando di nuovo bene. Anzi, proprio per quello. Il Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne, il famoso Cive, l'organo regolatore della superdenominazione e di tutto quello che vi afferisce, guarda oltre. Pianifica. E dunque, incassa con soddisfazione il recupero di vendite messo a segno nel 2014 e il trend positivo confermatosi anche nei primi sei mesi 2015. Ma intanto blocca le rese che andranno a comporre cuvée e millesimati basati sulla vendemmia 2015 a 100 quintali di uva per ettaro (più una quota fissa sbloccabile dalla cosiddetta Réserve Individuelle, cioè quel vino non ancora rifermentato in bottiglia e messo da parte in cantina per essere usato se circostanze climatiche speciali dovessero colpire in modo anomalo la produzione). Fatti i conti, insomma, il prodotto massimo disponibile equivarrà a 105 quintali per ettaro: cioè 307 milioni di bottiglie. E stop.

Il Cive non vuole assolutamente correre il rischio che "l'appetito" – alimentato dalla maggior richiesta mondiale di bolle – induca in tentazione il territorio e i suoi attori. E inneschi, con una iperproduzione e un aumento degli stock (già non piccoli) in cantina, una conseguente flessione dei prezzi. Primo imperativo, difendere il valore. Che riverbera, dalla bottiglia, su tutto il sistema.

Nel frattempo, grandi maison e produttori récoltant (i privati medi, piccoli e anche piccolissimi) con le loro etichette, si danno da fare. Il défilé delle nuove proposte è in pieno fermento. Il turning point d'autunno (il mercato di fine anno, il picco di sempre, si decide ora) è la sfida. Ampliata e resa sempre più articolata e complessa dalla concorrenza, pur indiretta, delle "altre" bolle: a cominciare da quelle italiane, trainate quanto a volumi e presa sul mercato globale dal rimorchiatore più light del mondo: il Prosecco.

Ecco allora, ad esempio, la gloriosa Veuve Cliquot esplorare un nuovo segmento, quello del bere miscelato, recuperando una pratica antica: il dosaggio (leggi zuccheraggio) più alto che era norma in Champagne agli albori della leggenda, quando il mercato di riferimento era quello degli zar russi. Ecco allora il Veuve Rich: remake (anche lessicale), mirato appunto su un'altra tipologia di teatri (leggi: locali) e un pubblico almeno borderline (e di età media più bassa) rispetto a quello abituale.

Noi vi presentiamo le migliori 20 etichette.

Bonnaire Blanc de Blancs Grand Cru Cramant

Una storia che data a un'ottantina d'anni fa, una location strategica (Cramant, uno dei luoghi eponimi per lo Chardonnay), un inizio su piccola superficie vitata (4 ettari) poi aumentata nel tempo con acquisizioni anche nella Valle della Marna per dotarsi di opportuni giacimenti di Meunier. Il Grand Cru, 48 mesi sui lieviti, dosaggio medio-alto (9 grammi) ha profumi floreali accoglienti (rosa), poi lichenes e mandorla bianca; buona presa al palato, ma carattere che un tempo si sarebbe detto con sessista superficialità "femminile", e ora solo morbidamente delicato.

Paul Bara Special Club Blanc de Noirs 2004

Gli appassionati della casa (tanti da noi, visto il successo di questo Champagne nelle mescite di celebri enoteche e wine bar italiani) sanno bene cosa aspettarsi: Pinot Nero sugli scudi (nel nostro caso 100%), vinosità ma sempre con tensione, bell'impatto al palato: appena concessivo (ma è un nulla) sul fronte morbidezza, è decisamente gastronomico, ricco, e (appunto) vinoso. Figlio legittimo di un millesimo equilibrato e di buon rango come il 2004.



*La terra delle bollicine più famose del mondo guarda al futuro e corre ai ripari: temendo una superproduzione il Comitato dei Vins de Champagne impone un limite alle rese per ettaro. Obiettivo: mantenere i prezzi. **Le 20 migliori etichette***