

# DIECI BOLLICINE DA COMPRARE

La top ten di Euposia dopo  
la giornata dello champagne 2013  
al Principe di Savoia: italiani sempre  
più interessanti ai brand di prestigio

di Daniela Scaccabarozzi

< Si è svolta a Milano, presso la prestigiosa cornice dell'hotel Principe di Savoia, il consueto appuntamento "Giornata champagne 2013", organizzata dal Bureau Champagne in Italia, responsabile della promozione della denominazione Champagne.

All'evento hanno partecipato 39 marchi con 120 cuvées, tutti rappresentati nel nostro Paese.

La giornata è stata davvero entusiasmante ed ha testimoniato ancora una volta come l'eccezionalità di questo vino, unita allo charme che sprigiona, sia un richiamo irresistibile per gli amanti delle bollicine e non solo ed è per questo che lo champagne attira sempre (nonostante questi anni di crisi) e da sempre è sinonimo di lusso, festa e "savoir vivre".

Nel 2012 la Francia ha prodotto quasi 309 milioni di bottiglie, di cui più di 6 milioni esportate nella nostra Nazione che rappresenta così il sesto mercato in termini quantitativi. I marchi presenti sul nostro territorio sono ben 495, di cui l'86% delle maisons, il 9,2% dei vign-

rons e il 4,4% delle cooperative.

I gusti nostrani si distinguono oltre che per essere legati ai grandi marchi, anche per la domanda di bottiglie di pregio. I millesimati sono stati importati infatti per il 6,5%, le cuvées speciali per il 6%, mentre i rosés si confermano al 5,3% (dati 2012).

Nonostante alcune importanti assenze, le aziende presenti si sono distinte per la qualità dei loro prodotti. Segnaliamo quella che ci è sembrata la "top ten" della giornata cercando di evidenziare non solo i grandi nomi, ma anche i produttori meno conosciuti, che ciononostante ci sono sembrati decisamente validi nel panorama della giornata.

#### PIPER-HEIDSIEK

Rare millesimé 2002

Uve: 70% chardonnay - 30% pinot noir. Dieci anni sui lieviti.

Naso: Molto complesso. Frutta esotica, agrumi e



PATRICK SPANTI, JACQUART: «ITALIA MERCATO SELETTIVO, STABILE E DI QUALITÀ'»

«L'interesse dello champagne in Italia si sta dirigendo verso una maggiore qualità. Non ci sono più i piccoli produttori, non si parla più di marchio, ma di vino. L'interesse si è spostato da un prodotto "senza sapore" ad uno di maggior pregio»

*Patrick Spanti guida l'export della maison Jacquart: come stanno andando le vendite in Italia?*

«Le vendite stanno subendo un leggero incremento, la nostra è una distribuzione di nicchia, che non sembra particolarmente toccata da problemi economici. Il calo può essere dovuto al fatto che l'importatore ha cambiato politica e non vuole avere troppo stock, per cui fa ordini più piccoli, ma più frequenti; tuttavia il consumo negli ultimi dieci anni è

relativamente stabile e c'è più polverizzazione nell'offerta, ma anche un arricchimento qualitativo, oltre che ad una maggiore diversità di champagne. Questo vino cerca di crescere in valore e non in volume.»

*Quali le prospettive di vendita per questa annata?*

«E' difficile dire adesso come andranno i consumi. Bisognerà riparlare a gennaio, ma siamo comunque fiduciosi.»

*Le novità di Jacquart?*

«Abbiamo lanciato la nostra prima cuvée, si chiama Alpha 2005 millesimato ed ha una produzione limitata: 12.000 bottiglie distribuite in tutto il mondo. Il lancio lo abbiamo fatto il 1° ottobre.»

*Come sta andando invece il rosé, che sembra essere tornato di moda, almeno qui da noi?*

«Le vendite di questa tipologia sono aumentate in Italia e sono intorno al 10% per quanto ci riguarda. Il rosé inoltre è migliorato qualitativamente, anche grazie alle condizioni climatiche, abbinato ad una maggiore conoscenza del vino. Trovo comunque che il rosé rappresenti il prodotto più autentico.»

*Come è andata la vendemmia in Champagne quest'anno?*

«L'annata 2013 è stata anomala. La vendemmia ha dovuto essere ritardata, mentre la qualità è stata variabile, a seconda delle zone. Bisognerà selezionare bene le uve. Abbiamo riscontrato una buona acidità, ma pochi polifenoli per dare colore. Certamente si produrrà poco rosé, se lo faremo. Al contrario, lo chardonnay sarà ottimo e probabilmente anche il pinot nero.»

soprattutto frutta secca e speziatura.

Gusto: Rotondo, strutturato, persistente con spiccate note tostate.

Note: il più particolare

#### FRANCOISE BEDEL

Robert Winer 1996

Uve: 88% pinot meunier, 6% chardonnay, 6% pinot noir. Dieci anni sui lieviti.

Naso: Molto articolato e di personalità. Frutta matura, frutta secca con un tocco di pan pepato e delle belle note minerali.

Gusto: Pieno, potente, ma equilibrato tra maturità e freschezza.

Speziato e gessoso.

Note: il più "maturo".

Biodinamico.

#### LECLERC BRIANT

Les chèvres Pierreuses

Uve: 40% chardonnay,

40% pinot noir, 20%

pinot meunier

Naso: fiorito, con note di

biancospino e caprifoglio.

Miele ed agrumi.

Gusto: Elegante, strutturato,

aromatico. Frutta matura,

tiglio. Bella mineralità.

Note: il più minerale. Certificato

bio.

#### LEGRAS & HAAS

Blanc des Blancs Grand Cru 2005

Uve: 100% chardonnay

Naso: Rileva sottili profumi di camomilla, citronella, pera e lieviti di pasticceria.

Gusto: Fresco, piacevole, asciutto ben bilanciato. Aromi di pesca, mela e pera.

Note: il più delicato

#### CHARLES HEIDSIECK

Blanc des millenaires 1995

Uve: chardonnay 100%. Dieci

anni sui lieviti.

Naso: Complesso, ampio, molto aromatico. Floreale, con sentori di pasticceria ed aromi terziari di cannella, vaniglia e burro.

Gusto: Equilibrato, fresco, pieno.

Fruttato, con sentori di frutta secca tostata e thé nero.

Note: il più persistente.



#### BONNAIRE

Blanc des Blancs Grand Cru 2005

Uve: 100% chardonnay. Sei anni sui lieviti.

Naso: Molto fine ed elegante.

Sentori di frutta candita ed agrumi unite a delle note minerali e burrose.

Gusto: Ben equilibrato ed intenso.

Note di nocciola e frutta cotta.

Note: il più equilibrato

#### DE SOUSA

Cuvée Caudalies Grand Cru Rosé

Uve: 90% chardonnay, 10% pinot

noir.

Naso: Suggestivo e di carattere l'olfatto nei toni fioriti e fruttati della fragolina di bosco, del lampone e degli agrumi.

Gusto: Denso, lungo ed armonico.

Ritorni di piccoli frutti rossi e rosa canina.

Note: il migliore rosé. Certificato biodinamico.

#### VIEILLE FRANCE

Cuvée brut millésimée 2004

Uve: 60% pinot noir, 40% chardonnay. Cinque anni sui lieviti.

Naso: Potente. Agrumato e floreale.

Gusto: Ben strutturato e morbido. Richiami aromatici di frutta secca, unite ad un tocco gessoso.

Note: il più morbido

#### DELAMOTTE

Blanc des Blancs 2002

Uve: 100% chardonnay.

Sei/sette anni sui lieviti.

Naso: Ricco ed intrigante nei tratti di

frutta matura, erbe aromatiche e leggera tostatura. Bella mineralità.

Gusto: Struttura elegante, fine, ma anche potente.

Note: il più bilanciato

#### DE VENOGE

Cordon bleu brut select

Uve: 50% pinot noir, 25% chardonnay,

25% pinot meunier. Tre anni sui lieviti.

Naso: Elegante, con sentori fioriti,

che si evolvono verso la pasticceria.

Gusto: Fresco, sapido e ben equilibrato.

Sottili cenni di nocciola.

Note: il più elegante >