

# BarTales

ANNO XII | N. 4 | DICEMBRE 2024

REPORT  
CHAMPAGNE  
EXPERIENCE

EVENT  
DUE SECOLI  
DI CHARME

FOCUS ON  
TEMPI (E GUSTI)  
MODERNI

ZOOM

VALORE AGGIUNTO





# CHAMPAGNE EXPERIENCE

A Modena il meglio delle *cuvée* per la settima edizione della kermesse

DI ANTONELLA PAOLINO

Il maltempo che ha imperversato in Emilia Romagna a ottobre non ha fatto desistere il pubblico di appassionati delle bollicine francesi che hanno partecipato alla settima edizione di Modena Champagne Experience, evento nazionale che si conferma essere punto di riferimento per operatori di settore e appassionati

del celebre vino.

L'Italia è uno dei mercati di riferimento a livello mondiale per il consumo di Champagne, il più importante per quanto riguarda le cosiddette *cuvée de prestige* e oggi possiamo affermare che l'Italia, e Modena in particolare, ospita la manifestazione più importante di Europa per quantità e



qualità di aziende espositrici di Champagne. Una considerazione, quest'ultima, ormai riconosciuta anche dai tanti produttori che di anno in anno aumentano sempre

di più la loro presenza.

Organizzata come sempre da Società Excellence SIDI, la rassegna si è tenuta tra il 19 e 21 ottobre nella ormai sede





storica di Modena Fiere. Oltre settemila gli ingressi registrati tra visitatori ed espositori che si sono distribuiti tra i banchi di assaggio in cerca di novità o di speciali annate.

La kermesse modenese è un evento che riunisce le realtà produttive che hanno una commercializzazione ben strutturata in Italia. Dal 2017, anno della sua prima edizione, l'evento è stato sempre organizzato da Società Excellence SIDI, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza e sviluppa il concetto di organizzazione della distribuzione e del commercio di vini e distillati di prestigio, settore che sempre più necessita di trasparenza, correttezza ed etica.

Giunti da tutta Italia i visitatori hanno approfondito la loro conoscenza dello Champagne grazie alla presenza di 167





Maison con oltre 900 etichette in degustazione, il programma ha offerto anche un ampio numero di masterclass di approfondimento.

Da sottolineare, tra le novità, due importanti presenze a Modena: quella del presidente dell'Union des Maisons de la Champagne, David Chatillon, e del presidente del Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, Maxime Toubart, che hanno dato il loro contributo nel corso della due giorni a supporto dell'evento.

Come dicevamo il programma della masterclass è stato molto intenso. Charles Fourny della maison **Champagne Veuve Fourny et Fils**, attiva sin dal 1856 e importata in Italia da Pellegrini, ha presentato sei straordinari Champagne Premier Cru selezionati per offrire un viaggio sensoriale attraverso i terroir della Côte de Blancs. La tenuta Fourny si trova nel villaggio Premier Cru di Vertus, dove i fratelli Charles-Henry e Emmanuel coltivano qua-







si nove ettari di vigneti.

Un interessante percorso gustativo ha riguardato **Champagne Sylvie Moreau**. Nella masterclass dedicata, l'anima stili-

stica storica della maison, caratterizzata dalla riserva perpetua 1964 con i lunghi affinamenti post sboccatura in grado di donare alle Cuvée complessità evolutive, finezza e inimmaginabile freschezza, si è confrontata con una nuova visione volta a realizzare vini parcellari derivanti dai singoli appezzamenti.

Anche quest'anno Luca Boccoli ha condotto "Il buio oltre il Perlage" un tasting durante il quale i partecipanti erano bendati, non in grado quindi di avere alcun punto di riferimento che potesse condizionarli. Sei le referenze in degustazione che sono state svelate solo al termine della masterclass.

**Ferdinand Pougatch-Taittinger**, proprietario e chef de cave, figlio di Virginie



Taittinger, ha presentato l'ultima creazione della maison nata nel 2008, una produzione limitata a 80.000 bottiglie. Lo speciale approccio agli invecchiamenti di questa maison raggiunge il suo apice con l'esperienza unica della Grand Cuvée V2 6 Ans della quale rimangono solo 120 bottiglie.

I banchi di assaggio erano costantemente affollati e le novità presentate da importatori e vigneron erano molte. Da **Rinaldi 1957**, distributore di **Jacquart**, era presente la linea Mosaïque composta dal Brut, dall'Extra Brut, dal Rosè e dal Mosaïque Signature. Quest'ultimo è un millésimo S.A. con uvaggio composto da 40% Chardonnay, 33% Pinot Noir e 27% Pinot Meunier.

Le uve selezionate da Jacquart provengono da oltre 60 differenti Crus. Questo fa sì che i loro vigneti siano, di fatto, un mosaico di piante, da cui il nome. Champagne dalla grande complessità, il suo colore è un paglierino tendente al dorato con riflessi lucenti e luminosi, all'olfatto è un insieme di profumi invitanti che varia







dal pan brioche, all'arancia, nocciola e caramello, passando da note fruttate come albicocca, pesca, limone e mandarino. Al palato è fresco di buona acidità, morbido con una fantastica cremosità. Il finale è fresco e sapido con un retro di agrume.

Dalla Montagne de Reims arriva **Ayala Brut Majeur** (Pinot Noir 30%, Chardonnay 55%, Pinot Meunier 15%) con colore oro chiaro, perlage abbondante e fine. Al naso è aperto, espressivo e delicato. Si sprigionano note di agrumi, di fiori e di





frutti a polpa bianca. Al palato è equilibrato, freschezza e vinosità si bilanciano. Si rivela schietto, fruttato con un bel finale persistente. Con 3 anni di affinamento sulle fecce, questo Champagne è un aperitivo per eccellenza e si accompagna armoniosamente a tutto pasto. Ayala e Bollinger sono distribuiti in Italia dal **Gruppo Meregalli**.

Al banco di **Onesti Group District of Beverage**, importatore e distributore di **Collet Champagne**, vi era Collet Brut Art Déco, (40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Meunier) un assemblaggio di uve di 7 Grand e 13 Premier Cru (Vertus, Oger, Avyze, Chouilly, Villers-Marmey, Ay, Hautvillers...) accuratamente selezionate. Invecchiamento sui lieviti per 4 anni, con dosaggio di 9 g/l. Per questo brut note di fiori bianchi, agrumi, toni fruttati e fumé con un tocco di lavande e miele. Al palato è cremoso e sapido con una freschezza che invoglia la beva. Tra gli Champagne di Onesti Group anche la maison **Haton**.

**Pellegrini** distribuisce in Italia le maison **Jacquesson** e **R. Pouillon**, quest'ulti-



ma fondata nel 1947 da Roger Pouillon, all'epoca vignaiolo presso un negoziante champenois. Roger Puillon decise di vinificare ed elaborare uno Champagne frutto di un piccolo vigneto che possedeva nel comune di Mutigny. Fu aiutato da Louis Baulant, zio di sua moglie Bernadette, enologo di fama e fondatore del celebre laboratorio di enologia che porta il suo nome. Nacque così lo Champagne Roger Pouillon.





Les **Terres Froides Blanc De Blancs-Extra Brut** è uno Chardonnay puro proveniente dai terroirs argillo-calcarei della Montagne de Reims, precisamente dalla parcella “Les Fourches”, oltre 40 anni di età, del Premier Cru Tauxières sulla Montagne de Reims. Affinato in fusti di rovere francese, vasche e anfore di ceramica, lieviti indigeni e riposo di 36 mesi sui lieviti. Jacquesson Champagne era presente con la Cuvée n° 747 Extra-Brut, un uvaggio di Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir in parti uguali.

Tra le novità di Sagna, importatore di Roederer Champagne, la Collection 245. Iniziato undici anni addietro, il progetto Collection di Louis Roederer è nato considerando i cambiamenti climatici che hanno investito la regione negli ultimi 30 anni. Questa circostanza è stata colta da Roederer che ne ha fatto un'opportunità raccogliendo uve più mature al termine di vendemmie più precoci. Fedele alle proprie radici, con Collection la mai-

son rispetta le proprie origini storiche: 1/3 Vigneto de “la Rivière”, 1/3 Vigneto de “la Montagne” e 1/3 Vigneto de “la Côte”. Tutte le parcelle di Collection, quelle che fanno parte delle tenute Louis Roederer e quelle dei partner di lunga data, sono state ridefinite, per conservare solo quelle più adatte alla sua identità, legate al cuore del terroir della Champagne.

Il successo di questa edizione è confermato da Luca Cuzziol presidente di Excellence SIDI. «Il bilancio della due giorni di Champagne Experience è positivo – conferma Cuzziol – la vasta presenza di operatori e appassionati ci ha confermato che è forte l'interesse per il mondo dello Champagne. In un mercato sempre più competitivo, la capacità di creare valore lungo la filiera distributiva fa la differenza. Il modello di governance di Excellence SIDI è strategico, così come l'approccio condiviso con le aziende associate. Il successo di Champagne Experience è





una riconferma di come il nostro modello di collaborazione tra imprese, seppure in concorrenza sul mercato, sia vincente. Si tratta di un ottimo auspicio per questa ultima parte di anno: i dati dell'ultima trimestrale delle nostre aziende sono positivi e questo ci fa ben sperare anche in vista del Natale, periodo come sempre centrale e fondamentale per le vendite di champagne. Il nostro obiettivo è quello di fornire un servizio sempre aggiornato ed efficiente a tutti gli operatori del mercato Horeca e del dettaglio specializzato».

David Chatillon, Presidente dell'Union des Maisons de Champagne e Co-Presidente del Comité Champagne ha detto: «Sono lieto di aver accettato l'invito del Presidente di Excellence SIDI, che ringrazio. A Champagne Experience ho potuto constatare la presenza di un ampio pubblico di professionisti e appassionati. La presenza di così numerosi *champenois* è

un vero valore aggiunto per questo evento, che ha assunto una dimensione molto significativa. È una vera opportunità quella di essere in stretto contatto con un così bel mercato come quello italiano e di trasmettergli il nostro messaggio».

In conclusione Maxime Toubart, presidente del Syndicat Général des Vignerons de la Champagne. «Questo evento rappresenta un'opportunità – dichiara – per rafforzare ancor più i legami tra la tradizione vitivinicola francese e il mercato italiano. La nostra visita a Champagne Experience ci ha permesso di comprendere come il mercato italiano valorizzi e apprezzi lo champagne. Il livello di interesse dimostrato dai professionisti presenti alla due giorni è stato entusiasmante. Ringraziamo gli organizzatori per l'accoglienza riservataci e per aver creato un ambiente così unico e stimolante».

L'appuntamento è per il 2025.