

Non solo per l'aperitivo o per il brindisi di mezzanotte, il re dei vini francesi è ormai protagonista assoluto anche a tavola. E celebra nuovi record di vendite e di popolarità nel mondo | di Gaetano Belloni e Andrea Colombo

Festeggiare a Champagne

La leggenda narra che Napoleone Bonaparte amasse così tanto lo Champagne da attribuirsi anche il titolo di «Sabreur» (sciabolatore) per celebrare le proprie vittorie (ma anche le sconfitte) sui campi di battaglia: «In caso di vittoria me lo merito, in caso di sconfitta ne ho bisogno», affermava. Anche la regina Elisabetta II consumava regolarmente Champagne, convinta che fosse utile per riposare bene.

Champagne è diventato nel tempo sinonimo di festa e lusso, simbolo di eleganza ed esclusività, una fama che si è costruito in 350 anni di storia. E l'Italia non fa eccezione: 9,2 milioni di bottiglie importate nel 2021 (settimo mercato al mondo in termini di volumi), per un valore di 200 milioni di euro, e una predilezione per le bottiglie di pregio. Gli italiani sono infatti da sempre consumatori molto legati ai grandi marchi (il 78,7% del mercato), che preferiscono rispetto agli



1. Dom Pérignon Vintage 2004 - Plénitude 2 - Millesimato in numero limitato. L'annata 2004 segnerà la storia della Maison per la sua ricchezza e generosità. **2.** Mumm Grand Cordon - Sofisticata cuvée custodita in una bottiglia in vetro riciclato, senza etichetta frontale, la più leggera al mondo. **3.** Moët & Chandon

Grand Vintage 2015 - Ogni Grand Vintage è unico nel suo genere ed esprime la libera interpretazione dell'annata da parte dello Chef de Cave. **4.** Jacquart Cuvée Prestige Alpha 2012 - Solo Pinot nero e Chardonnay provenienti da vigneti classificati Premier cru e Grand cru. Affinamento di sette anni sui lieviti.

5. AMC Cuvée Mirede - 100% Chardonnay, con uve Grand Cru di Avize (30%) e Oger (10%) della vendemmia 2019, fermentate per un terzo in barrique. **6.** Taittinger Prestige Rosé - Rosé d'assemblaggio dall'eleganza e delicatezza tipiche della Maison. Da aperitivo, si abbina altrettanto bene a un dessert alla frutta.

7. Tanca Brands Cuvée Pascal Blanc de Blancs - Una sola parcella di vigneto e un solo anno di vendemmia, 80% Chardonnay e 20% Pinot bianco, aroma di agrumi e pompelmi. **8.** Ruinart Dom Ruinart 2010 - Il millesimato della più antica Maison de Champagne presentato quest'anno con il nuovo

CINQUE ORE PER SAPERE TUTTO

Si chiama Champagne Mooc (Massive open online course, www.champagne-mooc.com), il corso gratuito e online anche in italiano pensato per i professionisti e gli appassionati che desiderano approfondire le loro conoscenze sulle re dei vini. Il corso è guidato da Jérémy Cukierman, Master of Wine 2017, e dai protagonisti della filiera produttiva. Durata di circa cinque ore, accessibile 24 ore su 24 e sette giorni su sette, è articolato in 54 video e quattro aree tematiche: «Diversità e degustazione», sui segreti per servirli e degustarli, «L'elaborazione dello Champagne», una guida attraverso le fasi di elaborazione del vino, «Il Terroir Champenois», per conoscere le caratteristiche della regione, infine «Storia ed economia dello Champagne». La versione Premium prevede un costo di 49 euro, ma al termine, superato il test conclusivo, si riceve dal Comité Champagne lo «Champagne Mooc Certificate».

Champagne di vigneron e cooperative, che detengono rispettivamente il 15,7 e il 5,6% del mercato. I millesimati, vini ottenuti da uve di una sola vendemmia, e le cuvée speciali, che costituiscono il top di gamma di ogni produttore, rappresentano da soli quasi il 9% delle importazioni a volume.

La produzione di Champagne nel 2021 è stata di 320 milioni di bottiglie: 140 milioni destinate alla Francia e 180 milioni per l'export, in 190 Paesi del mondo. Il

giro d'affari globale dello Champagne nel 2021 ha raggiunto un nuovo record, con 5,7 miliardi di euro e una crescita del 36% rispetto al 2020 e del 14% rispetto al 2019. E questo nonostante costituisca solamente lo 0,5% dei vigneti mondiali e il 4% del territorio vitivinicolo francese (circa 35 mila ettari nella zona di Epernay, a 150 km a est di Parigi), con soli tre vitigni autorizzati da Comité Champagne: Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. 



coffret ispirato al gesso delle crayères di Reims. **9.** Comte de Montaigne Cuvée Spéciale – La quintessenza del Pinot noir, dal colore oro scuro, invecchiato cinque anni, dei quali uno in botti di rovere. **10.** Chassenay D'Arce Confidences Rosé 2012 – Una cuvée che si distingue per la sua facilità di accesso e per il piacere immediato

che procura. **11.** Krug Clos du Mesnil 2008 – 13.160 bottiglie e 500 magnum (non ancora disponibili), numerate singolarmente. Annata eccellente per la freschezza del clima. **12.** Laurent Perrier Grand Siècle – Dal nome del secolo di Luigi XIV, una prestigiosa cuvée presentata nella nuova jacket Lumière.

13. Bollinger La Côte aux Enfants 2012 – Solo le vendemmie di grande qualità vengono millesimate in Bollinger: 100% Pinot noir Grand Cru, ricco e di forte personalità. **14.** Veuve Clicquot Vintage 2002 – Questo Vintage rende omaggio a Madame Clicquot e al suo spirito visionario. Prodotto e commercializzato solo in

grandi formati. **15.** Eric TAILLET Renaissance – Prodotto nella valle della Marna da vitigno 100% Meunier, emblematico di questa tenuta che ne fa una vocazione produttiva. **16.** Ayala La Perle 2012 – La Maison è una delle pioniere del «dry style», introdotto nel 1870 in uno Champagne destinato al principe di Galles.

(©riproduzione riservata)