

# BarTales

ANNO X | N. 4 | DICEMBRE 2022

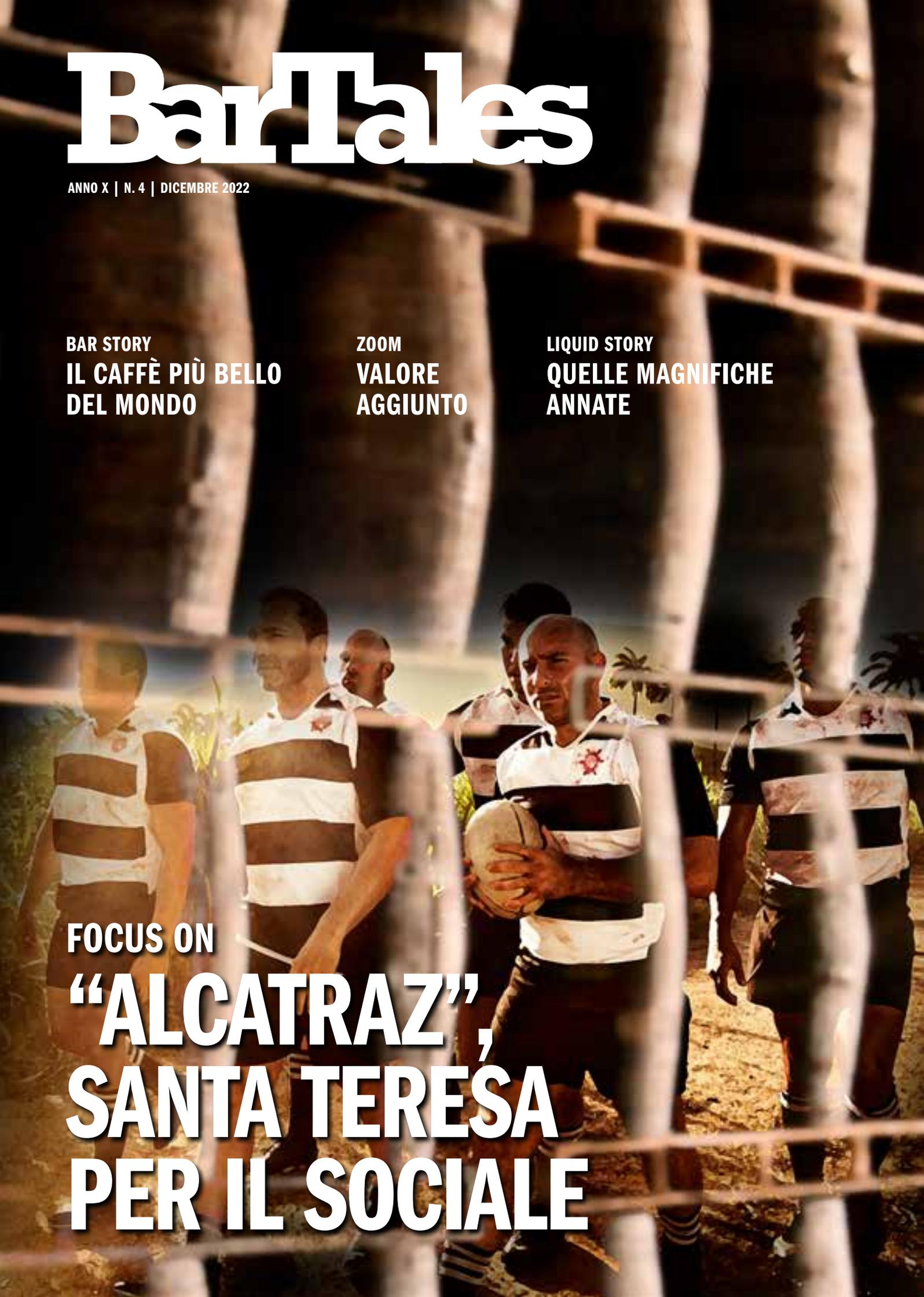
BAR STORY  
IL CAFFÈ PIÙ BELLO  
DEL MONDO

ZOOM  
VALORE  
AGGIUNTO

LIQUID STORY  
QUELLE MAGNIFICHE  
ANNATE

FOCUS ON

**“ALCATRAZ”,  
SANTA TERESA  
PER IL SOCIALE**





## UN MONDO DI BOLLE

A Modena, il meglio della produzione francese. Tra bottiglie *prestige*, singolari novità e sfide al femminile

DI ANTONELLA PAOLINO - SCHEDE TECNICHE DI VALENTINA RIZZI

**L**a città emiliana si riconferma capitale dello Champagne. Per due giorni, un fiume quasi ininterrotto di appassionati e di operatori del settore si è dato appuntamento a Modena per la quinta edizione di "Champagne Experience".

Organizzata dalla Società Excellence, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza, "Champagne Expe-

rience" è il più importante evento italiano dedicato alle nobili bollicine francesi. Giunti da tutta Italia, sono stati quasi 7.000 gli appassionati e operatori di settore registrati all'ingresso dei padiglioni di Modena Fiere.

Questa edizione ha fatto registrare un netto aumento degli addetti ai lavori, dal 69% dello scorso anno, al 77%. Oltre 800 Champagne in degustazione e un signifi-



cativo ampliamento delle aree espositive hanno rappresentato un richiamo molto importante per tutti coloro che volevano conoscere e assaggiare le ultime novità.

A Modena gli importatori presenti, le grandi maison e i piccoli vigneron hanno incontrato i loro storici clienti e tanti nuovi operatori, spesso giovani professionisti che vogliono proporre nei loro locali un'attenta selezione di Champagne.

A testimonianza della rilevanza che l'evento trasferisce sul territorio non sono mancate le visite istituzionali delle autorità. A partire da quella di Stefano Bonaccini, Presidente di Regione Emilia-Romagna, di Gian Carlo Muzzarelli, sindaco della città di Modena e di Giuseppe Molinari,

presidente della Camera di Commercio di Modena, durante il taglio del nastro.

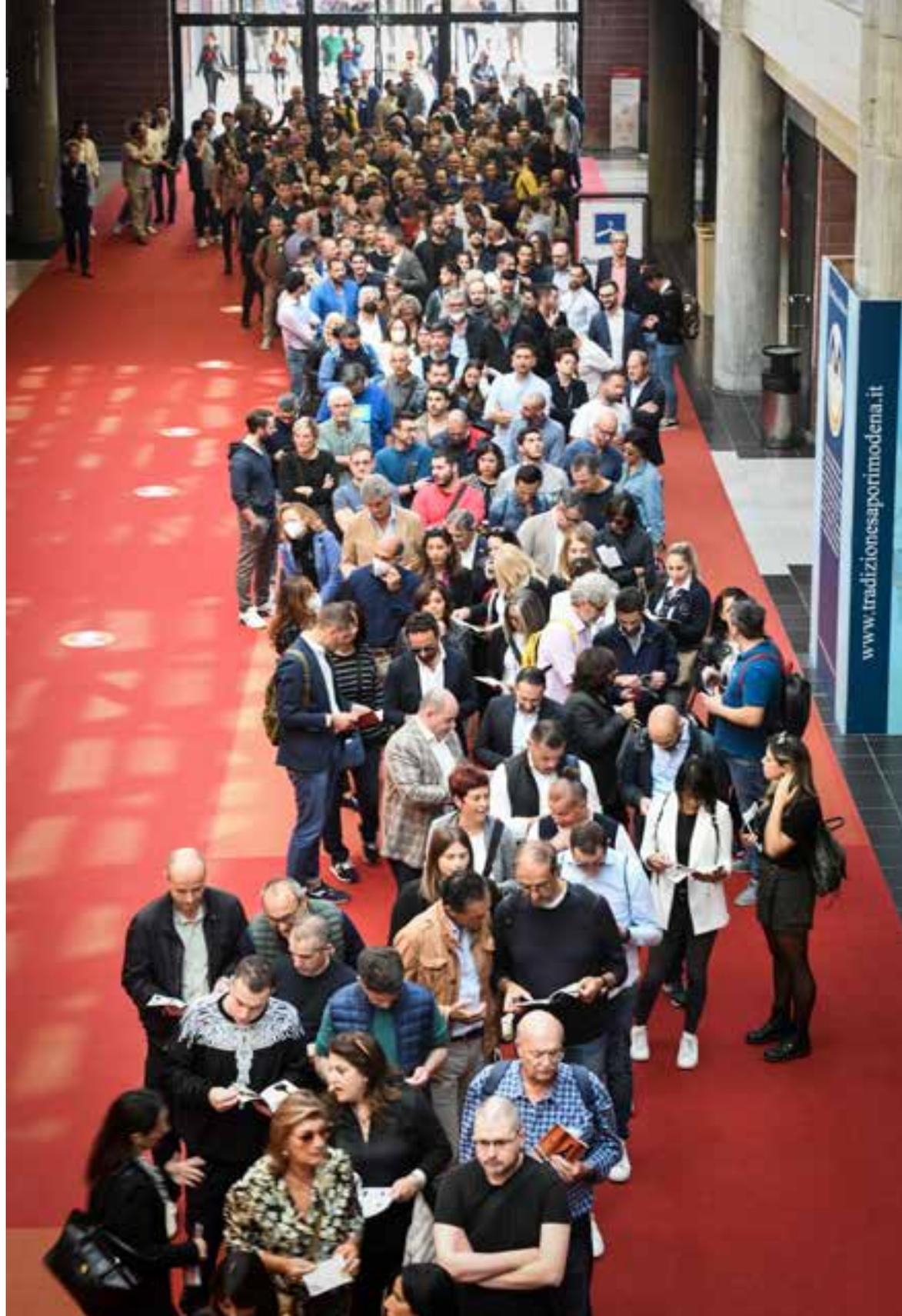
Molto seguiti anche i tanti appuntamenti di approfondimento tematici. Come la tavola rotonda organizzata dall'associazione tutta al femminile, "La Transmission - Femmes en Champagne": rappresentata a Modena da sei delle nove protagoniste e imprenditrici della Champagne - Charline Drappier (Drappier), Chantal Gonet (Philippe Gonet), Anne Malassagne (A.R. Lenoble), Alice Paillard (Bruno Paillard), Vitalie Taittinger (Taittinger), Mélanie Tarlant (Tarlant) -, moderate dalla giornalista Maddalena Fossati, direttrice de La Cucina Italiana e Condé Nast Traveller Italia. Le sei imprenditrici vitivinicole hanno



evidenziato i percorsi e le esperienze che ognuna di loro sta intraprendendo, nonché le sfide che stanno affrontando insieme per custodire con coerenza e rispetto un territorio dal prestigio unico al mondo.

«L'edizione 2022 di Champagne Experience è stata una sfida vinta e non era così scontato alla vigilia», commenta Lorenzo Righi, direttore di Società Excellence. «Modena si è riconfermata centrale nel catalizzare l'attenzione di tanti appassionati e operatori – aggiunge Pietro Pellegrini, vicepresidente di Società Excellence – con visitatori che sono arrivati anche quest'anno da tutta Italia, desiderosi di scoprire le tante anime delle affascinanti bollicine francesi».

Con il successo di Champagne Experience 2022, si celebrano quindi nel migliore dei modi i primi 10 anni di Società Excellence, che quest'anno ha visto l'ingresso di due nuove aziende associate, Apoteca e Ceretto Terroirs, portando così a 21 il numero dei soci. Forse bisognerà rivedere l'ingresso alla mostra, troppo ac-



calcato e confusionario, creare un apposito ingresso stampa e accrediti speciali, magari prevedere un controllo di borse e zainetti. Da migliorare anche i trasporti per recarsi alla mostra. Pochi taxi, bus ogni ora la domenica, una singola navetta presa d'assalto ogni 40 minuti. È con-

sigliabile l'allestimento di una postazione stampa dove poter collegare un pc con una connessione wi-fi degna di un congresso internazionale di questo genere.

Non ho potuto assistere alla masterclass di Alberto Lupetti (i posti erano 40) non abbastanza per un'affluenza calcolata



su 6.400 persone in due giorni. Il prezzo, 110 euro più 5% commissione è accettabile. Direi onestissimo per assaggiare Cristal 2014, la mitica cuvée Petraea (metodo Solera declinato alla champenoise) di Francis Boulard et fille. Nel panel anche Champagne Henry Giraud (Fut de Chêne MV17). Ripeto: bisognerebbe ampliare il numero degli ammessi a queste masterclass soprattutto con personaggi del calibro di Lupetti. Comunque non poche le cuvée rare ed esclusive presenti in

tasting.

Al banco Joseph Perrier Champagne il brand manager Paul-Edgar Bredan mi ha deliziato con un prezioso assaggio della cuvée Josephine del '98, stappata dietro le quinte e oggi (quasi) introvabile sul mercato. Per Palmer & Co era presente Séléna Cortot con il suo Grands Terroirs 2015, un "Terroir dans les terroirs". Avrei voluto tanto assaggiare il Fut de Chêne di Henry Giraud (Ghilardi Selezioni) ma per 6 minuti di ritardo (sic!) mi è passato sotto



il naso. Troppa affluenza e poche le bottiglie "prestige" all'assaggio.

Le maison sono state distribuite per area di produzione su cinquemila metri quadrati: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte de Blanc et Aube. Abbiamo rivisto con piacere Alberto Massucco

Champagne e le sue cuvèe e riassaggiato Bruno Paillard, presente anche Encry. Inutile dire che adoro Paul Clouet (poco conosciuto ancora in Italia) di Bouzy che ha fatto un 2011 100% Pinot Noir pazzesco.

Non ho visto Moët et Chandon: snobismo? Vitalie Taittinger colpisce nel segno

**EVENTI**  
ALCUNI  
MOMENTI  
DELLA MODENA  
CHAMPAGNE  
EXPERIENCE  
2022.



con dei progetti nuovi e rosa. Presenti Pommery, Jacquesson, Deutz, Louis Roederer, non hanno bisogno di presentazioni, e Delavenne Père et Fils, zona Bouzy, con il loro favoloso Pinot Noir. Champagne Lombard cerca un mercato giovane, parla di miscelazione e food pairing con pizza. Premiato nella categoria “Meilleur Packaging Année 2022” si svecchia e fa bene.

Sugli allori Ayala e Bollinger nelle declinazioni più classiche, ed Erick de Sousa certificato in agricoltura biologica dal 2010 e in biodinamica con standard Demeter dal 2013. Finezza, eleganza, mineralità. «Savoir travailler en osmose» è il motto di Erick de Sousa.

Jacques Selosse non presente, mi sarei stupita del contrario. Il mercato Italiano continua a cercare in maggioranza il brut non millesimato ma in netto aumento abbiamo lo zéro dosage e i rosé. Mi sarebbe piaciuto assaggiare un Rosé Saignée (un Roger Brun perché no ?) ma erano presenti solo rosé di assemblaggio. A quando il mercato Italiano sarà pronto per un “bloody” rosé?

Cala dunque il sipario su questa edizione di Modena Champagne che delinea le tendenze del mercato italiano e conferma l'attenzione che la bollicina francese riscuote in Italia. In attesa del prossimo anno vi segnaliamo alcune proposte nelle schede allegate.

**Antonella Paolino**



#### **HENRI GIRAUD – ARGONNE 2014**

Argonne è la massima espressione di Henri Giraud. La sontuosità del Pinot Noir di Ay viene esaltata da un tocco leggero di freschezza che porta lo Chardonnay, un equilibrio perfetto ed armonico. L'accurata selezione dei legni per la rifermentazione è una delle caratteristiche che rendono la maison unica nel suo genere. Da qui nasce uno dei più grandi Champagne al mondo con tiratura limitatissima, solo 8.000 bottiglie.

**Nome:** Argonne

**Annata:** 2014

**Vitigni:** 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

**Vinificazione:** metodo Champenoise con fermentazione in barrique della foresta di Argonne

**Affinamento:** 72 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** oro brillante, cristallino e dal perlage fine e persistente con una spuma chiara

**Olfatto:** intenso con aromi di tartarine, brioche, mela verde, erbe aromatiche e un tocco di menta

**Palato:** il sorso è diretto, potente, con una acidità ammorbidita dal legno ma che vibra sul finale; il finale è persistente con ritorni balsamici

#### **LOUIS RODERER COLLECTION 243**

Novità assoluta della celebre maison Louis Roederer, designato come degno successore del Brut Premier. Questo Champagne è il risultato dell'assemblaggio di vini base ottenuti da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, con l'apporto di un 34% di vini di riserva di 6 diverse vendemmie, elevati in legno.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise con rifermentazione in legno

**Affinamento:** almeno 4 anni sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo paglierino dai riflessi dorati percorso da fini e persistenti bollicine

**Olfatto:** ampio e variegato con sentori di pesca gialla, mango e cedro candito, di nocciola, pan brioche e gesso

**Palato:** contraddistinto da una viva freschezza che coniuga forza e rara eleganza in termini di cremosità e articolazione aromatica



#### **JOSEPH PERRIER – CUVÉE JOSÉPHINE 1998**

La **Cuvée Joséphine** di **Joseph Perrier** illustra l'autenticità dei grandi terroir e l'esperienza di una maison di Champagne di prestigio e dall'anima familiare. Situata a Châlons-en-Champagne, la maison è stata fondata nel 1825 e dal 1888 è di proprietà della stessa famiglia. Dal 2019 è gestita da Benjamin Fourmon, sesta generazione della famiglia, che cura i 22 ettari di vigneto situati nel cuore della Champagne, sulla riva destra del fiume Marne, intorno a Cumières e Hautvillers. Protagonista qui è il Pinot Nero, mentre due ettari sono dedicati allo Chardonnay e i filari si snodano lungo i sentieri dove, da sempre, la vite riesce a regalare emozioni allo stato puro. Anche in cantina i circa tre chilometri di meravigliose gallerie risalgono al periodo Gallo-Romano e, con i loro percorsi, fanno da culla ai diversi milioni di bottiglie che, in questo silenzio, affinano e riposano, in tranquillità e stabilità, per almeno tre anni. Non solo Champagne, Joseph Perrier è autentica espressione di stile ed eleganza, un'eccellenza senza tempo e senza occasioni.

**Annata:** 1998

**Vitigni:** 48% Pinot Noir, 52% Chardonnay

**Vinificazione:** metodo Champenoise

**Affinamento:** almeno 8 anni

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol

**Vista:** giallo paglierino con riflessi dorati e perlage fine e persistente

**Olfatto:** aromi di scorza d'agrumi, fragranze di mela renetta e pesca, vaniglia e cannella

**Palato:** corpo rotondo e con un finale lungo, fresco ed equilibrato

#### **PALMER & CO GRAND TERROIRS 2015**

Annata eccezionale per la simultanea combinazione di temperature elevate e scarse precipitazioni durante gran parte della fase vegetativa della vite. Dopo un inverno mite e umido, le soleggiate giornate estive e le fresche notti della seconda metà di agosto hanno permesso alle uve di maturare perfettamente. La vendemmia 2015 ci ha offerto vini ricchi, complessi e splendidamente equilibrati, precursori di una grande annata.

**Annata:** 2015

**Vitigni:** 38% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 12% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise unito al metodo Solera

**Affinamento:** dai 6 agli 8 anni sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo dorato con riflessi ambrati, brillante e cristallino con un perlage fine e di lunga durata



**Olfatto:** si apre con note di fiori d'arancio e acacia, mescolato a note di frutti gialli, evolve poi verso aromi speziati di ananas fritto e fava tonka

**Palato:** caratterizzato da freschezza, con agrumi che sublimano le note di brioche e frutta secca

#### **AYALA- BRUT MAJEUR**

Questo champagne rappresenta alla perfezione lo stile Ayala. Qui lo Chardonnay esprime tutta la sua purezza e la sua eleganza, sublimato dal Pinot Noir e dai Pinot Meunier provenienti dalle migliori località.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise in vasche di acciaio inox

**Affinamento:** 3 anni in media sulle fecce e 2 anni e mezzo in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo dorato tenue con perlage fine e bollicine persistenti

**Olfatto:** bouquet fine e delicato, si apre su note di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

**Palato:** vivace, fresco e con una nota fruttata nel retrogusto che lo rende piacevolmente persistente

#### **PAUL CLOUET - BOUZY VINTAGE 2014**

La maison fu fondata nel 1907 dal nonno di Marie-Thérèse Bonnaire che oggi vigila sui destini del marchio accompagnato dai suoi due figli, Jean-Etienne e Jean-Emmanuel. Situata a Bouzy, Bonnaire-Clouet è una famiglia di viticoltori riconosciuta e rispettata della Montagne de Reims dove il suo know-how si esprime attraverso i suoi Champagne Blanc de Noirs.

**Annata:** 2014

**Vitigni:** 100% Pinot Noir

**Vinificazione:** metodo Champenoise in tini di acciaio inox termoregolati

**Affinamento:** almeno 60 mesi sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo dorato intenso contornato da un perlage fine e di lunga durata

**Olfatto:** bouquet avvolgente ed elegante, note minerali, fruttate e floreali sul finale

**Palato:** ottimo corpo, cremoso, equilibrato, con un sorso lungo e persistente



#### **JACQUART- ROSÈ MOSAIQUE**

Nata nel 1962 dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti, la Jacquart rappresenta oggi una delle più grandi superfici di approvvigionamento di tutta la Champagne, con parcelle vitate presenti in tutte le più celebri zone di raccolta della regione. La sede di Jacquart si trova a Reims, in un palazzo storico recentemente restaurato di Boulevard Lundy, indirizzo prestigioso di molti dei più rinomati produttori di Champagne.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 45% Pinot Noir, 34% Chardonnay, 21% Pinot Meunier

**Vinificazione:** metodo Champenoise

**Affinamento:** 3 anni sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** buccia di cipolla con bolla fine e persistente

**Olfatto:** sentori di fragolina di bosco, pesca e mandarino

**Palato:** morbido, fresco e di ottima mineralità, con sentori di frutti rossi, ribes, albicocca, pompelmo, equilibrato e con un finale di lunga persistenza

#### **ERICK SCHREIBER - BLANC DE BLANCS**

Questa cuvée è uno Champagne minerale e gourmet. Realizzata solo con Chardonnay coltivati con metodi biodinamici, la cuvée è vinificata da una selezione dei migliori succhi della pressatura. Il basso contenuto di zucchero di questo Champagne (3,53 g/l) rivela il suo pieno potenziale.

**Annata:** S.A.

**Vitigni:** 100% Chardonnay

**Vinificazione:** metodo Champenoise con coltivazione biodinamica

**Affinamento:** 9 anni sui lieviti

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Vista:** giallo con note verdi brillanti con perlage fine e abbastanza persistente

**Olfatto:** intense note di pasticceria, brioches, zeste di limone, frutta a pasta gialla, fiori, nocciole tostate e una leggera nota salina sul finale

**Palato:** morbido, equilibrato con una piacevole nota sapida e una buona persistenza con un tocco che ricorda il legno

**Valentina Rizzi**

