

BarTales

ANNO XI | N. 3 | NOVEMBRE 2023

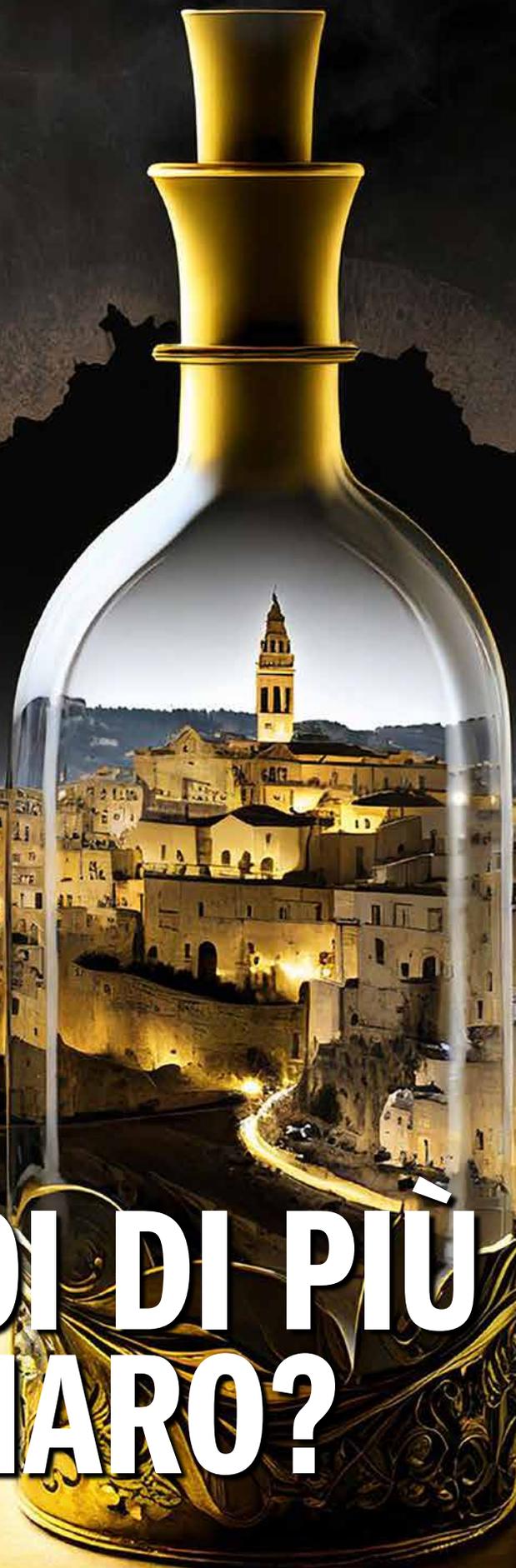
FACE TO FACE
STEVE E IL BOURBON

HOT SPIRIT
L'ULTIMO SHIRAKAWA

LIQUID STORY
ELIXIR DE CHAMPAGNE

ZOOM

**COSA VUOI DI PIÙ
DA UN AMARO?**



MODENA, REGINA DEL PERLAGE

“Champagne Experience”: uno degli appuntamenti europei più prestigiosi del settore

DI ANTONELLA PAOLINO

Scoppiettante, allegra, conviviale, affascinante. Ma soprattutto con più aziende, più vini, più visitatori. La sesta edizione di Modena Champagne Experience si è svolta dal 15 al 16 ottobre e si è confermata essere una delle più importanti manifestazioni europee dedicate allo Champagne.

La passione per il vino più celebre del

mondo non si ferma e Champagne Experience si conferma punto di riferimento a livello europeo per tutti gli operatori del settore e i wine lover che desiderano conoscere le novità che animano la produzione.

La kermesse modenese 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, 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.

Sono stati più di seimila gli ingressi, il 78% dei quali professionisti di settore, che durante i due giorni di manifestazione hanno visitato l'area espositiva.

Giunti da tutta Italia i visitatori hanno approfondito la loro conoscenza dello Champagne grazie alla presenza di 176 aziende, tra grandi Maison e piccoli vigne-





ron, che hanno messo in degustazione più di 900 vini. «L'obiettivo era, come al solito, quello di mettere i tantissimi cultori dello champagne presenti in Italia nelle condizioni migliori per poter approfondire la conoscenza di questo magnifico vino», commenta Luca Cuzziol, Presidente di Società Excellence. «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. Oggi possiamo dire che il nostro Paese, e Modena in particolare, ospita anche la manifestazione più importante d'Europa per quantità e qualità di aziende espositrici appartenenti al mondo dello Champagne».

Una considerazione, quest'ultima, ormai riconosciuta anche dai tanti produt-



MODENA
LUCA CUZZIOL,
PRESIDENTE DI
SOCIETÀ
EXCELLENCE.



tori che aumentano di anno in anno – in questa edizione sono state 35 le aziende in più rispetto al 2022 – e dai tanti osservatori sia nazionali che esteri. Tra questi anche Michel Bettane, uno dei critici più influenti di Francia, presente a Modena per la prima volta come conduttore di una delle master class in programma. «Sono

stato inizialmente sorpreso e poi particolarmente entusiasta durante la mia permanenza a questa edizione di Champagne Experience», rivela. «Frequento da sempre manifestazioni dove lo champagne è uno dei protagonisti, ma questo è stato certamente l'appuntamento più importante, dedicato alle bollicine francesi, al quale io



MODENA
LO CHEF
STELLATO
MASSIMO
BOTTURA.
IN BASSO,
LORENZO
RIGHI.



abbia mai partecipato».

Particolarmente numerosa anche la partecipazione dei produttori francesi alla esclusiva cena di gala preparata dallo chef

tre stelle Michelin Massimo Bottura, che si è svolta presso il Palazzo Ducale di Modena, sede dell'Accademia Militare.

Il programma di master class è stato



particolarmente ricco di appuntamenti andati esauriti già nei giorni prima della manifestazione. Molti gli approfondimenti tematici, come quello condotto da Geoffrey Orbán, “L’uomo che assaggia la terra”, che ha proposto un intenso viaggio tra i terroir della Champagne, con sorprendenti dimostrazioni basate su analisi tattili e

olfattive.

Il critico internazionale Michel Bettane ha illustrato ai partecipanti cosa significa “Vinification à l’ancienne”, ovvero l’arte di realizzare Champagne con l’utilizzo del legno. Con “Bollicine al buio” Luca Boccoli e Ilaria Giardini hanno condotto un tasting durante il quale i partecipanti erano ben-



dati, non in grado quindi di avere alcun punto di riferimento che potesse condizionarli. Molto interessante anche “Top Cuvée”, 5 grandi Champagne raccontati da Francesco Falcone.

I banchi di assaggio sono stati costantemente affollati e le novità presentate da importatori e vigneron molte. Al banco di Onesti District of Beverage, importatore e distributore di Collet Champagne, erano presenti i produttori. Tra le referenze presenti 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 8 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 le novità di Sagna, importatore di Roederer Champagne, la Collection 244. Iniziato dieci 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 ne ha fatto un'opportunità con la raccolta di uve più mature al termine di vendemmie più precoci. Fedele alle proprie radici, con Collection la Maison 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.

Da Ghilardi Selezioni, importatore di Taittinger Champagne, abbiamo assaggiato il Taittinger Prestige Rosé. Colore cangiante e intenso per questo vino rosé d'assemblaggio realizzato con un proces-



so complesso e oneroso. Il 15% di vino rosso fermo, proveniente dai migliori Pinot Neri della Montagna di Reims e di Les Riceys aggiunto all'assemblaggio finale, conferisce a questa cuvée il suo incomparabile colore, ma anche la sua vibrante intensità in bocca. L'elevata proporzione di Chardonnay (30%) che completa l'assemblaggio dona l'eleganza e la delicatezza tipiche dello stile Taittinger. Quattro aggettivi per descrivere questo vino: vivace, fruttato, fresco e brioso, come solo un rosé d'assemblaggio può permettersi di essere.

Da Rinaldi 1957, distributore di Jacquart, ci ha colpito il Blanc de Blancs 2015. L'annata 2015 del Blanc de Blan-

cs di Jacquart è un blend di Chardonnay provenienti dai migliori cru: 40% da Avize, 35% da Chouilly, 15% da Cramant e 10% da Oger. Questo vino presenta un naso pieno di freschezza tra scorze di agrumi, liquirizia, note di mandorla e tocchi gessosi. Al palato è limonoso, leggermente zuccherino, goloso e fruttato, la bolla fine e cremosa. Uno Champagne di incredibile profondità che unisce carattere e mineralità.

Bolis Distribuzione era presente con Champagne Paul Bara, maison di Bouzy fondata nel 1833. La Maison Bara promuove una viticoltura sostenibile, senza l'uso di diserbanti chimici o insetticidi e privilegiando l'inerbimento dei filari nel ri-



spetto dei metodi ancestrali. La maison si caratterizza per una ricerca quasi maniacale dell'equilibrio tra l'eleganza e la freschezza dello Chardonnay e la potenza del Pinot Nero. L'invecchiamento dei vini di Bara avviene in cantine centenarie di gesso scavate a mano a undici metri sotto terra. Il Brut Reserve Grand Cru di Paul Bara è un blend di Chardonnay per il 20% e di Pinot Noir per la restante parte. 60 mesi sui lieviti per questo vino che dichiara un dosaggio di 7g/l. Si presenta con un perlage molto fine e brillante, colore giallo paglierino carico. Al naso è intenso e particolare, con ricordi di lieviti e tartufo. Al palato è corposo, sapido, elegante e persistente, con una piacevolissima nota acidula che si contrappone alla sua complessità aromatica.

Sempre presente il Gruppo Meregalli con la sua divisione vini. La Maison Ayala, pioniere del *dry style*, è uno dei membri fondatori del prestigioso Syndicat des Grandes Marques de Champagne nato nel 1882, una delle prime maison a produrre uno Champagne Dry per il Principe del Wales nel 1870. La maison è parte del Gruppo Bollinger dal gennaio 2005.

Dalla Montagne de Reims arriva Ayala Brut Majeur (Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%) 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 fini, questo Champagne è un aperitivo per eccellenza e si accompagna armoniosamente a tutto pasto.

Pellegrini era presente con le maison Jacquesson e R. Pouillon, maison fondata nel 1947 da Roger Pouillon, all'epoca vignaiolo presso un negoziante champenois. Roger Puillon decise di vinificare ed elaborare uno Champagne frutto di qualche ara di 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 affinamento di 36 mesi.

In conclusione «siamo molto soddisfatti dei grandi apprezzamenti che ogni anno Champagne Experience riceve da un po' tutti i protagonisti, a partire dai produttori – dichiara Pietro Pellegrini, vicepresidente di Società Excellence – Siamo un esempio che non ha eguali in Europa, perché riesce a far coesistere insieme realtà che sono concorrenti sul mercato quotidianamente. Le migliaia di visitatori certificano la bontà del nostro progetto e la volontà di andare avanti con ancor più forza e determinazione». L'appuntamento è per il 2024.