L’arma vincente nella comunicazione del vino? La verità

scritto da Fabio Piccoli | 10 Settembre 2015



C�? molto caldo ma Thomas Perseval non ci “evita” la visita ai suoi vigneti dietro la sua cantina a Chamery. “E? la prima cosa che faccio vedere a tutti i visitatori che mi vengono a trovare”, ci spiega. “L?ho sempre visto fare ai miei genitori e mi sembra la cosa pi? ovvia e naturale”, continua Tomas.
Ci racconta che il grande caldo che ha colpito quest?estate anche lo Champagne ha bloccato la maturazione e suppone che difficilmente inizier? la vendemmia prima di met? settembre “anche se a decidere ? il Comitato interprofessionale dove aver fatto le solite accurate verifiche”. “Noi ci fidiamo di loro, non ci risulta abbiano mai sbagliato”.

Ci spiega che è già vigneron biologico ma si sta evolvendo sempre di più alla produzione biodinamica “non perché va di moda ma perché ho sempre di più la percezione che sia il modo migliore per avere una vigna, un suolo in maggiore equilibrio”. “Sto però studiando per capire meglio come funziona questo metodo produttivo » prosegue Tomas » perché ho compreso che se voglio applicarlo al meglio devono aumentare fortemente le mie competenze agronomiche”.
Osserviamo Tomas muoversi con meticolosa attenzione nel suo vigneto di Chardonnay. Palpa molti grappoli e non esita a manifestarci con sincerità le sue preoccupazioni per questa vendemmia:”le mie vigne quest’anno non hanno uno stato sanitario perfetto e non so che impatto avrà alla fine questa stretta di calore sulla qualità delle mie uve”.
Tomas ha ereditato dal padre questa piccola azienda di Champagne due anni fa. La cantina è stata ricavata da quella che prima era una stalla di vacche da latte. “Per generazioni la mia famiglia è stata coinvolta nell’allevamento zootecnico” » ci spiega Tomas. “Per un periodo vi è stata la convivenza tra produzione di latte e di Champagne, poi, vista la difficile situazione del comparto zootecnico abbiamo deciso di abbandonare gli animali e di dedicarci completamente alle vigne”.
Non vediamo il padre di Tomas in azienda e allora ci viene spontanea la domanda:”Ma il papà è ancora presente in azienda?”. “Assolutamente no » risponde subito Tomas » oggi si gode la pensione con mamma, probabilmente in questi giorni sta prendendo il sole in Provenza”. Inevitabilmente ci vengono in mente i difficili cambi generazionali nel nostro Paese.
La visita in cantina è molto più breve rispetto a quella in vigna.
Tomas ci accompagna infine nel suo ufficio che funge anche da piccola saletta di degustazione. Tutto molto spartano.
Ci versa in tre flute di diverse dimensioni le due tipologie che realizza: un brut e un rosé.
Due Champagne “essenziali”, di grande eleganza e bevibilità.
Gli chiediamo quali mercati di sbocco hanno. “Questa è la mia

prima annata vera dal punto di vista commerciale è spiega Tomas è e ancora non ho chiaro quali opportunità di sbocco potranno avere. Papà mi ha dato qualche suo contatto e adesso dovrà valutare al meglio cosa fare, ma preferisco non correre per evitare errori".
Uscendo dalla cantina sempre più sorpresi e affascinati al tempo stesso gli rivolgiamo un'ultima domanda:"Ma quale è a suo parere l'arma vincente per fare una comunicazione efficace del vino e dell'azienda?".
Ci guarda quasi sorpreso per una domanda che probabilmente trova strana. Poi con una semplicità assoluta ci risponde: "Très facile, dire la vérité".
Molto facile, dire la verità.