

Alberto Massucco, da importatore a primo produttore italiano in Champagne

scritto da Giovanna Romeo | 14 Luglio 2021



A [Villa Sassi](#), alle porte di Torino, **Alberto Massucco** celebra i recenti successi, la ritrovata libertà dopo il confinamento e la voglia di condivisione di nuovi importanti progetti. Champagne en liberté, il nome del collaudato format giunto alla sua seconda edizione – la prima tappa a Torino il 5 luglio, la seconda a Portofino il 27 settembre -, onora ancora una volta l'impegno di questo visionario imprenditore che ha saputo resistere alle difficoltà della pandemia crescendo in fatturato del 50% per l'anno 2020. Anche i primi sei mesi del 2021 si confermano positivi con un più 40%. *“È stato un anno intenso e ricco di novità – afferma Massucco -, che nonostante il perdurare delle restrizioni, non avrei mai pensato fosse così incredibilmente vivace”*.

La passione per lo Champagne l'aveva già all'età di 15 anni, ma la sua vita è per buona parte trascorsa dando corpo al progetto di famiglia, l'attività metalmeccanica fondata nel 1882 a Castellamonte, tramandata da generazioni e cresciuta in modo determinante con il padre. Alberto Massucco, piemontese, classe 1949 ha vissuto così, da industriale, fino a quando nel 2017, cristallizzata l'attività aziendale in una routine ben

consolidata, si è preso del tempo. Il tempo per approfondire la sua passione, lo Champagne appunto, per scoprire il suo terroir e quel mondo di piccoli Vignerons, la Côte de Blancs e la meraviglia della Montagne de Reims, infine le grandi Maison. Da amante del buon vino, dopo le prime operazioni di scouting ha iniziato a importare con successo il lavoro di piccoli produttori, quattro realtà scelte con cura secondo una produzione sartoriale di pura artigianalità. Uve proprie, numeri esigui arriveranno sul mercato italiano con la firma di Rochet-Bocart di Mathilde Devarenne, giovane récoltant manipulant con una perfetta padronanza dell'art champenoise, Jean Philippe Trousset già Trousset-Guillemart, Montagne de Reims, Eric Taillet nella Valle de la Marne (Meunier in purezza) e Gallois-Bouchè in Côte de Blancs. Uomini e donne visionarie come Devarenne, anch'essa parte dell'associazione Fa'Bulleuses nata cinque anni fa da sette appassionate produttrici che si stanno proponendo per la personalità dei loro champagne, saranno il nodo centrale del passaggio da importatore a produttore. La preziosa amicizia con Jean-Philippe Trousset e Erick de Sousa, tra i migliori produttori in Champagne, l'anima della sostanza: la linea **Alberto Massucco Champagne**.

I primi progetti arrivano con Matteo Baronetto e la creazione della **Cuvée Privée Del Cambio di Torino**, il ristorante icona piemontese, a cui seguono la **Cuvée Privée** celebrativa dei trent'anni di attività del ristorante **Ö magazin** di Portofino, e la **Cuvée di Ugo Repetto** del bar Morena, sempre a Portofino. Ma l'esperienza chiave è certamente la produzione del primo Champagne, **Mirede** (sarà pronto nel 2022), dedicato alla moglie scomparsa e il **Millesimato Alberto Massucco Champagne Grand Cru**, Blanc de Blancs, 100% Chardonnay delle due grandi vendemmie 2018 e 2019, in vendita nel 2023. *“Da quando abbiamo comunicato l'esistenza della linea Alberto Massucco Champagne si è creata una grande attesa, ma da qui al giorno in cui le potremo degustare ci vorrà ancora un po' di tempo, e non sia mai detto che lasci a bocca asciutta amici e clienti. Ecco la*

*novità che in questa occasione andiamo ad annunciare: **Mon idée de Cramant**, una cuvée con tiratura limitata a solo 500 bottiglie rigorosamente numerate, realizzate in collaborazione con Erick de Sousa".*

Il genius loci del terroir di Cramant, villaggio Grand Cru della Côte de Blancs, sarà l'essenza di questo straordinario champagne, un'esperienza che fissa l'ennesimo successo di un imprenditore dall'animo nobile, capace di connettersi con quel difficile mondo francese che ha da sempre fortemente apprezzato il suo lavoro e la sua passione.