

Cresce lo Champagne in Italia

scritto da Michéle Shah | 28 Novembre 2016



Niente è più eccitante che stappare una bottiglia di Champagne, il nome stesso rievoca il fremito dei festeggiamenti. Conosciuto come “il vino dei re ed il re dei vini”, già ai tempi dell’Imperatore Carlo Magno, nel nono secolo d.c., lo Champagne nasce da un territorio omonimo tra le più importanti regioni europee, un’area agricola molto ricca. Oggi la Champagne è leader dell’industria francese dei vini e spiriti, con un volume di 4,7 miliardi di Euro, di cui 2,6 provenienti dall’export.

La denominazione Champagne conta oggi 33.762 ettari, rappresenta il 4% del totale della superficie vitata francese, produce 309 milioni di bottiglie e costituisce il 13% del consumo globale di vini spumanti. Lo Champagne viene esportato in 190 Paesi del mondo, ma i suoi mercati di riferimento sono la Gran Bretagna con 36 milioni di bottiglie seguita dagli Stati Uniti con 20,5 milioni.

Il cuore della Champagne si trova a 145 km a nord-est di Parigi. La vibrante città di Reims è un buon punto di partenza per visitare la regione e da la sensazione di un movimentato

capoluogo di regione; la città vecchia è dominata dalla Cattedrale risalente al 13° secolo d.c., uno dei più grandiosi esempi di cattedrale gotica del nord della Francia e patrimonio dell'UNESCO. Le famose distese vitate della Champagne affondano le loro radici nel terreno gessoso delle colline a sud-ovest di Reims, attorno alla cittadina di Epernay.

La Champagne è tradizionalmente divisa in tre parti: la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne and la Côte des Blancs. L'Aube, a 110 km a sud-est, è un dipartimento particolarmente importante per la produzione di blend non-vintage dei più rinomati brand dello Champagne.

Il sottosuolo della regione è prevalentemente calcareo, così come gli affioramenti di rocce sedimentarie, composti da gesso, marna e calcare. Questo garantisce un buon drenaggio e dona quel gusto minerale che si ritrova in certi Champagne.

I vigneti pendenti sono una caratteristica della Champagne, tanto che nel 17° secolo il suo vino era conosciuto come 'vin de coteaux' (il vino dei pendii). Il terreno, da ondulato a moderatamente scosceso, costituisce un sito ideale per i vigneti, poiché garantisce un buon drenaggio e un'eccellente esposizione al sole. Il paesaggio ben curato, l'abbondanza di verde rigoglioso in primavera e in estate e la storia che si respira visitando le cantine creano un'esperienza davvero magica.

Le varietà principali di questa regione sono quasi equamente distribuite tra Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, con una leggera prevalenza del Pinot Noir. Il rendimento viene tenuto ad un minimo di 10,600kg/ettaro, così da mantenere le uve sane, asciutte e per aiutarne la maturazione. Ogni varietà ha una sua personalità unica, che si esprime in modo diverso a seconda del terroir. L'espressione più pura di ognuno di questi vitigni si trova negli Champagne monovarietali: un blanc de blancs, costituito da sole uve Chardonnay, un blanc

de noirs costituito da solo Pinot Noir e Pinot Meunier.

Il termine 'Cru', che in francese significa 'crescita', si riferisce ad uno specifico sito di produzione vinicola, le cui caratteristiche, in particolare suolo e clima, favoriscono enormemente la crescita di una determinata varietà di uva. La Champagne è rappresentata da 320 cru and 275.000 appezzamenti individuali di vigneto, ognuno dei quali ha un suo profilo specifico.

Al tempo dei monasteri, il blending era una parte automatica del processo produttivo. Le uve erano conferite dei contadini locali come pagamento dei lori tributi e venivano pressate collettivamente, senza tener conto delle differenze varietali. E' diventata un'arte solo successivamente grazie alla maestria religioso e winemaker, il monaco Dom Perignon, tesoriere dell'Abbazia di Hautvilliers in Champagne. La sua particolare competenza stava nel combinare uve selezionate da diversi origini così da migliorare il bilanciamento finale del vino. Molti anni più tardi, tutte le cantine della Champagne hanno adottato lo stesso approccio, sfruttando la straordinaria diversità del terroir creando vini da varietà diverse, siti diversi e addirittura vintage diversi, in modo da ottenere vini più armoniosi.

Tutti gli Champagne devono fare un affinamento in cantina di almeno 15 mesi, che diventa di almeno tre anni per i vintage, mentre un affinamento decisamente più lungo è riservato alle Cuvees speciali. Il tempo è ciò che fa emergere la vera ricchezza dello Champagne. Bonne Santé!

Champagne – Italia: cresce ancora il mercato italiano che sfiora un incremento del 10% con 6,3 milioni di bottiglie

Prosegue la crescita delle spedizioni di Champagne verso l'Italia, che con 6,3 milioni di bottiglie è il settimo mercato al mondo per l'export del celebre vino francese. Dopo la performance del 2014, che aveva visto una crescita dell'8,1%, il 2015 conferma ancora la tendenza positiva facendo registrare un incremento del 9,7%. Nei tre anni dal

2013 al 2015 il mercato italiano ha guadagnato un milione di bottiglie.

Nel panorama delle scelte dei consumatori europei, gli italiani si distaccano nettamente per la preferenza accordata alle cuvée speciali che rappresentano il 6,5% delle spedizioni rispetto al 2,7% dell'Unione Europea. L'Italia conferma inoltre il suo storico legame con i grandi marchi che detengono l'85,4% del mercato, seguiti dai viticoltori e dalle cooperative rispettivamente all'11,3 e 3,4% delle spedizioni.

Nel complesso, le bottiglie spedite dalle cantine della Champagne nel mondo (Francia inclusa) nel 2015 sono state 312.531.444, con una crescita dell'1,7% e un giro d'affari di 4,75 miliardi di euro che rappresenta la miglior performance commerciale nella storia dello Champagne. Segno più per le esportazioni verso l'Unione Europea (+3,3%) e verso i Paesi extra UE (+4,8%).

È ancora il Regno Unito a guidare la classifica dei mercati all'export per lo Champagne con 34.153.662 bottiglie, cioè +4,5% rispetto al 2014. Seguono gli Stati Uniti con 20.508.784 bottiglie (+7,1%).

Una selezione di aziende:

Champagne Jacques Selosse in Avize

“L'Italia è il secondo mercato per noi dopo la Francia, spediamo 11.000 bottiglie ogni anno tramite il nostro importatore”

MOON IMPORT

Via Argonne, 1-2

16145 GENOVA

Tel 39 010 314 250

Email : vagam@moonimport.it

<http://www.selosse-lesavises.com/hotel-restaurant-en-champagne/la-champagne.html>

Champagne Eric Rodez in Ambonnay

“Il mercato italiano è un ottimo mercato perchè dono amanti

del buon vino e vogliono scoprire e conoscere la variazione dei piaceri,” Eric Rodez.

Importatori:

CAPAGIO srl, Via Brenta 7 / b, 43100 PARMA

ENOTECA BONATTI Srl, Via V.Gioberti 66R / 68R, 50121 FIRENZE

<http://en.champagne-rodez.com>

Champagne Moussé Fils in Cuisles

Importatore in Italia è Degustate di Santolo Cuozzo

<http://champagnemoussefils.francefinewines.eu>

Champagne Jacquesson in Dizy

Family owned winery belonging to the Chiquet brothers. Elegant wines with a continuity in style from one year to the next seems to appear naturally, linked to the quality of their grapes and the typicity of the terroir. Some people say that the Jacquesson style is nothing more than the taste of the Chiquet brothers.

“L'Italia è il nostro primo mercato di esportazione infatti è il miglior mercato di Champagne per i premium champagne, soprattutto per i migliori coltivatori champagne e questo è anche uno dei motivi del nostro successo lì. I consumatori italiani conoscono bene lo champagne e le liste nei migliori ristoranti e enoteche sono sorprendenti. E Jacquesson è elencato in molti di questi luoghi.” Jean-Harvé Chiquet.

Importatore Pellegrini SpA a Cisano Bergamasco

<http://champagnejacquesson.com/en>

Champagne A.R Lenoble in Damery

“Il mercato italiano è estremamente sofisticato e pieno di esperti. Sommelier, collezionisti e consumatori in particolare favoriscono i nostri vini dal villaggio di Grand Cru Chouilly, perché sono prodotti veramente unici. Entrambi i prodotti AR Lenoble Grand Cru Blancs de Blancs Chouilly Vintage 2008 e AR Lenoble Cuvée Gentilhomme Grand Cru Blanc de Blancs Vintage

2009 sono molto ricercati dagli intenditori italiani di champagne e siamo onorati di avere i nostri vini in forte domanda,” Antoine Malassagne.

Importato e distribuito da Barbara Rinaldi in Italia (+39 3661380521 o barbara.rinaldi5@gmail.com)

<http://champagne-arlenoble.com>

Champagne Ruinart in Reims

“L’Italia è un mercato importante oggi e per il futuro. L’alto livello di Gastronomia (sia per la qualità e il numero di ottimi ristoratori e strutture) è un fattore fondamentale per lo sviluppo di Ruinart, così come la fascia alta delle strutture alberghiere.” MARIE-CHARLOTTE WAMBERGUE

INTERNATIONAL PR MANAGER

Ruinart ha la propria distribuzione integrata sotto Moet Hennessy Italia.

<https://www.ruinart.com>

Champagne Collet in Ay

“Italia, è uno dei nostri mercati storici e uno dei più dinamici. Con il nostro importatore Onesti gruppo, stiamo lavorando per costruire la brand awareness sul territorio.”

Pauline Guiset, Chef de Produit Champagne Collet

Importatore Gruppo Onesti , Milano

<http://www.champagne-collet.com/en>