



NUMERO 11/12

Anno 2 | Novembre - Dicembre 2021

WINE COOUTURE

VENTIVENTIDUE

Più di ottanta bottiglie per brindare all'anno che verrà

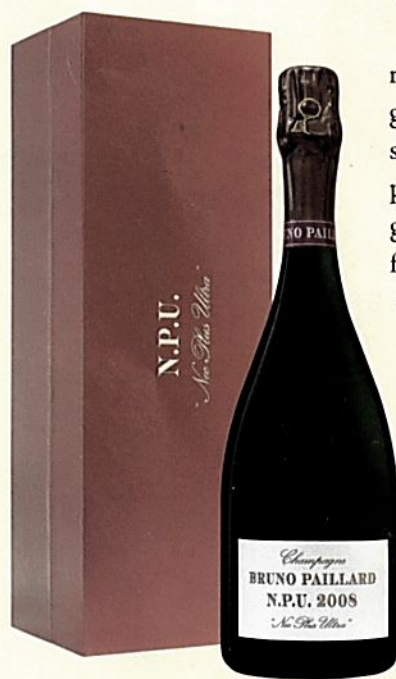


Perrier-Jouët Blanc de Blancs, nuova cuvée non millesimata che rende omaggio allo Chardonnay, vitigno simbolo della Maison, Champagne elegante come il cofret natalizio che lo contiene.

Un Natale spumeggiante

La bollicina transalpina verso un anno da record in Italia. Il bilancio di distribuzione ed enoteche dalla voce di Luca Cuzziol e Andrea Terraneo

DI MATTEO BORRÈ



Bruno Paillard N.P.U. Nec Plus Ultra 2008, cuvée che fa la sua comparsa solo in annate storiche, selezione Grand Cru di Chardonnay e Pinot Noir, in cofret dall'eleganza minimalista.

Che Natale sarà per lo Champagne in Italia? Spumeggiante, questo è indubbio: è sufficiente parlare con gli operatori di ogni grado e genere per capire che questo 2021 è stato un anno d'oro per la bollicina più amata al mondo. Ma soprattutto gli ultimi sono stati mesi di grande fermento. Lo Champagne, infatti, nel Belpaese è sempre più bevuto. E se ne parla, si approfondisce, si va ad ampliare lo spettro della proposta. Allora, con Luca Cuzziol, presidente di Società Eccellenze, associazione che riunisce 18 tra le più importanti società impegnate nell'import e la distribuzione di vini e distillati d'eccellenza, e Andrea Terraneo, presidente di Vinarius, associazione delle enoteche italiane, abbiamo voluto tirare le somme su un anno intenso e di grande crescita per la bollicina transalpina in Italia. Iniziando col capire com'è

stata la ripartenza post-pandemia dello Champagne lungo lo Stivale. "Questo 2021 è stato un anno brillante per lo Champagne", esordisce Cuzziol. "Abbiamo avuto segnali positivi già ad inizio anno con una ulteriore accelerazione a partire da maggio. Il trend positivo si è mantenuto sino ad oggi, con le sole interruzioni dovute alla mancanza di prodotto: ad oggi le vendite di Champagne sono in molti casi superiori al 2019". Non a caso c'è chi non solo ha venduto tutte le allocazioni per il 2021, ma esaurito anche quel che era rimasto in avanzo dagli scorsi 12 mesi: una vera prima. E sul lato della vendita? "È una ripartenza assolutamente positiva quella registrata dal mondo Champagne", conferma Terraneo. "Abbiamo avvertito all'interno dell'universo delle enoteche maggiore interesse da parte dei nostri clienti, anche rispetto all'anno passato, con gli scorsi che erano stati già 12 mesi assolutamente po-



Bollinger B 13 Champagne Blanc de Noirs 2013, edizione limitata incarnazione dell'eccellenza del Pinot Noir della Montagne de Reims in un astuccio dal design ecologico.



Duo Terroirs 2015 Champagne Mandois, un set "didattico" in edizione limitata e numerata, due facce parcellari della Côte des Blancs: il Nord di Chouilly e il Sud di Vertus.



Louis Roederer Cristal 2013, dorato fiore all'occhiello della Maison creata nel 1876, il vino dello Zar che racconta di un'eleganza senza tempo.



Rare Millésime 2008, un'annata mito che punta a incarnare l'infinito, 12esimo gioiello di un marchio simbolo di esclusività, fin dall'astuccio.

sitivi nel canale per questa tipologia di prodotto. E ci sono anche segnali molto positivi dal lato di noi operatori: in tanti, infatti, stiamo allargando la gamma delle referenze a scaffale, includendo sempre più piccoli vigneron. E in molti si muovono proprio per andare alla ricerca di etichette poco note, con importazioni dirette. C'è fermento, in definitiva, rispetto al tema Champagne". Ma quali i trend 2021? "Si registra una maggiore attenzione sui consumi di Champagne della gamma media e alta", spiega Cuzziol. "Le riserve, le cuvée prestige e gli Champagne millesimati godono dell'attenzione del mercato e dei consumatori. Inoltre, cosa che

si è confermata anche sui vini fermi, gli Champagne Rosé hanno registrato una forte crescita. Dal punto di vista stilistico, invece, continua l'attenzione sui prodotti con un dosaggio moderato, a basso contenuto di zuccheri". Lo conferma anche Terraneo. "Un trend che già c'era già e che adesso ritorna è quello dell'orientarsi con ancor più interesse verso l'Extra Brut e i Dosaggi Zero", evidenzia il presidente di Vinarius. "Un aumento in proporzione ovviamente, ma senza dubbio una tendenza interessante da tenere monitorata. Poi quel che si nota è molta meno difficoltà nel proporre la bottiglia di Champagne che si attesta in un target di prezzo tra i 30 e i 40 euro. In passato, forse, il consumatore non era ancora pronto, oggi invece c'è molta più ricettività". Ma è cambiato qualcosa nel profilo del

consumatore? "Nei giovani, parliamo di under 30, l'interesse è senza dubbio cresciuto: ma occorre dire che si tratta pur sempre di un segmento che tende a spostare la propria attenzione là dove ritrovano la tendenza del momento", spiega ancora Terraneo. "Di certo, l'ultimo anno e mezzo di lockdown ha spostato, in questa fascia, i consumi: dalle feste nei locali si è passati ai ritrovi in casa, di conseguenza agli acquisti in enoteca. Più costante invece rimane la richiesta da parte del pubblico affezionato dello Champagne, che si colloca nella fascia tra 30 e 50 anni: da una parte il consumatore medio evoluto, che non fa il regalo di Natale, ma acquista per il proprio consumo, e dall'altra chi è meno esperto e tende a seguire la moda, di conseguenza si orienta sul nome sulla bottiglia per fare il proprio regalo. Molto interessante, infine, il caso del

pubblico femminile, molto più aperto del passato a scoprire lo Champagne e particolarmente curioso quando si parla di rosé". Poi, quello dello Champagne è sempre più consumo destagionalizzato, come sottolineano sia Cuzziol, sia Terraneo. "C'è da rimarcare come i consumi di Champagne siano veramente distribuiti, ormai in modo consolidato, in tutto il periodo dell'anno. Non è più pertanto da intendersi come un prodotto da festa o da celebrazione di un evento", evidenzia il presidente di Società Excellence. E il numero uno di Vinarius conferma: "Perché se la gran parte dei volumi poi si vende a Natale, l'acquisto di Champagne e il suo consumo si è molto destagionalizzato nel corso degli ultimi anni". E guardando a domani, che 2022 sarà per lo Champagne in Italia?

"Ci aspettiamo un consolidamento di quanto abbiamo già registrato quest'anno", chiosa Cuzziol. "Il mercato sarà probabilmente più prudente soprattutto in inverno, come spesso accade dopo una forte fase di crescita, in attesa di comprendere il contesto economico dei primi mesi, dove la più parte dei listini sarà adeguata al contesto generale che vede una crescente inflazione con i relativi aumenti dei costi. Siamo comunque fiduciosi, visto il grande lavoro orientato alla qualità che da anni i soci di Società Excellence perseguono coesi ed uniti nel mercato italiano". E la visione del domani dal lato delle enoteche? "Difficile pronosticare ora che 2022 sarà per lo Champagne", dichiara Terraneo. "Ma credo, visti i trend, che si possa pensare a un anno di prospettive positive, soprattutto per quel che è la tendenza verso la ricerca dei piccoli vigneron. E su questo particolare dettaglio le enoteche possono personalizzare molto la proposta, ritagliandosi il loro spazio con lo stile di un piccolo produttore o di un altro in funzione di quello che è il gusto dei propri clienti. È percorso di ricerca non semplice, ma sicuramente che garantisce una crescita". E allora: in alto i calici. E per i brindisi di fine anno, ecco una selezione di Wine-Couture tra classici e novità con coffret cadeau per il regalo più bello. 



Cuvée De Prestige Louis XV 2012 Champagne de Venoge, all'interno di un cofanetto regale, l'identitaria bottiglia a forma di decanter e la memoria dell'atto che segna la nascita dello Champagne come lo conosciamo oggi.



Nicolas Feuillatte Terroir Premier Cru, Champagne cosmopolita che rinnova i codici della degustazione in un coffret che si fa omaggio all'arte del saper vivere francese.



Ice Jacket Veuve Clicquot x K-Way Limited Edition, la collaborazione più effervescente dell'anno, singolare custodia isoterma per conservare fresco, in ogni momento e luogo, lo Champagne.



Champagne Pannier Egérie Extra Brut Millésimé, assemblaggio delle migliori uve che non teme confronti con le altre Cuvée de Prestige, estasi per chi lo riceve nel suo elegante astuccio.

