Lo Champagne lancia l’appello ai bartender: è tempo di parlare

20241017120825champagne-f8370c0e

L’amata bolla transalpina ha deciso che i tempi siano altamente maturi per avviare un dialogo più fitto e costruttivo con i bartender. Perché questo **nobile vino prestigioso, seppure amato** alla follia da tanti professionisti italiani del bancone, **ha ancora necessità di farsi conoscere** nei dettagli **da parte di alcuni esponenti del bartending**.

Ne è assolutamente convinto **Domenico Avolio**, a capo del Bureau Champagne, l’agenzia che in Italia rappresenta il Comitè Champagne francese, che intervistato da Mixerplanet richiama, innanzitutto, l’attenzione su questo legame da lui ritenuto non del tutto affinato.

CHAMPAGNE E BARTENDER

L’idea è dunque quella di promuovere e favorire iniziative e incontri per ragionare non tanto sulla modalità di consumo dello Champagne, che rimane preferito se sorseggiato liscio una volta versato nel calice, ma che possano invece migliorare la **conoscenza stessa del prodotto.**

«*I bartender sono figure con cui vogliamo instaurare un dialogo* – afferma il rappresentante del Bureau du Champagne –. *Li consideriamo fondamentali per ampliare la conoscenza di questo vino e mi sembra di poter affermare che esista un interesse significativo nella categoria verso la formazione sullo Champagne. Siamo aperti a incontri, discussioni e corsi professionali, seguendo l’esempio del Comité Champagne nel Regno Unito. Gli argomenti da esplorare sono tanti: dalla storia e caratteristiche delle diverse tipologie, fino alle tecniche per offrire un servizio impeccabile, che va dalla scelta del calice adatto alla presentazione del vino all’analisi del concetto di pairing.* ***Invitiamo dunque tutti i barman interessati a partecipare il prossimo 4 novembre alla nostra edizione annuale dell’Académie du Champagne****, evento di alta formazione che si terrà presso l’Hotel Principe di Savoia di Milano*».

MERCATO ITALIANO: PIU' REFERENZE A BASSO DOSAGGIO

Rivolto quindi l'appello al mondo del bartending, con l'auspicio sincero che non rischi di cadere nel vuoto, l'attenzione si rivolge poi a quella che sarà l'**attuale stagione dello Champagne**. I **segnali** giunti dalla vendemmia da poco conclusa (24 settembre) sono **moderatamente incoraggianti** e preannunciano una produzione in cui gli elementi andranno bilanciati.

«La vendemmia è stata caratterizzata da rese ridotte, ma di qualità e non è da escludere che il 2024 possa rivelarsi un millesimo interessante. La stagione è stata eccezionalmente umida e il vigneto è stato sottoposto a una ***forte pressione della peronospora*** *che è stata comunque controllata. È stato un* ***anno complesso*** *soprattutto nella Côte des Bars, dove le rese sono state inferiori alle aspettative e in media attorno ai 4.000 kg per ettaro* – ha fatto sapere Avolio –*. Negli altri settori, stando ai primi dati, la media dovrebbe attestarsi attorno agli 8.000 kg per ettaro. Ad ogni modo grazie al meccanismo della riserva, nella maggior parte dei casi* ***sarà possibile raggiungere la resa commerciabile di 10.000 kg per ettaro».***

Qualità dunque che non dovrebbe deludere il palato dei Champagne lover italiani, che non sono pochi. **Per la bolla francese il mercato nostrano si mantiene stabile al quinto posto** e, lo scorso anno le spedizioni si erano attestate a **9,9 milioni di bottiglie** per un valore generale di **265 milioni di euro**.

Sull'anno in corso, Avolio preferisce non fare previsioni: *«L'attuale* ***incertezza che regna a livello geopolitico*** *e la* ***congiuntura economica*** *non troppo favorevole che sta vivendo il nostro Paese richiedono cautela. Confidiamo nella fedeltà dei consumatori italiani che in questi anni hanno sempre confermato tutta la loro passione per lo Champagne».* Nessuna previsione di come andranno le vendite quindi, ma qualche trend emerge dai dati: *«****Anche in Italia*** – ha poi aggiunto – *da alcune stagioni si assiste a una* ***maggiore richiesta di referenze a basso dosaggio****, cresciuta lo sorso anno del 3%. Questa tipologia di prodotto che esalta sapidità e acidità segnala* ***un'evoluzione del gusto dei consumatori*** *e una sempre maggiore attenzione alle scelte di abbinamento con la ricca tradizione gastronomica italiana».*