

Encry. L'arte di interpretare lo Champagne

Secondo lo spirito italiano ma conservando la tradizione francese.

Di Lamberto Selleri



“Amore ,Arte, Passione Coraggio “.Questo è lo champagne di Enrico e Nadia

Una storia, anche la più semplice, segna il proprio tempo attraverso il coraggio di alcune scelte, il desiderio del realizzare, la capacità di progettare, l'attenzione nei particolari, l'appartenenza ai propri sogni...

La grandezza di questi ultimi vive in un mestiere oltre frontiera come il nostro, dove il coraggio sta nel creare l'arte nello champagne, fondere sapientemente l'istinto di un progetto con l'emozione che si vive nel vederlo realizzato.

Interpretiamo il nostro tempo attraverso le diverse tecniche che caratterizzano la nostra realtà e precediamo il futuro affrontandolo come si affronta una sfida piena di insidie ed ai confini del possibile. Assurdo non lo è mai quando si tratta di allargare i propri orizzonti. Se le porte della percezione fossero aperte, tutto apparirebbe così com'è: Infinito.

L'eccellenza di questo Champagne è dovuta sia a condizioni del tutto particolari di natura ambientale, sia a metodi di lavorazione codificati ma anche da una lavorazione soprattutto contadina, attenta e laboriosa.

Insomma un procedimento produttivo secolare che apparteneva ai capolavori dell'ingegno umano, dove lo champagne torna ad essere un vino e non solo un calice di sogni. Il nostro lavoro è quello di proporre uno champagne che rispecchi l'originalità del “terroir” da cui proviene, soggetto evidentemente alle diverse qualità delle annate, con una sua precisa “tracciabilità” ed originalità e che possibilmente provenga dalle migliori particelle della Champagne, i Grands Cru.

Il tutto è iniziato in pochissimi ettari di vigneto, situati nel villaggio a Le Mesnil Sur Oger, posto nel cuore della Côte de Blancs e classificato al 100% nella classifica dei Cru e uno dei soli 17 Grand Cru champenois, che da solo costituisce la più ampia garanzia di qualità.”





Enrico e Nadia Baladin

Questi sono i fattori che determinano le differenti qualità degli champagne. Ogni champagne si può realizzare con solo tre tipi di uve: chardonnay bianco, pinot noir e pinot meunier rossi, nasce però con un segreto: ogni anno i mosti provenienti dalle uve di ogni singolo vigneto sono fatti fermentare e vinificare la prima volta separatamente in botte, mentre per la seconda fermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti e zuccheri di canna (Liqueur). Ogni Maison (produttore) di champagne decide, in segreto, l'assemblaggio dei vini (possono essere da 1 a oltre 100 i vini che entrano nella composizione di uno champagne), ma se si aggiungono anche champagne di annate precedenti, in questo caso si perde la qualifica di millesimato (champagne fatto con vini di una sola annata). Successivamente l'invecchiamento fa il resto: possono trascorrere anche più di 10 anni prima che una annata sia messa in commercio ed è per questo che ogni champagne ha una sua storia da raccontare. L'unica variabile imponderabile nella produzione di un vino è data dagli eventi atmosferici, tutti gli altri elementi, leggi processi agronomici ed enologici, fanno capo ad una sola persona: il Vigneron, che agisce come il comandante su una nave. È lui che deve decidere ed impartire ordini per ottenere dai propri collaboratori i risultati prefissati. Nella regione dello champagne vi sono cantine che producono milioni di bottiglie tutte eguali dello stesso champagne ed altre che ne producono solamente poche migliaia. Questo è un primo elemento da tenere in considerazione ma non è l'unico. Inoltre si è creata anche la concentrazione delle piccole Maison produttrici di champagne che, pur lavorando in autonomia, devono rispondere del loro operato ad una unica sede centralizzata.

Il piccolo produttore se vuole conservare ed implementare la propria nicchia di estimatori, per restare concorrenziale, deve produrre uno champagne di ottima qualità per poter competere con i grandi produttori.

Enrico e Nadia Baladin sono dei piccolissimi produttori e appartengono a quelli che ce la mette tutta per fare un ottimo prodotto ed inoltre, e non guasta, sono Italiani che nutrono un amore sviscerato verso lo champagne e per il vino in genere. Enrico e Nadia, hanno realizzato questa avventura nel 2007 su quasi 3 ettari di terreno a Le Msnil Sur Oger, che all'inizio sembrava un gioco folle, ma continuando non lo è più stato e umilmente ma con tenacia, caparbità e capacità imprenditoriale hanno iniziato il processo produttivo dello champagne e le prime bottiglie di Champagne Veuve Blanche Estelle che produce la Cuvé "Encry" sono uscite dalla cantina nell'anno 2010. In Italia, è stato presentato al Vinitaly, e al Merano Wine Festival, ma soprattutto presentato alla stampa ufficialmente la nuova etichetta al Vinòforum di Roma a giugno 2011 dove ha riscosso un considerevole successo da parte del pubblico e degli addetti al settore.

A Enrico Baladin abbiamo domandato:

Come è nato in lei il desiderio di produrre champagne?

La grande passione da sempre per il vino in generale!

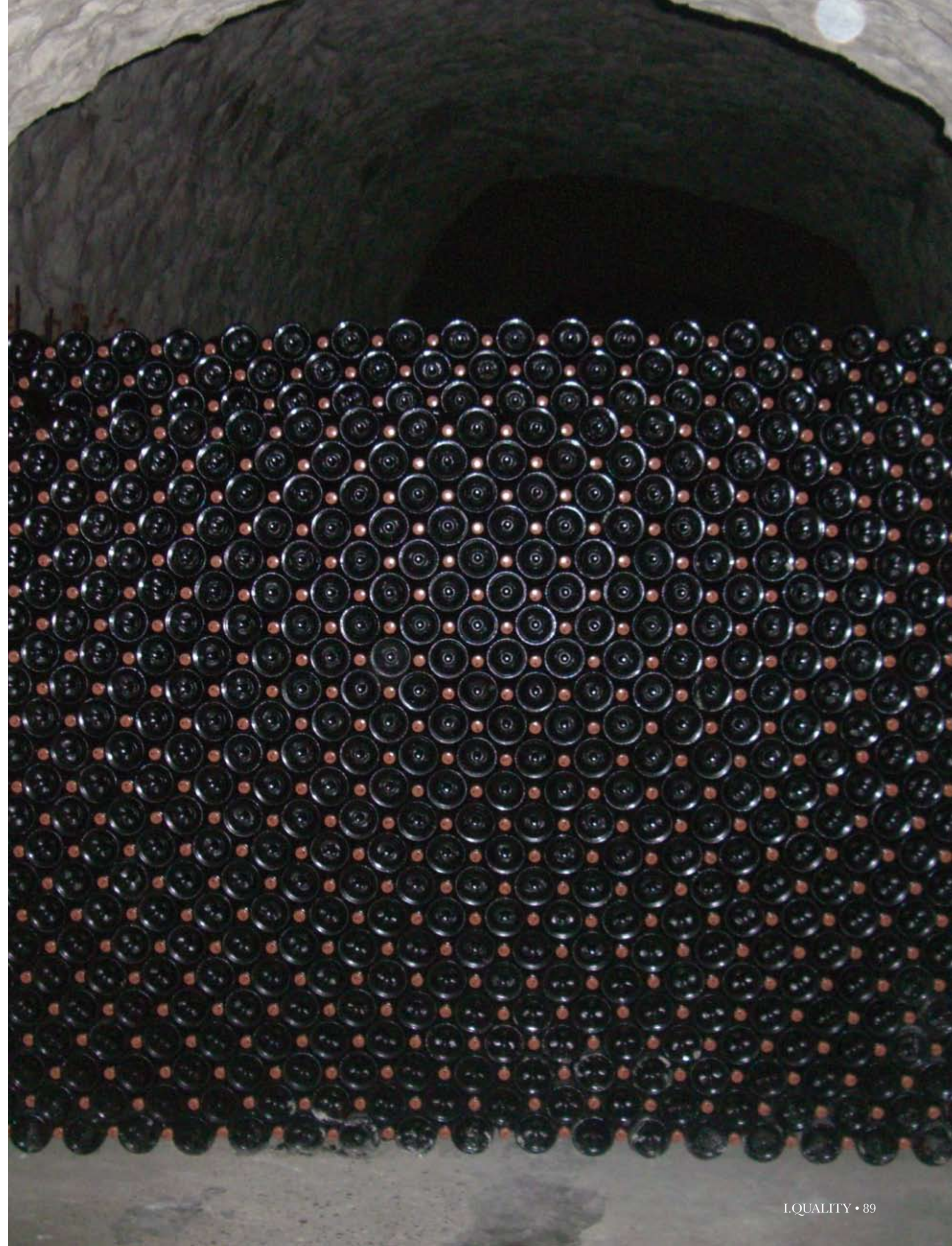
Come è stata accolta dai francesi la presenza di produttori italiani nel tempio dello champagne? All'inizio sembrava semplice, ma quando hanno capito che facevamo sul serio hanno cercato di demotivarci ostacolandoci!

Quali caratteristiche ha lo champagne che lei produce?

È uno champagne particolarmente fine, elegante si presenta in modo austero ma allo stesso tempo frivolo per le sue note molto fresche, per le note agrumate di fondo. Risulta lungo in bocca ha una grande bevibilità, mineralità, sapidità, rotondo e fresco, sa dare delle sensazioni emozionanti!!

In quale percentuale Interpretare lo champagne è mestiere o arte?

Arte e mestiere sapientemente mescolati insieme e uno non esclude l'altro.



1936
MESNIL





Non teme la concorrenza dei grandi produttori francesi ?

Assolutamente no ! non ci vogliamo mettere in competizione se non fosse altro per un discorso di “numeri” ma con grande soddisfazione possiamo dire che in punta di piedi, siamo riusciti a ricavarci una nicchia su misura per noi che da sempre è il nostro obbiettivo.

Quale è stato il suo primo pensiero quando ha visto etichettata la prima bottiglia di champagne da lei prodotta e lo rifarebbe di nuovo?

Il vedere la prima bottiglia etichettata è stato per noi una grande emozione, il realizzarsi della nostra “creatura” . Rifarlo ancora ? Assolutamente si .. ! Soprattutto per le conferme che abbiamo avuto e che stiamo avendo, a volte anche inaspettatamente grazie alla qualità del nostro prodotto

Quali consigli dà ai nostri lettori per riconoscere uno champagne di qualità guardando la etichetta e in degustazione?

Innanzitutto sapere la collocazione dei vigneti, (Grand Cru) in questo modo si ha la certezza di avere un prodotto di altissima qualità, senza nulla togliere ai Premier Cru e ai Cru, poi cercare quei piccoli Recoltant, ciò significa che il vino viene lavorato in modo ancora artigianale ma soprattutto cercare di capire quanto matura nei lieviti e che passaggi fa, quanto tempo passa in affinamento. Ritengo che lo champagne sia eccellente come aperitivo, ma continuo a dire che si abbina splendidamente anche a tutto pasto,

Un suo pensiero conclusivo sullo champagne?

Concludendo mi viene da dire, che alla fine ogni champagne trova il suo palato e ogni palato trova il suo champagne !!! E ricordatevi il nostro motto, “Lo champagne ! nella vittoria lo si merita, nella sconfitta se ne ha bisogno !”