

# Champagne en liberté 2021, bollicine francesi per celebrare insieme la convivialità (quasi) ritrovata

written by Nicole Bernardi | 07/07/2021



**Alberto Massucco, fondatore dell'omonima azienda importatrice di champagne, ha ospitato i propri clienti e amici per la seconda edizione di un evento privato, per condividere insieme i nuovi progetti, in un momento di festa e condivisione**

La splendida cornice di **Villa Sassi a Torino** ha ospitato la serata "**Champagne en liberté**", format ormai consolidato a cura di Laura Gobbi. Il tema dell'edizione 2021 è stato l'elemento dell'aria, con chiaro riferimento alla sua mancanza in questo tempo di pandemia. Alberto Massucco e Cinzia Zanellato, responsabile della **Alberto Massucco Champagne**, hanno raccontato ai loro ospiti le sfide affrontate nell'anno 2020 e le importanti novità per il futuro.

## **La sfida della pandemia: un successo inaspettato**

La chiusura dei ristoranti e la cancellazione di tutti gli eventi: un potenziale incubo per un

importatore di champagne. Sorprendentemente, Alberto Massucco Champagne ha registrato una **crescita di vendite del 50% nell'anno 2020**, trend che si conferma positivo anche in questa prima parte dell'anno. Complice di questa crescita sono stati i clienti privati che, per superare il periodo di restrizioni, hanno riempito le loro cantine di bollicine francesi. La **serata Champagne en liberté** è principalmente un omaggio a loro e ai ristoratori che nonostante il periodo hanno voluto dare fiducia e continuità all'azienda.

La casa Massucco ha anche sviluppato tre progetti importanti, con la realizzazione di **tre champagne personalizzati**: la **Cuvée Privée 100% Chardonnay** per il ristorante Del Cambio di Torino, celebre realtà condotta dallo chef Matteo Baronetto; la **Cuvée Privée** celebrativa per il ristorante Ö Magazin di Portofino; e infine per Ugo Repetto, titolare dell'intramontabile bar Morena di Portofino, una Cuvée Privée pensata per la realizzazione di cocktail bellini e rossini. Grandi progetti che danno la misura del fermento e della voglia di ripartire dei ristoratori.

## Nuovi progetti

I prossimi anni per casa Massucco saranno ricchi di novità, a partire dalla primavera 2022 che vedrà protagonista l'etichetta "**Mon idée de Cramant**", una cuvée millesimata con tiratura limitata a solo 500 bottiglie, realizzate in collaborazione con [Erick de Sousa](#). Le uve provengono dalle vigne di Cramant, villaggio Grand Cru della Côte de Blanc, che nell'annata 2018 hanno dato origine ad uno champagne eccezionale.

A fine 2022 sarà pronta per essere degustata invece la cuvée **Mirede 100% Chardonnay**, una dedica alla moglie scomparsa di Alberto Massucco. Porterà invece proprio il suo nome la grande novità, tanto attesa, pronta dal 2023: un Grand Cru, Blanc de Blancs, millesimato 2018, che sarà il primogenito degli champagne a marchio Massucco.

## Alberto Massucco: da imprenditore metalmeccanico a produttore di champagne

Non si può omettere la particolare storia dell'imprenditore piemontese dietro le sue bottiglie di champagne. La famiglia Massucco possiede una attività in campo metalmeccanico dal 1882, di cui Alberto eredita la conduzione, trasformando la piccola azienda in una realtà con diverse sedi, in Italia e all'estero. La passione per la Francia, e in particolare per lo Champagne, lo porta nel 2017 a creare una attività di import, selezionando piccole maison di nicchia.

Ad oggi Alberto Massucco ha guadagnato il primato di essere l'[unico italiano a possedere una vigna in Champagne](#) e soprattutto, ad essere registrato ufficialmente come produttore. Alla domanda "come ha fatto?", risponde con un sorriso "Sinceramente, non lo so."

Un genuino amore per il territorio, la passione e al contempo l'umiltà dell'imprenditore, sembrano essere stati la chiave per entrare in questo mondo chiuso e geloso della propria tradizione spumantistica. Qualità che l'imprenditore vuole trasmettere ai propri amici e clienti, categorie che spesso coincidono, con la serata Champagne en liberté, evento che vuole diventare a cadenza annuale per brindare insieme all'anno passato e alle novità dell'avvenire.

Informazioni: [www.albertomassuccochampagne.it](http://www.albertomassuccochampagne.it)