

# Nicolas Secondé:

## «*La vita evolve, il clima evolve e noi dobbiamo adattarci*»

Classe 1971, figlio della Champagne, dopo gli studi in enologia si è specializzato nella produzione di spumanti di altissima qualità. Divide il suo tempo tra Italia e Francia. Adora il pinot nero, l'Oltrepò Pavese e l'Alsazia, oltre, ovviamente, alla sua terra natale

di PAOLO VALENTE

### **Raccontaci un po' della tua storia**

Mi definisco un vigneron enologo, sono produttore di Champagne e rappresento la sesta generazione della mia famiglia, sono quindi molto legato al pinot nero e allo chardonnay. Mi sono diplomato in enologia a Reims e ho principalmente lavorato come consulente anche all'interno di laboratori e, nel frattempo, sono stato per cinque anni responsabile tecnico di una cantina in Alsazia. Da otto anni sono enologo consulente indipendente. Mi sono specializzato nella produzione di vini effervescenti, di vini bianchi aromatici e di vini senza solfiti aggiunti.

### **Come è nata la passione per il vino?**

Così come Obelix è caduto nella marmitta quando era piccolo, anch'io ho fatto praticamente la stessa cosa. Ho avuto la fortuna di conoscere il bisnonno, il nonno e mio padre che mi hanno insegnato le basi della vinificazione e ho voluto diventare enologo – ho delle prove per questo – dall'età di sette anni. Mi ricordo che mio nonno mi aveva portato con lui in un laboratorio per analizzare la qualità del vino prima del tiraggio e uscendo gli dissi che era questo il mestiere che avrei voluto fare. Da quel momento è stata la mia sola ambizione.

### **Invece quale è il tuo primo ricordo legato al mondo del vino?**

Il mio primo ricordo è la vendemmia del 1976. È stata la prima volta che in Champagne si è vendemmiato prima dell'inizio della scuola. Avevo 5 anni e veramente questo è stato il primo ricordo nitido che ho: ero in cantina ad aiutare mio padre in piccole attività.

### **Quale è la tua visione sul biologico?**

La mia visione è quella di essere più vicini possibile al territorio, cioè, fare tutto per far parlare il terroir e il vitigno. Se questo passa attraverso il biologico mi va bene perché mi permette di rispettare al massimo il territorio. Al contrario, il biologico non deve essere una scusa per fare vini devianti. Io faccio il mio massimo per lavorare nel modo più preciso possibile, per evitare l'utilizzo di trattamenti ma, se è necessario, preferisco farli per rispettare sia il territorio che il vitigno e, alla fine, anche il consumatore.

Per me tutto ciò che è “vino naturale” è, come diciamo in Francia, la visione “bobos parisiens”, ovvero di persone con un'idea su tutto senza sapere niente. Se non si fa nulla, al massimo, si produce un buon aceto o, in caso peggiore, un cattivo vino. Per me il vino non ha nulla di naturale. È una creazione dell'uomo e quindi, per definizione, non è “naturale”.

### **Ma tu realizzi anche tanti vini senza solfiti aggiunti**

Quando non aggiungo solfiti non vuol dire che faccio vini senza niente. Sono vini ancora più tecnologici, che necessitano di ancor più precisione dei vini convenzionali perché non hanno la solforosa e occorre anticipare tutto.

### **Quali sono le sfide che i vigneron hanno davanti a causa del cambiamento climatico?**

Come dicevo, sono la sesta generazione di vigneron della mia famiglia. Il mio bis nonno non ha mai iniziato le vendemmie prima del primo di ottobre, mio nonno non ha mai vendemmiato prima del 15 settembre, mio padre non ha mai cominciato la vendemmia prima del primo settembre, io fac-



cio delle vendemmie normalmente nel mese di agosto. Sono molto legato alla tradizione, ma sono anche convinto che l'innovazione di oggi sia la tradizione del domani.

#### **Cosa occorre fare?**

Prima di tutto lavorare sul vigneto, lasciare più ombra e mantenere l'umidità: il problema della disponibilità di acqua è enorme, più in Italia che in Francia. Occorre lavorare con gli agronomi per conservare l'umidità e adattare le produzioni alla disponibilità di acqua. Inoltre, è necessario essere molto attenti alle modalità di raccolta e di pressature delle uve. Con il cambiamento climatico la struttura delle bucce delle uve cambia e dobbiamo modificare i programmi di pressatura per adattarli alle condizioni delle bucce.

Terzo punto, importante per gli spumanti, è il frazionamento dei mosti che deve essere molto più specifico, e in Italia ancor di più, a causa delle temperature di raccolta. Occorre essere estremamente precisi relativamente alla pressione di estrazione, alla torbidità del mosto e al pH. L'obiettivo è quello di garantire un livello di qualità massimo e ridurre il più possibile gli interventi successivi.

#### **E poi c'è il fattore annata**

È fondamentale adattarsi alle condizioni dell'annata per avere il prodotto più corretto possibile. Il problema essenziale che abbiamo, in particolare sugli spumanti, è gestire l'acidità e, ancor di più, il pH. Le alte temperature in fase di raccolta e la mancanza di acqua provocano una notevole liberazione di cationi e questo destabilizza la struttura acida, si perde l'acidità e si ottengono dei vini non stabili. Tutto il lavoro che facciamo è per avere dei mosti più stabili naturalmente,

per evitare di dover aggiungere acido tartarico e, qualora fosse necessario, farlo in modo meno impattante possibile.

#### **Ci sono differenze di approccio tra l'Italia e la Francia?**

La differenza essenziale, per me, è l'apertura di spirito, la disponibilità ad adattarsi. In Francia si è più lenti al cambiamento, ci si nasconde dietro le regole dei disciplinari. In Italia ci sono le regole, ma ci si adatta comunque. In Italia c'è più disponibilità da parte degli enologi e di tutti gli operatori a evolversi per adattarsi. C'è poi un'altra differenza. In Francia abbiamo una visione molto globale di un vino, mentre in Italia c'è una visione più chimica.

#### **Cosa significa?**

In Italia le analisi tecniche dei vini riportano 30 o 40 parametri, che non sempre mi sono utili, mi basterebbero solo alcuni dati per capire il vino. In Italia c'è la necessità di analizzare e valorizzare tutti i parametri per comprendere il carattere di un vino.

#### **E sulla degustazione trovi lo stesso approccio?**

In effetti sì. Faccio un esempio. In Italia prima di degustare uno spumante si va a vedere il dosage, se è un brut, un brut nature o un extra-brut. In Francia non è così: si degusta e in riferimento a quello che si percepisce si riflette e, al limite, si cerca di incasellare il vino in una tipologia.

Nella mia gamma di champagne ci sono sette prodotti differenti e tutti riportano in etichetta la dicitura "Brut" anche se alcuni non hanno un grammo di zucchero. Durante una recente manifestazione in Italia, ci sono stati dei sommelier che non hanno voluto degustare i vini perché loro "assaggiano solo brut nature o, eventualmente, extra-brut". Alcuni

poi si sono lasciati convincere e hanno provato i vini ma nessuno è riuscito a capire il dosaggio, ovvero quello più dosato l'hanno scambiato per il più secco e viceversa.

In effetti la percezione del dosaggio è una questione di equilibrio tra lo zucchero, gli acidi, il glicerolo, l'alcol e tanto altro ancora. In Francia quello che importa è la texture del vino e come il vino si esprime mentre in Italia prima di degustare si vogliono sapere i grammi di zucchero.

**Qui entra in gioco il concetto di bevibilità**

Una delle cose che spiego a tutti e che più mi importa è la bevibilità di un vino, il punto non è sapere se finirai la bottiglia dopodomani, ma se la finisci subito perché ti fa piacere. Non c'è bevibilità se non c'è equilibrio; non è questione di zucchero, può essere un grammo o dieci grammi. Il punto è: qual è la percezione che si ha in un vino in rapporto allo zucchero? Questo

approccio prevenuto è qualcosa che mi ha sorpreso perché in Italia le persone hanno un livello di conoscenza, di passione per il vino che si ritrova solo in pochi altri Paesi. Questa passione per i vini e per gli spumanti da parte dei giovani è qualcosa di fantastico che, per esempio, in Francia non si trova più.

**Cosa significa per te fare qualità?**

È una domanda complicata. Per me fare qualità è prima di tutto fare un vino che fa piacere. Il vino non serve alla vita, l'acqua sì. Il vino deve veicolare una nozione di piacere, è un mezzo per condividere un piacere e qualitativamente si può arrivare a questo piacere in modi diversi. Sta ai vigneron definire, orientare la produzione. Il mio ruolo è quello di trovare il modo più diretto per arrivare a questo piacere. Si può fare uno spumante in 12, 36 o 60 mesi, non è questione di durata dell'elevage, ma è come fare, a partire dalla vendemmia, per avere un vino che sia pronto al momento in cui il produttore ha deciso di metterlo in vendita.

**Qual è il tuo vitigno preferito?**

Il mio vitigno del cuore è, per forza, il pinot nero. Ho tre figlie e non posso dirti qual è quella che preferisco. Quando



Fare qualità è prima di tutto fare un vino che dia piacere. Non c'è bevibilità se non c'è equilibrio

sono in Alsazia o in Lussemburgo e lavoro con il riesling lo trovo meraviglioso, oppure in Loira trovo fantastico lo chenin blanc. Poi non c'è nulla di meglio dello chardonnay in Borgogna. In effetti è molto complicato trovare un preferito.

**E il tuo territorio preferito?**

Io amo molto l'Oltrepò Pavese per la diversità e la complementarità dei suoi terroir che sto scoprendo poco alla volta. La Franciacorta è una regione più omogenea dove non sono suolo, clima

e sottosuolo che parlano di più, ma è la mano dell'uomo che si esprime. Il Trentino è altrettanto interessante perché pur essendo mono-esposto si può giocare con le altitudini e questo è meraviglioso. Comunque, se devo scegliere dico l'Oltrepò Pavese per il pinot nero e la sua ricchezza del territorio.

**E in Francia?**

Sono obbligato a dire la Champagne, sono troppo legato ai miei luoghi. Ci sono altri posti interessanti come l'Alsazia: è fantastica, ha diversità di suoli, di esposizioni, di vitigni ed è sicuramente più varia della Champagne.

**Progetti per il futuro?**

Voglio continuare a fare quello che faccio e voglio continuare a evolvere e, soprattutto, non rientrare in una routine. Quello che mi interessa è continuare a comprendere perché più invecchio, più comprendo di non comprendere nulla. La vita evolve, il clima evolve e noi dobbiamo adattarci. Voglio arrivare a conservare la nozione del piacere nel vino. La mia ambizione è proseguire a fare il lavoro che amo e, quando sarò vecchio, riuscire a trasmettere ai giovani quello che sono riuscito a comprendere. ♦