

I primi italiani con una Maison in Champagne: “Così abbiamo dato vita ad Encry Veuve Blanche Estelle”

18 Agosto 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



PADOVA – Nel cuore della Champagne, culla indiscussa delle bollicine più raffinate, prende vita una storia straordinaria: quella di **Enrico Baldin** e **Nadia Nicoli**, due visionari veneti che hanno trasformato un sogno apparentemente impossibile in una realtà vibrante e di successo.

Con pochi ettari di vigneti in una delle zone più ambite della regione, tra i terreni appartenenti alle più storiche e leggendarie maison, hanno dato vita a una sfida ambiziosa. La loro piccola ma determinata azienda, Vue Blanche Estelle-Champagne Encry, produce Champagne di straordinaria qualità, rappresentando un esempio tangibile dell’audacia

italiana in un contesto esclusivo e altamente competitivo.

L'avventura prende forma in un luogo d'eccezione: Le Mesnil-sur-Oger, uno dei soli 17 villaggi classificati "Grand Cru" su 320 in tutta la regione, oltre che parte delle cosiddette "Deux E" (le due eccellenze). È qui, nella rinomata Côte des Blancs, regno indiscusso dello Chardonnay, che nasce la punta di diamante della maison: il Blanc de Blancs "Vue Blanche Estelle Nature", Zéro Dosage.

Come racconta con orgoglio Enrico, "farsi accettare in Champagne è stato incredibilmente difficile, e ancora oggi camminiamo in punta di piedi. Siamo stati i primi italiani, nel 2000".



La storia di Enrico e Nadia è un intreccio di passione, determinazione e sacrificio. Entrambi originari di Padova e con carriere consolidate alle spalle – lei esperta nel settore della cosmetica, lui architetto paesaggista specializzato in riqualificazione ambientale – hanno unito le proprie competenze affrontando una sfida ambiziosa.

www.virtuquotidiane.it I primi italiani con una Maison in Champagne: “Così abbiamo dato vita ad Encry Veuve Blanche Estelle”

Fondamentale è stato l'incontro con il loro vigneron di fiducia, **Jean Michel**, Récoltant Manipulant di quinta generazione, ossia un vignaiolo che coltiva, produce e imbottiglia il proprio Champagne.

Grazie alle tecniche innovative di inerbimento sviluppate da Enrico – che permettono di preservare l'umidità del terreno e ridurre l'erosione – la coppia conquista la fiducia del vigneron, dando così inizio alla loro avventura.

Nonostante le enormi difficoltà burocratiche imposte dal Civ (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne), riescono a ottenere l'autorizzazione grazie a una combinazione di perseveranza, competenza, l'aiuto del loro vigneron e un pizzico di fortuna. Quando ogni speranza sembrava svanita, e i due erano tornati in Italia scoraggiati, giunse l'inaspettata svolta: pochi giorni dopo, il vigneron li ricontattò, invitandoli a tornare in Francia.

La famiglia del vigneron, infatti, nei primi anni del Novecento aveva registrato un marchio per l'esportazione del vino utilizzando il cognome della nonna, Blanche Estelle. Proprio grazie a quella lontana registrazione, il sogno della coppia tornò a prendere vita. Il marchio venne loro ceduto, trasformandosi in Vue Blanche Estelle, dove "Vue", contrariamente all'abituale significato di "vedova" in Champagne, indica in questo caso un "passaggio di proprietà".



La produzione annua della Maison Encry si articola in due linee distinte, entrambe espressione dell'eccellenza dei terroir Grand Cru: la linea classica, ottenuta esclusivamente da uve provenienti dalle parcelle del villaggio di Le Mesnil-sur-Oger, comprende una produzione di circa 30.000-35.000 bottiglie all'anno; la linea Sélection, invece, raggiunge una produzione annua di circa 120.000 bottiglie, realizzate con uve provenienti da tre prestigiosi villaggi Grand Cru della Côte des Blancs—Le Mesnil, Oger e Avize—per lo Chardonnay, e da altri tre villaggi Grand Cru della Montagne de Reims—Ambonnay, Verzenay e Bouzy—per il Pinot Noir, considerati vertici qualitativi per questa varietà.



Lo stile di Champagne Encry si distingue per freschezza, eleganza e personalità. Le sue cuvée, come il Millésimé 2015 e la Grande Cuvée Zéro Dosage, offrono un ventaglio aromatico sorprendente, che spazia da note di pasticceria, burro e caramello, a sfumature minerali, agrumate e floreali. Ogni sorso esalta la purezza e la complessità del terroir.

www.virtuquotidiane.it I primi italiani con una Maison in Champagne: “Così abbiamo dato vita ad Encry Veuve Blanche Estelle”

Ogni bottiglia è un viaggio sensoriale. Encry non è solo un marchio: è un'ode all'eccellenza, alla determinazione e al coraggio imprenditoriale. Degustare uno dei suoi Champagne significa immergersi in un'esperienza unica, capace di stupire e lasciare un ricordo indelebile.

Nel mondo esclusivo delle bollicine più rinomate, il sogno italiano di Enrico e Nadia brilla come un gioiello raro, dimostrando che anche un pizzico di audacia italiana può lasciare un segno profondo nella storia della Champagne.

