

## COMPANY PROFILE

Creata nel 1971 da Georges HARDY e Pierre MARTIN, Station CEnotechnique de Champagne® è oggi l'unico marchio al mondo 100% dedicato ai vini effervescenti, sia metodo Classico che metodo Martinotti-Charmat.

SOEC® comprende al suo interno 3 aree di competenza: enologia (consulenza, analisi, prodotti enologici), prestazioni conto terzi e materiali/consumabili.

Station CEnotechnique de Champagne® è un'azienda che ha fatto **dell'innovazione** un pilastro portante del suo percorso di crescita. Questa filosofia guida il lavoro di **SOEC®** fin dal suo debutto, quando l'associazione dei fondatori con i vignaioli Jacques Ducoin e Claude Cazals ha dato origine alla celebre creazione del GYROPALETTE®. Questa macchina automatizzata, divenuta oggi di uso comune nelle cantine che producono Champagne, Crémants e tutti gli altri vini metodo Classico, ha pian piano sostituito i "remueurs", ossia le persone addette al remuage.

La straordinaria invenzione, presentata durante il Salone Internazionale delle Tecnologie dei vini effervescenti nel 1973 a Epernay (che oggi prende il nome di "Viteff"), ha riscosso un forte successo anche tra gli italiani che all'epoca avevano visitato il Salone. Fu proprio questo crescente interesse che spinse Hardy e Martin verso l'Italia, dove nel 1975 vendettero i primi Gyropalettes® oltralpe.

Da quel momento SOEC® ha iniziato a crescere e a farsi conoscere sia in Francia che nel nostro Paese, conquistando l'attenzione di un testimonial d'eccellenza nella produzione di vini in Franciacorta, che si affidò alla consulenza enologica SOEC® per diversi anni.

Oggi l'azienda fornisce prodotti, consulenze e servizi di lavorazione conto terzi, a cantine e consulenti provenienti da tutto il mondo, dalla Spagna alla Russia, dall'Australia agli Stati Uniti.

Tra le principali innovazioni del marchio possiamo citare l'Adjuvant 83, primo coadiuvante di remuage a base di bentonite estremamente pura per i vini effervescenti, concepito proprio nel 1983 per il remuage automatizzato. In seguito, vale la pena ricordare il Mosalux®, sistema di misurazione delle capacità spumogene del vino (1990), SP® Organic diventato SOEC® Organic, lievito proveniente dai vigneti della regione Champagne (2012), Charm® Age e Charm® Elevage, i primi coadiuvanti specifici, 100% derivati di lievito, da utilizzare durante la presa di spuma (2015) e infine Origin F-Max, un collaggio di nuova generazione per la chiarifica e il trattamento dei mosti (2016).

Il brand si rivolge al futuro con un'indissolubile volontà di innovare costantemente e ha colto l'occasione per presentare nel 2021 **due nuovi prodotti a completamento della gamma: SOEC® 1971 & START Y® FRESH**, l'accoppiata tra un lievito e un nutriente specifici, per soddisfare le esigenze di produttori e consumatori di vini effervescenti.

È grazie all'esperienza acquisita nel corso degli anni che SOEC® è oggi un'azienda capace di stare al passo coi tempi e in grado di rinnovarsi. Al momento della sua creazione, il naso sopraffino dei fondatori ha consentito loro di sviluppare questo nuovo mestiere: *«all'epoca non ci si spostava per andare a trovare le persone. Abbiamo iniziato a visitarle, a parlare con loro, a prenderci un po' di tempo per degustare e discutere insieme, per migliorarsi ma anche per donare dei consigli. Fu così che alla fine il mestiere di enologo consulente, come lo conosciamo oggi, ha preso finalmente forma»*, ricorda Georges HARDY co-fondatore.

Il successo dell'impresa è dovuto anche e soprattutto alle persone che la compongono. La fiducia che SOEC® mette nei suoi collaboratori è la risorsa chiave dell'azienda ed è ciò che permette l'autonomia e l'espressione del proprio know-how sul campo. È un'impresa orientata agli scambi, alle relazioni e dotata di un vero **spirito di squadra**.

Il know-how di SOEC® è la chiave che ha permesso di costruire il passato e che ora permette la pianificazione del futuro. Tutto questo avviene grazie ai suoi **80 enologi consulenti, sparsi in tutto il mondo**, che lavorano quotidianamente per diffondere la propria esperienza attraverso le consulenze, le analisi e le prestazioni di servizi.

*«Il futuro di un marchio come Station CEnotechnique de Champagne® è un futuro ottimistico, importante, basato su molteplici assi; per noi, uno dei più importanti per l'avvenire è l'innovazione e la presenza internazionale del marchio»*, afferma Ramon BEL, Direttore CEO del Gruppo Sofralab® di cui SOEC® fa parte dal 1993.

Attenta anche alle esigenze tecnologiche del mondo moderno, SOEC® ha lanciato **un'applicazione mobile come nuovo strumento digitale**. Questa mette a disposizione degli utilizzatori diversi calcolatori (calcolo della solforosa e dell'acetaldeide, calcolo dell'SO<sub>2</sub> molecolare, calcolo dell'arricchimento, preparazione del pied de cuve, correzione della sovrappressione in bottiglia di un vino effervescente) nonché protocolli di lavoro sia per il metodo classico (macerazione classica o pre-fermentativa a freddo, vinificazione con o senza FML) e sia per quello Martinotti-Charmat (4 profili aromatici diversi). Questo strumento permette di gestire meglio le vasche e le prove di cantina attraverso un pannello di controllo, disponibile in francese, inglese, spagnolo, italiano, tedesco e russo. Si può accedere all'applicazione direttamente da smartphone o tablet (iPhone e Android) e per il suo utilizzo non è necessaria la connessione internet in quanto è prevista la funzionalità offline.

Per saperne di più contattare:

**Claudia Veronese**

responsabile marketing Italia  
cveronese@oenofrance.it



STATION  
CENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE