

Champagne e lo spumante

La storia del vino spumantizzato non parte da **Dom Pérignon** e dalle campagne francesi della Champagne, ma da Londra.

Gli inglesi furono i primi, intorno al **1650**, ad utilizzare tappi di sughero per imbottigliare il vino di importazione mentre i francesi utilizzavano ancora stracci permeabili imbevuti d'olio. Nel caso di inavvertite rifermentazioni in bottiglia, l'anidride carbonica, che non poteva fuoriuscire dai tappi in sughero, rimaneva sciolta nel vino e una volta che la bottiglia veniva stappata, si formava la schiuma.

Dom Pérignon ha avuto l'intuizione di capire l'importanza del fenomeno spontaneo che avveniva nelle bottiglie tappate dagli inglesi. I primi tentativi di fermentazione guidata avvennero nel **1700** nella Champagne, ma con scarso successo poiché la maggior parte delle bottiglie scoppiava, e questo problema durò finché gli inglesi non inventarono bottiglie di vetro più resistenti.

Lo **spumante naturale** si può produrre con due metodi: Champenoise o Charmat. Entrambi i metodi partono da un vino base, la rifermentazione avviene invece con metodi diversi.

Metodo Champenoise

Al vino base viene addizionata una miscela di vino, zucchero e lieviti selezionati (il cosiddetto *liqueur de tirage*) in grado di far partire la rifermentazione in bottiglia. Il vino viene poi imbottigliato e lasciato a fermentare in cantina per un periodo variabile che può arrivare a 2-3 anni, in posizione inclinata verso il basso. Le bottiglie vengono agitate e ruotate periodicamente per in modo da far affluire le fecce verso il tappo. Il vino rifermentato presenterà un tasso alcolico superiore a quello di partenza di circa 1,2% vol e la presenza di anidride carbonica sotto forma di acido carbonico (le famose bollicine). Grazie alla fermentazione dei lieviti, lo spumante assume il caratteristico **aroma di crosta di pane**.

Al termine del periodo di fermentazione in bottiglia, le fecce vengono allontanate stappando velocemente la bottiglia e facendole uscire, spesso congelando il collo della bottiglia in modo tale da solidificare le fecce, oppure con metodi più sofisticati come la filtrazione isobarica sotto CO₂ (il vino viene travasato e filtrato in un ambiente sotto pressione, in modo tale che non perda l'anidride carbonica presente al suo interno).

La bottiglia viene poi **rabboccata** con il cosiddetto "liquore di spedizione" (*liqueur d'expédition*) costituito da vino bianco finissimo, acquavite e saccarosio. In base alla quantità di liqueur aggiunto, gli spumanti si suddividono, secondo la norma comunitaria (Regg. 2332/92 e 2333/92 CEE) in: extra brut, brut, extra dry, sec o secco, demisec o abboccato, dolce per quantitativi sempre maggiori.

Se nel liqueur non è presente saccarosio, sarà indicato Brut Nature, Dosage Zéro oppure Pas Dosé.

Metodo Charmat

Con questo metodo la **rifermentazione** avviene in **autoclave** e il sedimento di lieviti viene eliminato per filtrazione isobarica prima dell'imbottigliamento. È un metodo industriale per vini di qualità inferiore, inventato nel Bordeaux, che richiede costi di manodopera inferiori e tempi più brevi. Data la rapidità della lavorazione, si evidenziano ancora nel vino gli aromi e le caratteristiche dei vitigni di origine, per questo si prestano bene al metodo Charmat il Moscato e il Prosecco.

Metodo Transvasion

Questo sistema è utilizzato anche per vini di pregio. Il vino rifermenta in bottiglia come per il metodo champenoise, successivamente la bottiglia viene stappata, il vino è travasato in un **recipiente a pressione**, liberato dei sedimenti e imbottigliato.

Lo champagne



Solo i vini prodotti in territori situati a circa 150 km da Parigi possono fregiarsi del nome Champagne in etichetta. La produzione di questi vini viene fatta solamente con il metodo Champenoise.

I vitigni utilizzati per produrre champagne sono tradizionalmente di tre varietà diverse: **Chardonnay**, vitigno bianco che conferisce la finezza tipica del prodotto finito; **Pinot Nero** e **Pinot Meunier**, vitigni a bacca rossa (che vengono ovviamente vinificati in bianco) responsabili della pienezza e dell'aroma fruttato.

Champagne e lo spumante

Fermentati separatamente, i vini delle tre varietà vengono assemblati in campioni di proporzioni diverse, scelte dopo una opportuna degustazione. Questa miscela dovrà costituire la *cuvée*, cioè il vino di base definitivo che sarà poi trasformato e che deve avere un modesto grado alcolico (non superiore a 11% vol).

Nell'80% degli champagne in commercio non compare l'indicazione dell'annata in etichetta, questo perché spesso l'assemblaggio prevede la presenza di vini di due o più annate diverse al fine di ottenere un vino più armonico e omogeneo.

Lo **champagne millesimato**, invece, è prodotto con uve provenienti da un'unica vendemmia.

Spumanti italiani

Gli **spumanti italiani** utilizzano la denominazione spumante, con l'eventuale aggiunta della scritta "fermentazione in bottiglia" o "metodo tradizionale" o "metodo tradizionale classico" in riferimento al sistema di lavorazione, che in questo caso è quello Champenoise. I più famosi spumanti italiani sono prodotti in **Franciacorta**, in Lombardia, sotto la DOC omonima, questi sono i vini italiani che più si avvicinano agli champagne francesi. Anche in Trentino, con denominazione "**Trento DOC**", vengono prodotti spumanti di qualità, più delicati e fruttati dei Franciacorta e dunque più lontani come gusto agli champagne.

