

Corso base di avvicinamento al Mondo del Vino

Terzo Incontro

La SPUMANTIZZAZIONE

Il Metodo Classico (seconda fermentazione in bottiglia)

Il Metodo Charmat (seconda fermentazione in autoclave)

Degustazione guidata di due vini Spumanti

METODI di PRODUZIONE

Due i metodi di produzione dello spumante:

il metodo Classico ed il metodo Charmat.

Le uve principalmente usate sono: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier per lo champagne, e principalmente Pinot nero, Chardonnay e Pinot Bianco per i nostri spumanti metodo classico, ma anche Gavi e Cortese in Piemonte, Verdicchio nelle Marche, Inzolia e Catarrato in Sicilia spumantizzate col metodo classico danno buoni risultati.

Il Pinot nero dà forza e struttura al nostro spumante, lo Chardonnay acidità e profumi, il Pinot Meunier integra la struttura del Pinot nero e la finezza dello Chardonnay.

METODO CLASSICO

Terminata la prima fermentazione generalmente in acciaio, si passa all'aggiunta o taglio anche con vini di diversa provenienza o crus in modo da ottenere la **cuvée** cioè il vino base da spumantizzare; si aggiungono **lieviti selezionati** e lo si imbottiglia con un tappo a corona sotto il quale viene inserita una capsula rovesciata detta **bidule**. Parte così una seconda fermentazione ad una temperatura tra i 12 ed i 18°C. che si prolungherà per diversi mesi. Le bottiglie vengono accatastate in posizione orizzontale, questa fase è detta **presa di spuma**. Il vino va incontro ad una lunga maturazione sui lieviti che si concluderà con l'eliminazione della feccia formatasi. Per permettere la discesa delle fecce verso la capsula inserita nel tappo, le bottiglie vengono trasferite su speciali cavalletti detti **pupitres**, costruiti in modo da permettere una graduale inclinazione da orizzontale a verticale e fatte ruotare di un quarto di giro ogni due/tre giorni, operazione chiamata **remouage** che può essere effettuata manualmente o meccanicamente (dove abbiamo grandi produzioni) da cestoni di ferro detti **giropalettes**. Quando le bottiglie si troveranno in posizione quasi verticale, vengono tolte dalle **pupitres** ed accatastate a testa in giù in attesa della successiva operazione detta **degorgement** che consiste nell'apertura della bottiglia; abbiamo visto che durante la fermentazione si forma anidride carbonica in quantità: si raggiungono le 5 / 5,5 atmosfere. L'apertura sotto la spinta della pressione permette la fuoriuscita della capsula che contiene le fecce; per evitare una consistente perdita di vino, si infilano le bottiglie capovolte in un macchinario che ne congela il collo formando un ghiacciolo tramite una soluzione di salamoia a meno

20°C. La parte di liquido fuoriuscita viene rimpiazzata con l'aggiunta di uno sciroppo di dosaggio chiamato **liquer de expedition**, costituito da zucchero, distillato di vino o vino di annate più vecchie, o dallo stesso vino; la formula di questo dosaggio è assolutamente segreta ed è la firma di ogni Maison (casa).

La bottiglia viene ora chiusa con il classico tappo a fungo (sughero a tre strati), ingabbiata e lasciata per un breve periodo a riposo dopo la violenza subita durante tutta la lavorazione.

La percentuale di zucchero contenuto nella **liquer** determina il tipo di prodotto come da seguente tabella:

Contenuto zuccherino	Tipo
Assente	Nature, Pas Dosè o Dosage zero
fino a 6 gr./lt.	Extra brut
da 7 a 15 gr./lt.	Brut
da 16 a 20 gr./lt.	Extra dry
da 21 a 35 gr./lt.	Dry
da 36 a 50 gr./lt.	Abboccato
oltre i 50 gr./lt.	Dolce

Ora il nostro vino spumante è pronto per essere messo in commercio e si consiglia di berlo in un tempi relativamente brevi; l'invecchiamento infatti va considerato dall'imbottigliamento ed a nulla serve un ulteriore invecchiamento in cantina dopo l'acquisto. Si possono degustare Champagne e Spumanti Metodo Classico di vecchie annate purchè degorgiate in tempi recenti.

METODO CHARMAT

E' la tecnica di rifermentazione in autoclave che inventata da un italiano: l'ingegner **Martinotti**, prende il nome dal francese che l'ha brevettata e commercializzata, tale **Charmat**.

E' il metodo usato per il Prosecco e l'Asti spumante, due vini molto famosi in Italia e che ci invidia il mondo intero, e dei quali si producono milioni di bottiglie.

Il vino base viene addizionato di zuccheri o mosto e lieviti selezionati e viene lasciato rifermentare in autoclave ad una temperatura controllata (14/18°C.) per qualche mese.

A fermentazione ultimata, le fecce vengono separate per travaso isobarico e lo spumante stabilizzato per refrigerazione a 3/4 °C. e, dopo un ulteriore filtraggio viene imbottigliato senza perdite né di pressione né di qualità.

Un breve periodo di riposo in cantina poi la messa in vendita.