

## I METODI DI SPUMANTIZZAZIONE.

Come è noto l'Italia è uno dei maggiori produttori mondiali di Vino.

Da sempre in sana competizione con la Francia, anche i viticoltori Italiani hanno assodato che la strategia vincente è quella di mirare alla qualità piuttosto che alla quantità.

Il rispetto per l'ambiente, tecniche di viticoltura sempre più responsabili e valorizzazione dei vitigni autoctoni sono ormai principi fondamentali radicati e sempre più viticoltori impostano la loro produzione in tal senso.

Da Nord a Sud i nostri produttori ci regalano eccellenze che ci inorgogliscono e ci fanno apprezzare prodotti sorprendenti che nascono dal lavoro e dalla passione di tanti uomini e donne che sempre più sapientemente si dedicano alla produzione del vino, spesso tramandando di generazione in generazione "un'attività" strettamente legata all'amore per il proprio territorio e le tradizioni.

Uno dei vini italiani più conosciuti ed apprezzati al mondo negli ultimi anni è il Prosecco.

I suoi aromi e profumi freschi, ne fanno un vino fresco, non troppo impegnativo, che si può godere anche durante il pranzo, avendo un titolo alcolometrico contenuto.

Il Prosecco, inteso come vitigno, conosciuto anche con il nome "Glera", si adatta bene alla spumantizzazione grazie ai suoi aromi che consentono durante la spumantizzazione con il **Metodo Martinotti**, una grande estrazione di aromi in un lasso di tempo piuttosto breve. Anche altre uve vengono utilizzate per la produzione di vini spumanti e si tratta spesso di uve aromatiche per l'appunto, in particolare per la produzione di vini spumanti dolci, pensiamo al Moscato, al Brachetto o alla Malvasia.

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco ed il Pinot Meunier (quest'ultimo solo in Francia), rappresentano i vitigni più utilizzati per la produzione di spumanti ottenuti con il **Metodo Classico**.

Entrambi questi metodi ci consentono di ottenere vini spumanti *naturali*, dove la presenza di anidride carbonica è il frutto della fermentazione del vino e non è stata aggiunta artificialmente come avviene nei prodotti di bassa qualità.

I due diversi metodi di spumantizzazione danno come risultato, vini spumanti con caratteristiche ben diverse, questo non significa che uno sia migliore dell'altro.

Avremo Vini più freschi, di pronta beva, che ben si adatteranno ad un abbinamento con cibi non troppo strutturati e spesso a base di pesce con il Metodo Martinotti e vini più strutturati e complessi, in grado di essere abbinati con cibi più elaborati con il Metodo Classico.

Oggi, sempre più persone apprezzano l'utilizzo delle "bollicine a tutto pasto" e non più solo come aperitivo o per un brindisi.

Al contrario, un'usanza che, risulta difficile da dissipare è quella di bere vini spumanti secchi al momento del dolce, quando invece andrebbe rispettata la regola dell'*abbinamento per concordanza* (per cui ad un cibo dolce va abbinato un vino dolce).

Tornando alla produzione, vediamo brevemente quali sono le fasi della spumantizzazione secondo i due metodi.

#### METODO CLASSICO

Il Metodo Classico si basa sul principio della rifermentazione in bottiglia. Come abbiamo già detto i vitigni più utilizzati sono Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco ed il Pinot Meunier in Francia, poiché sono quelli che danno i risultati migliori e meglio si adattano al processo di spumantizzazione. Per esempio il pinot nero, viene vinificato in bianco e darà struttura, corpo e persistenza. Lo chardonnay donerà eleganza, freschezza e finezza, venendo spesso usato in purezza. Anche altri vitigni vengono utilizzati nelle rispettive regioni per la spumantizzazione, pensiamo al Verdicchio nelle Marche, l'Inzolia in Sicilia, ecc. Una delle regioni italiane dove la produzione di vini spumanti ha grande rilevanza è indubbiamente la *Franciacorta* (avranno questa dicitura esclusivamente i vini spumanti prodotti secondo il Metodo Classico in una determinata zona, tra monte Orfano e lago d'Iseo in Lombardia), ma anche Piemonte, Trentino, Alto Adige e Veneto sono da sempre legate alla produzione di vini spumanti secondo il Metodo Classico, vediamone brevemente le fasi.

- **Assemblaggio Vini Base:** viene creata la *Cuvée*, miscelando vini base anche di diverse annate ed il vino avrà la dicitura in etichetta *sans année*. Al contrario, se verranno utilizzate uve di una singola annata, verrà riportata in etichetta la dicitura *Millesimato* e verrà specificata anche l'annata. Se le uve assemblate saranno provenienti da soli vitigni a bacca bianca avremo un *Blanc de Blanc*, se avremo un vino prodotto dall'assemblaggio di sole uve nere vinificate in bianco avremo un *Blanc de Noirs*.
- **Aggiunta del Liqueur de Tirage:** viene creata una miscela composta da vino base, zucchero di canna, lieviti selezionati e sali minerali, il tutto per facilitare il processo di fermentazione che darà luogo allo sviluppo di alcool, di anidride carbonica e quindi di bollicine.
- **Messa in Bottiglia:** il vino viene imbottigliato nelle tipiche bottiglie spesse, di colore scuro per preservare il vino dalla luce, con il fondo convesso che meglio resiste alla pressione interna. Viene inserito all'interno del collo della bottiglia un piccolo cilindro di plastica *la bidule*, dove si convogliano i residui della fermentazione alla fine del processo ed in fine applicato il tappo a corona che sarà rimosso successivamente.
- **Presa di Spuma:** le bottiglie vengono sistemate in posizione orizzontale in ambienti a temperatura controllata tra i 10° ed i 12° in assenza di luci e vibrazioni ed un adeguato livello di umidità. Durante questa fase gli zuccheri presenti verranno lentamente digeriti dai lieviti tramite il processo di fermentazione e si svilupperanno alcool ed anidride carbonica.
- **Affinamento sui Lieviti:** è una fase determinante può durare dai 18 mesi a decine anni! In questa fase i lieviti sono ormai esausti, gli zuccheri praticamente assenti, sono presenti forte pressione interna e concentrazione di alcool. Avviene il decadimento delle membrane dei lieviti che iniziano così a rilasciare profumi ed aromi più complessi. Questo lungo e lento processo di affinamento apporterà non solo un ampio corredo gusto olfattivo ma donerà al vino anche un *perlage* fine e persistente.
- **Remuage:** finita la fase di affinamento le bottiglie vengono posizionate sulle *pupitre*, dei particolari sostegni di legno dove grazie ai movimenti effettuati da personale specializzato le bottiglie saranno ruotate ed orientate secondo modi e ritmi specifici fino ad arrivare al posizionamento in verticale della bottiglia. Così facendo la bottiglia si troverà praticamente "a testa in giù", i lieviti (ormai decaduti), vengono convogliati nella bidule, verso il tappo a corona. Questa posizione potrebbe durare mesi o anni.

- **Sboccatura:** durante la fase della sboccatura o *dégorgement*, vengono espulse le fecce, ossia i resti del processo di fermentazione. Oggi questo processo avviene quasi esclusivamente in maniera meccanizzata, *sboccatura alla glace* dove le bottiglie viaggiano con il tappo rivolto verso il basso, viene congelata la bidule ed una volta riposizionata la bottiglia in verticale, stavolta poggiata sul suo fondo, viene asportato il tappo a corona e la spinta di anidride carbonica espelle la bidule con il suo contenuto di fecce congelate ormai esauste. Un tempo questo procedimento veniva effettuato a mano, *sboccatura alla volée*, questa pratica richiede grande maestria e rapidità.
- **Dosaggio:** gli spumanti vengono classificati anche in base al loro grado zuccherino. Durante il processo di fermentazione quasi tutti gli zuccheri dell'uva e quelli aggiunti con il liqueur de tirage sono stati elaborati. Al termine del processo di fermentazione e dopo la sboccatura i produttori rabboccano le bottiglie con lo *sciropo di dosaggio* o *liqueur d'expédition* composto da vino invecchiato in barrique, zucchero di canna, acquavite o altri distillati, il tutto secondo una ricetta segreta che darà uno stile unico al prodotto finale. Prima di apporre il tappo si rabboccano ulteriormente le bottiglie con l'aggiunta dello stesso vino per far sì che il livello sia uguale in tutte le bottiglie. Avremo così una classificazione degli spumanti in base al residuo zuccherino, per citarne alcuni: *Brut, Extra Dry, Dry, Abboccato, Dolce*. Nel caso in cui non venga aggiunto il "dosaggio", avremo spumanti classificati come *Pas Dosé, Dosage Zerò* o ancora *Nature*.
- **Tappatura:** all'origine i tappi inseriti nella bottiglia di spumante sono cilindrici, assumono successivamente la caratteristica forma a fungo a causa della forte pressione alla quale sono sottoposti tra la spinta dell'anidride carbonica del vino e la gabbietta che li tiene ancorati alla bottiglia. Per questo bisogna prestare particolare attenzione al momento dell'apertura. Il tappo è composto da un agglomerato di sughero reso più elastico dal silicone e da due rondelle di sughero più pregiate che saranno a contatto con il vino. Vengono poi applicate la capsula e la gabbietta.
- **Confezionamento:** il confezionamento avviene dopo che le bottiglie sono state lavate, asciugate e dopo che si è certi che il liquore d'expédition si sia perfettamente amalgamato. Vengono quindi applicate etichetta e retro etichetta, i documenti d'identità dei nostri vini, nonché la capsula di alluminio intorno al tappo ed il collarino di carta. Sempre più aziende riportano sulla retro etichetta la data di sboccatura per consentire un consumo ideale che dovrebbe avvenire tra i 6 ed i 12 mesi anche se i prodotti di eccellenza possono superare questi periodi.

#### METODO MARTINOTTI O CHARMAT

Fino al 1800 il Metodo Classico era l'unico utilizzato per la produzione di vini spumanti. Fu grazie all'italiano Federico Martinotti (ideatore del Metodo), ed al francese Eugène Charmat (che quasi un secolo dopo ne brevettò l'attrezzatura), che si avviò un nuovo processo di spumantizzazione che consentiva costi e tempi notevolmente più contenuti. Questo metodo si basa sulla fermentazione in *Autoclave*, contenitori simili a grandi silos di acciaio inox a temperatura controllata che tendono a mantenere intrappolata al loro interno l'anidride carbonica. Da questo processo si ottengono vini freschi e profumati grazie anche ai vitigni utilizzati, prevalentemente aromatici, per consentire una forte estrazione di aromi e sapori in un lasso di tempo decisamente più contenuto rispetto al metodo classico, in particolare i vini spumanti dolci trovano in questo metodo quello più adatto alla loro produzione.

Come per il metodo classico si parte da una Cuvée di vini base, il tutto avviene a temperatura controllata per rendere il vino stabile e poter procedere alla presa di spuma con l'aggiunta dei lieviti selezionati. Il vino viene quindi introdotto all'interno di autoclavi in acciaio inox dove si avvia una fermentazione rapida che durerà almeno 30 giorni fino ad arrivare agli 80 giorni.

Inoltre il processo di commercializzazione potrà avvenire solo dopo sei mesi dall'inizio della rifermentazione. Più si allunga il periodo di permanenza sui lieviti più il risultato sarà uno spumante complesso, è in questi casi che sentiremo parlare di *Metodo Charmat Lungo*.

La maggior parte dei processi della produzione con il Metodo Martinotti, avvengono in condizioni isobariche per non disperdere l'anidride carbonica sviluppata durante i processi di fermentazione.

Volendo riassumere le sue fasi avremo:

- **Assemblaggio vini base**
- **Filtrazione**
- **Aggiunta di zuccheri, sali minerali e lieviti selezionati**
- **Presa di spuma**
- **Travaso isobarico,**
- **Filtrazione Isobarica**
- **Refrigerazione**
- **Filtrazione isobarica**
- **Imbottigliamento isobarico**
- **Tappatura**
- **Confezionamento**

Alla luce di questi processi produttivi dovrebbe esserci più chiaro quanto lavoro, passione e dedizione ci sia dietro la produzione dei vini spumanti di qualità, siano essi più strutturati, eleganti e ampi prodotti con il Metodo Classico, che fragranti, freschi diretti prodotti con il Metodo Martinotti. Non ci resta che scegliere quale sarà la prossima bottiglia che apriremo!