

VINI SPUMANTI

CHE COSA S'INTENDE PER VINO SPUMANTE?

Secondo la definizione di legge lo **spumante** è il prodotto che si ottiene dalla prima o seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto di uve o di vino, caratterizzato alla stappatura della bottiglia da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

Per essere definito spumante, il vino deve presentare a una temperatura di 20°C in recipienti chiusi una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non inferiore a 3 bar. Non è previsto alcun periodo di fermentazione minimo per la spumantizzazione.

La legge definisce poi **vino spumante di qualità** il prodotto che presenta le stesse caratteristiche dello spumante, ma che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non inferiore a 3,5 bar. Gli spumanti di qualità rappresentano una categoria qualitativamente superiore rispetto a quella degli spumanti generici. Per questi vini, infatti, è previsto che il processo di produzione non possa essere inferiore ai 6 mesi a partire dall'inizio della fermentazione in autoclave. La durata della fermentazione non può essere inferiore ai 90 giorni.

Sempre per legge è definito anche il **vino spumante di qualità del tipo aromatico**, cioè ottenuto da basi costituiti non da vino ma soltanto da mosti di uve o mosti di uve parzialmente fermentati che derivano da varietà di uve da vino ben specifiche (per citarne alcune: tutti i Moscati, tutte le Malvasie, Aleatico, Glera..). Conservato a una temperatura di 20°C in recipienti chiusi deve presentare una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione non inferiore a 3 bar.

La categoria **vini spumanti (di qualità e non) a denominazione di origine controllata** si identifica con i vini DOP (Doc e Docg) i cui disciplinari di produzione prevedono anche il tipo spumante (es. Oltrepò Pavese, Frascati, Trento..).

La legge definisce, infine, **vino spumante gassificato** il prodotto ottenuto da vino senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta, a cui è stata aggiunta, in tutto in parte, anidride carbonica, e la cui sovrappressione a 20 ° C al chiuso deve risultare superiore a 3 bar. In etichetta dev'essere riportata la dicitura "ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica".

COME SI PRODUCE UNO SPUMANTE?

Per ottenere ottimi spumanti occorre partire innanzitutto da un buon vino di base, curando al massimo l'uva nel vigneto.

Le uve di partenza

Quasi tutti i vitigni possono essere utilizzati per produrre spumanti, ma solo privilegiandone alcuni si ottengono prodotti di particolare pregio.

In genere, ad esempio, il *Pinot nero* e lo *Chardonnay* sono particolarmente adatti per gli spumanti secchi, mentre per quelli dolci si tende a impiegare prevalentemente vitigni aromatici (*Moscato, Brachetto, Malvasia*).

Si possono ottenere tuttavia ottimi prodotti sia secchi che dolci anche avvalendosi di altre uve quali *Albana, Cortese, Erbaluce, Verdicchio*, se parliamo di spumanti bianchi, e *Freisa, Cesanese, Malvasia di Casorzo* e *Vernaccia nera* per i rossi.

E' importante che le uve di partenza siano sane e con buona acidità, per dare vita a loro volta a vini ricchi e profumati. Per avere queste condizioni, i climi più adatti per coltivare uve da utilizzare per la produzione di spumanti sono quelli temperato-freddi.

Il vino base e l'assemblaggio

Il punto di partenza per la produzione di un vino spumante è il vino base ottenuto secondo la tecnica della vinificazione in bianco, dalla spremitura soffice delle uve per evitare un'eccessiva cessione di colore e per preservare la qualità dell'uva selezionata.

Il mosto fiore che ne deriva, viene poi posto in recipienti in cui le impurezze in sospensione vengono fatte decantare. Di seguito, il mosto è sottoposto a una fermentazione che avviene a temperatura controllata inferiore ai 20 ° C.

Le operazioni successive (travasi, chiarifiche, filtrazioni) poi sono le stesse seguite per la produzione di tutti gli altri vini tranquilli. Si ottiene così un vino finito secco.

Con opportuni tagli di vini provenienti da diverse annate e origini, anche invecchiati in modo diverso, si preparano poi partite destinate alla spumantizzazione, altamente selezionate e tagliate, con caratteristiche costanti, dette *cuvée*.

La preparazione delle *cuvée* viene effettuata per produrre uno spumante con le caratteristiche desiderate e per ottenere una certa omogeneità tra spumanti commercializzati di anno in anno da una stessa azienda.

Il *liquor de tirage*

Alla *cuvée* così preparata vengono aggiunti lieviti selezionati e sciroppo zuccherino a elevata concentrazione, chiamato *liquor de tirage*.

Per quanto riguarda i lieviti aggiunti, devono essere specificatamente selezionati, devono avere elevato vigore fermentativo, produrre profumi gradevoli ed essere adatti a fermentare a basse temperature (11-13 °C), tipiche delle cantine dove i vini vengono poi stoccati.

I lieviti utilizzati devono inoltre formare a fine fermentazione un deposito che non tenda a rimanere aderente al vetro della bottiglia ma che riesca a scorrere ed essere poi eliminato facilmente al momento opportuno.

Per questo motivo alcune grandi aziende hanno selezionato i propri ceppi di lieviti.

A questo punto il vino al quale sono state effettuate le suddette aggiunte è sottoposto a una seconda rifermentazione.

A seconda delle modalità con cui avviene questa rifermentazione possiamo distinguere due metodi per la produzione dello spumante: il metodo classico e il metodo Charmat/Martinotti.

METODO CLASSICO

Si tratta del metodo più antico per ottenere spumanti.

Una volta aggiunto il *liqueur de tirage* si procede a imbottigliare chiudendo le bottiglie con tappi a corona, forniti di una particolare capsula di plastica rivolta internamente alla bottiglia detta *bidule*, che consente di raccogliere il sedimento feccioso che verrà a formarsi.

Le bottiglie vengono poi posizionate orizzontalmente a cataste in ambiente costantemente fresco (10-12 °C) e buio.

Nel vino così imbottigliato, quindi, ha luogo una seconda fermentazione molto lenta chiamata *presa di spuma*, durante la quale gli zuccheri aggiunti si trasformano in alcol etilico e anidride carbonica, che rimane imprigionata all'interno della bottiglia ben tappata. Più è lenta la fermentazione più le bollicine, al momento del consumo dello spumante, si presenteranno fini, numerose e persistenti.

Una volta terminata la fermentazione, in genere dopo un periodo di circa 2 mesi, inizia una fase cosiddetta di maturazione, durante la quale il vino acquisisce le sue alte qualità.

In questa fase infatti il vino, per un periodo variabile tra i 18-36 mesi, rimane a contatto con i lieviti, i quali producono sostanze di degradazione (esteri, alcol superiori, aminoacidi), che donano allo spumante un insieme di profumi e aromi caratteristici e tipici (es. note di crosta di pane, lievito). Maggiore è il contatto coi lieviti più complesso e vario è il bouquet.

Una volta conclusasi la fase di maturazione occorre a questo punto separare dal vino il sedimento formatosi all'interno della bottiglia.

Per realizzare questo passaggio le bottiglie vengono disposte su particolari sostegni inclinati detti *pupitres*, provvisti di fori ovali, e sono sottoposte al *remuage*, operazione molto delicata in genere condotta da operai specializzati.

Lo scopo del *remuage* è di far scendere in modo graduale la feccia contenuta nelle bottiglie fino a che questa si raccolga nella *bidule*, cioè sotto il tappo della bottiglia.

Nella pratica le bottiglie vengono scosse e ruotate di 1/8 di giro con opportuni ed esperti movimenti di polso, aumentando a ogni passaggio l'inclinazione, in modo che si vengano a trovare in posizione quasi verticale col tappo rivolto verso il basso.

La durata del *remuage* è in genere da 15 giorni a 6 mesi.

Le grandi aziende produttrici di spumanti sono provviste di apparecchiature moderne che effettuano in maniera automatica il *remuage* secondo modalità e tempi prefissati: le bottiglie sono posizionate in appositi box pallettizzati che possono essere ruotati e spostati in modo automatico. Le bottiglie sono inclinate fino ad assumere la posizione detta *in punta*, cioè col tappo rivolto verso il basso. Qui rimarranno per un tempo variabile a seconda dell'azienda fino al momento della sboccatura.

Il deposito formatosi all'interno delle bottiglie e raccolto nella *bidule* viene poi eliminato attraverso l'operazione di *sboccatura* o *degorgement*, che può essere effettuata in due modi:

-à *la volée* (al volo): la bottiglia viene stappata manualmente con un gesto veloce e deciso (da operai altamente specializzati) in modo che il deposito venga fatto uscire. Ovviamente nell'operazione uscirà anche una minima quantità di vino, che laverà la punta della bottiglia sporcata dal sedimento;

-à *la glace* (al ghiaccio): il collo della bottiglia viene immerso in una soluzione di acqua e sali a -25 °C per qualche minuto o azoto liquido per pochi secondi, in modo che il deposito venga congelato insieme a una minima quantità di vino. In seguito la bottiglia viene stappata e il ghiacciolo formato da sedimento e parte del vino può uscire facilmente.

Si provvede quindi a sostituire nel giro di pochi attimi la parte di vino persa con la sboccatura, utilizzando spumante dello stesso tipo oppure dosi ben precise del cosiddetto *liqueur d'expédition*, che può essere composto solo da zucchero, mosto di uve, vino anche invecchiato, distillato di vino.

La sua composizione varia a seconda dell'azienda, che "marchia" in questo modo il proprio prodotto conferendo caratteristiche organolettiche particolari.

Successivamente si procede a chiudere le bottiglie.

METODO MARTINOTTI O CHARMAT

Questo metodo, più recente e più veloce rispetto al metodo classico, è stato ideato dall'italiano Martinotti ma poi diffuso dal francese Charmat.

Il metodo Charmat è particolarmente indicato per la produzione di spumanti che devono mantenere ed esaltare il carattere aromatico delle loro uve di partenza, come l'Asti Spumante da Moscato, il Brachetto e il Prosecco.

Si differenzia dal metodo precedente in quanto dopo aver aggiunto sciroppo zuccherino, coadiuvanti di fermentazione e lieviti selezionati al vino base, la rifermentazione e quindi la presa di spuma avviene in grandi recipienti a chiusura ermetica (autoclavi), di capacità variabile da poche decine a parecchie centinaia di ettolitri.

Rispetto al metodo classico la presa di spuma avviene in periodi più brevi, da qualche settimana a qualche mese in base alle necessità e al risultato voluto.

Una volta raggiunta la pressione desiderata il vino è refrigerato, chiarificato, filtrato e passato senza perdite di pressione in un'altra autoclave dove riceve le ultime aggiunte. Da qui poi, sempre in condizioni di pressione costante, è imbottigliato.

Le bottiglie vengono stoccate per il tempo necessario affinché il vino si possa riprendere dallo shock da imbottigliamento, poi confezionate e messe in commercio.

Lo stesso metodo di produzione che prevede una permanenza prolungata sulle fecce (9-12 mesi) è noto come *Charmat lungo*.

INFORMAZIONI IN ETICHETTA

Quali sono le indicazioni che obbligatoriamente devono essere presenti su una bottiglia di spumante?

-Denominazione di vendita

In funzione dei singoli casi sarà indicato: «vino spumante», «vino spumante di qualità», ecc.. Se si tratta di vini a denominazione di origine occorre riportare anche il nome della regione determinata (es. Oltrepò Pavese) e la menzione “denominazione di origine controllata” o “denominazione di origine controllata e garantita” oppure le sigle “Doc” o “Docg”. In aggiunta o in alternativa può essere riportata la menzione comunitaria sia per esteso sia in sigla (“Denominazione di origine protetta” o “DOP”).

-Volume nominale, cioè la quantità di vino contenuta nella bottiglia.

-Grado alcolico effettivo

Per gli spumanti il grado alcolico indicato non può essere né superiore né inferiore di oltre 0,8 % vol. al grado alcolico determinato dall'analisi di laboratorio.

-La dicitura “contiene solfiti” o “contiene anidride solforosa” se questi rientrano nella composizione del prodotto.

-Il n° di lotto, che permette di identificare il vino e la sua origine.

- Il nome o la ragione sociale del produttore o di un venditore e il nome del comune o della frazione e dello Stato membro in cui l'elaboratore o il venditore ha sede.

- L'indicazione del **tenore di zucchero**.

A seconda del contenuto di zuccheri presenti negli spumanti, si utilizzano diciture diverse per designarli:

- ✚ *Brut nature, pas dosé, dosage zéro*: se il tenore di zucchero è inferiore a 3 g/l; tali termini possono essere usati unicamente per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria.
- ✚ *Extra brut*: se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l.
- ✚ *Brut*: se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l.
- ✚ *Extra dry*: se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17 g/l.
- ✚ *Secco, asciutto, dry*: se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l.
- ✚ *Demi-sec, abboccato, medium dry*: se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l.
- ✚ *Dolce*: se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

Utilizzo di alcuni termini specifici

L'utilizzo di alcuni termini è regolamentato per legge. Ad esempio:

-la dicitura «**fermentazione in bottiglia**» può essere utilizzata solamente per indicare uno spumante DOC o DOCG o a indicazione geografica di un paese terzo o un vino spumante di qualità, a condizione che: il prodotto sia stato ottenuto mediante seconda fermentazione alcolica (o rifermentazione) in bottiglia; la durata dell'intero processo di produzione non sia stata inferiore a 9 mesi; la durata della rifermentazione e della permanenza sulle fecce siano state almeno di 90 giorni; il prodotto utilizzato sia stato separato dalle fecce mediante travaso o sboccatura.

-La dicitura «fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «**metodo classico tradizionale**» può essere utilizzata solamente per vini spumanti DOP o a indicazione geografica di un paese terzo o vini spumanti di qualità, a condizione che lo spumante abbia subito la seconda fermentazione in

bottiglia, che sia rimasto senza interruzione sulle fecce per almeno nove mesi nella stessa azienda e che sia stato separato dalle fecce mediante sboccatura.

La menzione «**riserva**» è attribuita agli spumanti DOC e DOCG che siano stati sottoposti a un periodo di invecchiamento non inferiore a un anno per i vini spumanti ottenuti con metodo Martinotti/charmat e a tre anni per i vini spumanti ottenuti con rifermentazione naturale in bottiglia.

- La dicitura «**crémant**» è riservata a vini spumanti bianchi o rosati DOP o a indicazione geografica di un paese terzo, a condizione che: le uve siano vendemmiate a mano; che il vino sia prodotto con mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspatis; la quantità di mosto ottenuto non superi 100 litri per 150 chili di uva; il tenore massimo di anidride solforosa non sia superiore a 150 mg/l; il tenore di zuccheri sia inferiore a 50 g/l; il vino debba poter fregiarsi delle espressioni “metodo classico tradizionale” e affini.

- La specificazione «**storico**» per i vini spumanti DOCG e DOC è riservata ai vini della zona di origine più antica, ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa denominazione.

Altri termini utilizzati comunemente per i vini spumanti

-*Millesimato*: s'intende uno spumante in cui in etichetta è indicata l'annata di produzione, quindi prodotto con uve derivate da un'unica vendemmia (o almeno per 85%, come prevede la legge se l'annata è indicata). Si tratta di spumanti prodotti in un'annata particolarmente buona in cui le condizioni climatiche hanno reso ottimale la maturazione dei grappoli.

-*Blanc de blancs*: espressione francese che si riferisce a uno spumante prodotto solo con uve a bacca bianca (es. Chardonnay o Pinot bianco).

-*Blanc de noirs*: s'intende uno spumante prodotto solo con uve a bacca nera (es. Pinot nero).

A proposito di annata

Sull'etichetta degli spumanti l'annata non sempre è presente e ciò comporta sicuramente poca chiarezza nei riguardi del consumatore.

E' anche vero però che non sempre è possibile stabilire l'annata esatta di uno spumante. Il vino base utilizzato per la produzione degli spumanti non millesimati, cioè che non sono derivati dall'utilizzo di uve di una sola vendemmia, è generalmente ottenuto dalla miscelazione di più vini prodotti anche in annate diverse, pertanto non avrebbe molto senso indicare uno specifico anno in etichetta.

Più che l'annata di vendemmia in questi casi, per gli spumanti metodo classico, sarebbe senz'altro più utile invece trovare indicata la **data di sboccatura**, cioè dell'operazione con cui si eliminano i depositi nella lavorazione dello spumante; la sua data infatti, se riportata in etichetta, è indicativa dell'età per i non millesimati.

Di solito quando si trova, la data di sboccatura è presente sul retro della bottiglia. Prima dell'acquisto è importante controllare questa data: occorre preferire nella scelta in genere la sboccatura più recente perché significa che il vino è in commercio da non troppo tempo. Per gli spumanti prodotti con il metodo Martinotti invece sarebbe pratico trovare indicata la data di imbottigliamento.

CONSERVARE E SERVIRE LO SPUMANTE

Un'opportuna *conservazione* è fondamentale per apprezzare al meglio le caratteristiche peculiari del vino. Le bottiglie di spumante vanno conservate in un luogo ben areato e buio, a una temperatura costante di 10-14 °C e umidità pari al 70 %, in posizione preferibilmente orizzontale.

La *temperatura* ottimale di servizio per un vino spumante è in genere di 6-8 °C, quindi prima di servirlo è opportuno prelevare la bottiglia dalla cantina un'ora prima e raffreddarla in un secchiello con ghiaccio tritato e acqua fredda oppure in frigorifero, coricata nella parte bassa tre-quattro ore prima di servirla.

Fate attenzione a non abbassare troppo bruscamente la temperatura del vino, per non alterare il suo equilibrio. Non è assolutamente raccomandabile quindi porre la bottiglia anche per pochi minuti nel freezer.

Il *bicchiere* che si presta maggiormente all'assaggio degli spumanti secchi è il calice o flûte: la sua forma allungata esalta infatti il perlage, cioè l'insieme delle bollicine di anidride carbonica che si sviluppano quando gli spumanti sono versati nel bicchiere. Perché uno spumante sia considerato di pregio, le bollicine devono essere fini, cioè piccole come la punta di uno spillo, numerose, cioè devono formarsi in continuazione, e persistenti. Tenete sempre il calice dal gambo o dalla base per evitare di sporcarlo e di scaldarlo.

Per servire lo spumante ricordatevi di non utilizzare mai bicchieri lavati in lavastoviglie o con detersivi perché formano una patina che ostacola la liberazione della spuma. Basta semplicemente lavarli con acqua ben calda, sciacquandoli abbondantemente e poi asciugandoli facendoli sgocciolare.

Se avete dei dubbi sulla pulizia del bicchiere prima dell'assaggio è meglio *avvinare* il calice: versatevi dentro cioè una piccola quantità dello stesso spumante da degustare e fatelo roteare lentamente per tutta la superficie del vetro, poi gettatelo.

Infine, una volta aperta la bottiglia, se non consumata interamente, è meglio richiuderla con l'apposito tappo metallico a pressione (stopper), che impedisce la dispersione delle bollicine. Conservato in frigorifero poi lo spumante può essere consumato al massimo entro 3 giorni. In cucina lo spumante è un vino versatile che si adatta bene a tutto, anche come ingrediente.

COME STAPPARE IN SICUREZZA UNA BOTTIGLIA DI SPUMANTE?

Quando vi accingete a stappare una bottiglia di spumante occorre davvero prestare molta attenzione. Un innocuo tappo potrebbe infatti trasformarsi al momento del brindisi in un vero e proprio strumento lesivo, causando danni anche di grave entità ai nostri occhi e a quelli dei nostri compagni di bevute. I traumi oculari causati da tappi di bottiglia sono più comuni di quanto si creda, soprattutto nei periodi delle festività quando il consumo di questi vini è notevole. I danni provocati dal trauma si risolvono a volte in un ematoma e perdita transitoria della percezione visiva; molte altre volte però si possono complicare e occorre intervenire chirurgicamente e non sempre è possibile riparare i tessuti danneggiati. Osservate quindi anche queste semplici regole quando vi accingete ad aprire tutti quei vini il cui tappo è trattenuto dalla classica gabbietta metallica, raccomandate dall'American Academy of Ophthalmology (associazione americana che riunisce i medici oculisti):

- 🚧 la bottiglia deve essere stappata appena tolta dal frigorifero, quando ancora è ben fredda. Se infatti la bottiglia e lo spumante contenuto iniziano a scaldarsi il rischio di un botto improvviso è maggiore.
- 🚧 Evitate di scuotere le bottiglie in modo violento.
- 🚧 Dirigete la bottiglia verso il soffitto inclinata con un angolo di 45 gradi. Non puntatela mai verso le persone che vi stanno intorno.
- 🚧 Tenete sempre la bottiglia al di sopra della linea dello sguardo.

<http://www.aao.org/newsroom/release/20121219.cfm>