

Olio e Vino

Cantine Spumante 2

Metodo classico o champenois

In questa pagina parleremo di :

- [C'è spumante e spumante...](#)
- [Il metodo classico: tra storia, leggenda e "pupitres"](#)
- [La miscela dei miracoli](#)

C'è spumante e spumante...



Uno dei motivi per cui l'enologia italiana gode di un livello di eccellenza, agli occhi degli esperti e dei consumatori europei e, da diversi anni, di tutto il mondo, è la ricchezza e la varietà dei vini che vengono prodotti entro i confini della penisola. Dal Piemonte alla Sicilia, vedono la luce vini rossi, bianchi e rosati tra i migliori in assoluto, ma di pari passo con questi, in alcune regioni italiane vengono prodotti degli spumanti altrettanto buoni, che fanno la gioia di chi li acquista e li beve.

Contrariamente a quanto si possa pensare, i vini spumanti non sono tutti uguali, o meglio: malgrado le caratteristiche estetiche e la presenza delle bollicine accomunino gran parte delle bottiglie di spumante, queste vanno distinte l'una dall'altra per il metodo grazie al quale vengono prodotte. Esistono due metodi di produzione dello spumante: il primo e quello più antico è il Metodo Classico, noto anche come Champenois, perché con le sue fasi si produce lo Champagne francese. Il secondo metodo, messo a punto invece in Italia, è noto come Metodo Martinotti, Metodo Charmat.

Il metodo classico: tra storia, leggenda e "pupitres"

In queste righe ci soffermeremo sulla storia e sulle caratteristiche essenziali del primo metodo, quello classico, e dato alla luce addirittura nel XVI secolo. Secondo la tradizione, nel 1500 fu il monaco francese Dom Perignon a mettere a punto il metodo classico. Era di stazione al convento di Hautvillers, addetto all'orto e alla vigna; un giorno, durante le fasi di confezionamento del vino, si accorse che questo spumeggiava, e pertanto non andava classificato come un vino uguale agli altri.

Fu così che nacque un prodotto unico: lo champagne, e fu

sempre grazie a Dom Perignon che nacque la cuvée che lo dà alla luce: si tratta di una particolare combinazione di uve dal quale traggono origine le bollicine più eleganti del mondo. Premettendo che quando si parla di spumanti si parla di vini rifermentati in bottiglia, rispondiamo adesso ad una domanda che per quanto semplice è d'obbligo: come si produce un grande spumante. Si parte da un vino bianco



matturo e fermo, ottenuto prevalentemente da un cuvée, quindi da un miscuglio di uve: se queste sono della stessa annata, lo spumante sarà “millesimato”. Dopo aver imbottigliato il vino maturo, ad esso si aggiunge uno sciroppo di zucchero e lieviti, definito “liqueur de tirage”: è proprio questo prodotto a favorire ed alimentare la rifermentazione in bottiglia, che in francese è conosciuta come fase di “tirage”. Successivamente, si passa alla riposizione delle bottiglie, che vengono chiuse con tappi a corona e adagiate in senso orizzontale su apposite rastrelliere (“pupitres”). Qui devono rimanere per un periodo variabile da 2 a 4 anni, periodo durante il quale il vino diventa secco; una volta raggiunto il giusto livello di secchezza, le bottiglie vanno inclinate un pochino per volta, fino ad assumere la posizione verticale con il tappo rivolto verso il basso. Nel tempo di riposo, gli zuccheri si sono tramutati in alcol e gas e ciò che di questi rimane, si adagia intorno al collo della bottiglia. La conseguente fase di sboccatura è pensata apposta per consentire ai residui di fermentazione di essere espulsi. Il collo viene ghiacciato, il tappo a corona rimosso e l’anidride carbonica tenderà a far saltare via i residui. Questi finiranno a ridosso del tappo, nell’apposita capsula di plastica. Fuoriesce un po’ di spuma, dopodiché si può passare alla fase che consente allo spumante di assumere caratteristiche tutte proprie, e mostrare all’azienda la bontà della propria scelta.

La miscela dei miracoli

In seguito al periodo di riposo e all’espulsione dei residui della rifermentazione, allo spumante viene aggiunto il cosiddetto “liqueur d’expédition”, ossia una miscela composta da zucchero di canna, distillati speciali e spumanti vecchi. Ogni casa di produzione ha la propria ricetta per questo sciroppo, ed è prevalentemente in base a questa che lo spumante prende vita e corpo. Qui le bottiglie diventano uniche e inconfondibili, e il contenuto più o meno secco, a seconda del tipo e della quantità di zuccheri immessi. Molte aziende, comunque, non avendo a disposizione una ricetta speciale, convinte di poter ottenere ugualmente risultati soddisfacenti, al posto del “liqueur d’expédition”, utilizzano lo stesso vino. L’ultima fase, naturalmente, è quella del confezionamento definitivo: le bottiglie vengono chiuse con il tipico tappo di sughero e la gabbietta metallica. I vini ottenuti mediante il metodo classico non prediligono un periodo di conservazione molto lungo: può bastare anche un anno, a seconda delle caratteristiche del vino. Lo Champagne francese non è l’unica specialità che si produce mediante il metodo classico. In questo modo, infatti, vede la luce anche lo spumante italiano più famoso ed apprezzato : il Prosecco.

Metodo Martinotti-Charmat

In questa pagina parleremo di :

- [L'origine delle bollicine](#)
- [Focus sul Metodo Martinotti-Charmat](#)
- [Il sistema perfetto per la produzione industriale](#)

L'origine delle bollicine



A guardarli nel bicchiere sembrano tutti uguali: variano nel colore e nell'intensità del perlage, ma le bollicine le hanno tutti. Stiamo parlando di spumante, naturalmente, ovvero di uno dei vanti dell'enologia italiana e di uno dei prodotti nostrani più esportati nel mondo. Molti (troppi) sono convinti che basta consumarli alla temperatura giusta, assaporare le bollicine e il piacere che fanno infondere, e il gioco è fatto. Molti ignorano che dietro le bollicine dello spumante c'è quasi sempre una storia tutta da scoprire, e soprattutto, un processo di lavorazione spesso anche molto lungo. Come si realizza uno spumante? Esistono due metodi di produzione per lo spumante: il primo è il metodo classico o champenois, così chiamato perché è il più antico (fu messo a punto addirittura nel XVI secolo) nella splendida regione dello Champagne, il vino spumante più famoso ed apprezzato al mondo. Il secondo metodo di lavorazione del vino per arrivare alla spumantizzazione è

conosciuto come Metodo Martinotti (o metodo Charmat). In entrambi i casi, si tratta di processi volti ad ottenere la rifermentazione in bottiglia del vino. In queste righe analizzeremo nel dettaglio la storia e le caratteristiche del Metodo Martinotti.

Focus sul Metodo Martinotti-Charmat

Federico Martinotti è un ingegnere originario di Casale Monferrato, impegnato presso l'Istituto Sperimentale di Enologia di Asti: qui nel 1895 inventò il metodo perfetto per la produzione industriale di vino spumante. Come accade per il metodo classico, l'enologo ha il compito di scegliere il vino bianco maturo da lavorare, oppure la cuvée di vini da spumantizzare. Dopo essere stato chiarificato a bassa temperatura e filtrato con filtri speciali, il vino è pronto per essere versato all'interno di grandi serbatoi dove ad attenderli c'è la miscela di lieviti e zuccheri che gli consentirà di diventare



dolce e frizzante. Il liquido rimane all'interno dell'autoclave per un periodo variabile a seconda delle esigenze del produttore, ma anche delle caratteristiche della macchina. In media possono trascorrere dai 50 agli 80 giorni, ma nel caso il serbatoio sia munito di agitatori, può addirittura bastare un mese. La fase successiva è il passaggio del vino spumante all'interno di un altro recipiente in ambiente iperbarico, tale da scongiurare abbassamenti del livello di anidride carbonica. In questo periodo è fondamentale che lo spumante rimanga a temperature basse, per favorire la graduale eliminazione dell'acido tartarico, e il successivo filtraggio, che avviene naturalmente in ambiente iperbarico. Sempre nelle medesime condizioni si procede al definitivo confezionamento dello spumante: la bottiglia può essere chiusa con il classico tappo di sughero (d'obbligo alla fine del Metodo classico), oppure con quello in plastica, ed aperta in breve tempo. Infatti, gli spumanti prodotti con il Metodo Martinotti sono meno longevi rispetto a quelli realizzati con il Metodo champenois.

Il sistema perfetto per la produzione industriale

Quali sono le caratteristiche peculiari di un vino spumante che vede la luce al termine del Metodo Martinotti? Possiamo affermare con certezza che tale sistema di lavorazione consente di controllare il rilascio e l'azione dei lieviti: un residuo zuccherino rimane ed è anche maggiore rispetto a quello che caratterizza il sistema classico. Non v'è dubbio che la caratteristica fondamentale del Metodo Martinotti sia la possibilità di ottenere una spumantizzazione più veloce: è un sistema rapido e perfetto per le produzioni di livello industriale. Il risultato finale è uno spumante più spumoso, più frizzante, ma caratterizzato da una dolcezza fresca e poco marcata: gli spumanti ottenuti per mezzo del Metodo Martinotti presentano evidenti note fruttate, colori poco brillanti e sapori poco strutturati. E' il sistema di lavorazione perfetto per i vitigni poco aromatici, quali Moscato, Malvasia e Brachetto. Chiudiamo sottolineando la differenza principale tra il Metodo Classico e il Metodo Martinotti: entrambi hanno come obiettivo principale la rifermentazione del vino: si parte da un vino fermo e lo si sottopone ad un periodo di riposo variabile, a seconda della produzione. Nel caso del metodo classico la rifermentazione avviene in bottiglia, mentre utilizzando il Metodo Charmat avviene in autoclave. Un'ultima domanda, che sorge spontanea, relativamente al Metodo Martinotti è quella relativa al suo secondo nome: Metodo Charmat. Abbiamo visto come l'idea nacque dalla mente del piemontese Federico Martinotti, ma questa fu brevettata soltanto nel 1895 dal francese Eugene Charmat, che provvide alla messa a punto e in funzione di tutti i macchinari necessari per il sistema che ha rivoluzionato la pratica di spumantizzazione del vino. E' sempre e comunque necessario operare una distinzione tra i vari tipi di spumante, ed uno dei modi più vantaggiosi per farlo è partire proprio dai metodi di produzione, che possono sembrare vicini ma non lo sono affatto. Un conto è parlare di spumanti al cento per cento naturali, prodotti unicamente in base al metodo classico, un conto è soffermarsi su quelli realizzati con il metodo Martinotti-Charmat, che sarebbe scorretto definire inferiore nella qualità, ma che di certo è appartenente ad una categoria inferiore.

Millesimato

In questa pagina parleremo di :

- [Tanti tipi di bollicine...](#)
- [Cos'è un "millesimato"?](#)
- [L'invecchiamento](#)
- [Consigli per non smarrirsi](#)

Tanti tipi di bollicine...



Fin dai secoli più antichi e remoti, possiamo affermare che ci sono tanti modi per parlare dell'enologia, soprattutto perché ci sono altrettanti prodotti che sono frutti del lavoro in questo ambito. Si tratta di vino, ma anche di liquori, e soprattutto di spumante e champagne. Quando si parla di questi ultimi due, la prima cosa che viene alla mente sono le bollicine: queste bottiglie sono sinonimo di festa e convivialità e rappresentano

alcune tra le qualità più piacevoli in assoluto. Tuttavia, sono notevoli le differenze che intercorrono tra il vino e lo spumante, inteso anche come champagne. Sono differenze relative innanzitutto alla tipologia di uva utilizzata, ma anche alla lavorazione della stessa: ogni bottiglia, insomma, ha il suo processo lavorativo, e il fatto è che se quando si parla di vino si fa riferimento ad un prodotto bene o male conosciuto, quando si tirano in ballo lo spumante o lo champagne, in molti ignorano le tappe e le fasi del processo di lavorazione che porta al prodotto finito. In molti ignorano anche la differenza tra spumante e rosé, tra tra blancs des blancs e blancs des noirs. Altrettanto difficile, poi, può risultare capire la differenza tra i due metodi cardinali: a chi non è mai capitato di ascoltare la frase "Spumante metodo classico"? Ma quanti di questi sanno effettivamente cos'è il metodo classico e quali sono le sue caratteristiche peculiari? In queste righe, il nostro obiettivo è proprio quello di diffondere un sapere preciso e dettagliato sull'enologia, soffermandoci soprattutto sulla storia, sulla vita e sui tratti essenziali dello spumante e dello champagne.

Cos'è un "millesimato"?

Cosa vuol dire "champagne millesimato"? Si tratta di una delle definizioni più tipiche relative al mondo delle bollicine, e quando la si utilizza si fa riferimento al meglio del meglio. Uno champagne metodo classico millesimato è un prodotto ottenuto esclusivamente con uve particolari, quelle ricavate da un'annata straordinariamente fortunata. Le condizioni climatiche contribuiscono in maniera essenziale alla salute e alla maturazione dei grappoli, e al momento della vendemmia, se il grado è giudicato ottimale, si può parlare di champagne millesimato. E' ovvio che non tutti i millesimati presentano le medesime caratteristiche peculiari, in quanto



influenzati dal clima ma anche dai tratti essenziali dell'uva: sono numerosi, insomma, i fattori che contribuiscono in maniera essenziale all'ottenimento di uno champagne millesimato. Un'altra cosa interessante da notare, in base a quanto detto finora, è che possono correre maggiori differenze tra vini dello stesso cru ma di annate diverse, che tra vini della stessa annata ma di altrettanti cru.

L'invecchiamento

Ciò che rende gli champagne millesimati diversi da tutti gli altri, è il fatto che questi vengono portati alla luce mediante la lavorazione di un certo tipo di uve, raccolte e lavorate nella stessa annata e durante la stessa vendemmia, in quanto ritenute particolarmente adatte per la spumantizzazione. E' un tratto distintivo non da poco, considerando che la maggior parte degli spumanti arriva a completamento mediante l'assemblaggio di varie tipologie di grappoli. In altre parole, ci troviamo di fronte all'eccellenza dell'enologia, al non plus ultra del vino e delle bottiglie d'eccezione. Sia sul tappo che sull'etichetta, i millesimati riportano la data esatta della vendemmia (che in questo caso si chiamerà millesimo), e se in Italia nessun millesimato può essere commercializzato e consumato prima dei tre anni di invecchiamento, nella zona dello Champagne gli anni sono addirittura cinque, a conferma di un prodotto unico e tutto da scoprire. C'è poco da fare: se avete a cena persone a cui tenete, ed avete a cuore, ed intendete fare una bella figura, tutto ciò che possiamo consigliarvi in queste righe è acquistare una bottiglia di spumante millesimato. E' ovvio che con i prezzi si sale rispetto alle bottiglie comuni, ma la qualità ha sempre avuto un costo superiore, accompagnato comunque da tanti pro.

Consigli per non smarrirsi

La domanda è: come è possibile orientarsi tra millesimi, vendemmie, spumanti, champagne ed annate? Con l'obiettivo di semplificare la vita ai consumatori, dai produttori sono nate le cosiddette "Carte dei millesimi", una vera e propria mappa per orientarsi tra le annate migliori a seconda delle varie zone di produzione. Zona che vai, vino che trovi: perché a seconda dell'invecchiamento, dell'uva, della vendemmia e della lavorazione, ognuno potrà scoprire caratteristiche diverse nella bottiglia scelta. Nel caso ci troviamo di fronte ad annate medie, il nostro vino dovrà essere bevuto velocemente, in quanto molto fresco, mentre nel caso delle grandi annate potremmo sbizzarrirci alla ricerca di un bouquet e di un sapore tutto da apprezzare. Insomma: è decisamente vietato (perché sbagliato) pensare che tutti gli spumanti siano uguali, semplicemente perché accomunati dall'effervescenza delle bollicine: una bottiglia ha una storia da raccontare, dei profumi da donare, pertanto ogni prodotto è unico e inimitabile.

Rosè

In questa pagina parleremo di :

- [La verità sta nel mezzo](#)
- [Distinguere per uva vinificata](#)
- [Lo spumante rosè](#)
- [Occhio all'intruso...](#)

La verità sta nel mezzo



C'è chi è abituato ad una cucina sostanziosa e il meglio che riesce ad abbinare ai piatti che mangia è un buon bicchiere di vino rosso, e poi c'è chi predilige una cucina più leggera, magari marinara, e tra i due opta sempre per il vino bianco. Più elegante, più raffinato, ma spesso meno strutturato. Infine, c'è chi segue la massima del filosofo tedesco Hegel, "la verità sta sempre nel mezzo", ed ha sposato il vino rosato. Molto spesso, soprattutto tra i profani, si commette l'errore di considerare i vini e gli spumanti rosati come prodotti secondari, la cui importanza è sempre subordinata ai bianchi e ai rossi, ma non è così. Quando si parla di vino o spumante rosato si ha a che fare con una specialità a sé stante, con delle caratteristiche proprie e delle proprietà organolettiche tutte da scoprire. Perché al di là della filosofia, presa in prestito in queste righe, basta poco per innamorarsi del vino rosato. Basta provarlo una volta, nelle giuste condizioni, alla giusta temperatura e in accompagnamento alle giuste pietanze, per scoprire di trovarsi di fronte ad un prodotto speciale.

Distinguere per uva vinificata

Nelle varie distinzioni che abbiamo operato tra le tipologie di spumanti che è necessario scindere, abbiamo dato finora poco spazio a questo prodotto. Lo spumante rosè è in effetti qualcosa di unico ed inimitabile, un prodotto che vede la luce in

tutte le regioni della nostra penisola, ma in particolare in quelle che vantano una certa padronanza in ambito spumantistico. E' più facile, per esempio,



trovarsi di fronte un Franciacorta Rosé che altri vini. Abbiamo portato l'esempio della massima terra italiana dedita alla produzione di spumante, tra le province di Bergamo e Brescia. Gode della denominazione DOCG ed è contraddistinto da un colore rosato elegante e raffinato, mentre al naso si presenta delicato, ma al contempo articolato e composito. Non considerato un prodotto di qualità inferiore rispetto agli spumanti classici, perché commettete un errore grave e, soprattutto, ignorate i fatti: questi dicono che in Italia lo spumante rosé è un prodotto di assoluto rispetto, che riceve apprezzamenti praticamente in tutte le regioni. Rimanendo in ambito spumantistico, è interessante notare come tra le varie distinzioni possibili c'è quella relativa alle uve utilizzate per la vinificazione. Si parla di Blanc des noirs, a proposito degli spumanti bianchi ottenuti dalla lavorazione di uve a buccia nera, di blanc des blancs, per spumanti che vedono la luce da uva bianca, e di rosé, per gli spumanti prodotti sulla base di vino rosato. Una trattazione a parte merita la variante Cremant, una speciale categoria di champagne prodotta senza l'aggiunta di anidride carbonica dall'esterno e soprattutto con un'aggiunta di zuccheri più bassa possibile, onde conferire a queste bottiglie un sapore fine e delicato. In Italia il massimo rappresentante della categoria è il Franciacorta Saten, fiore all'occhiello della produzione di questa zona.

Lo spumante rosé

Tornando al nostro spumante Rosé, possiamo affermare senza ombra di dubbio che in un periodo come quello che stiamo vivendo, a un passo dalle feste natalizie e dalle cene più succulente dell'anno, brindare con una buona flute di Rosato fresco può rivelarsi un vero e proprio toccasana. Il segreto è sempre lo stesso: scegliere la marca giusta, bere responsabilmente e alle giuste temperature: come ogni altro spumante, anche il rosato va consumato ad una temperatura compresa tra i sei e gli otto gradi centigradi, preferibilmente in accompagnamento a piatti leggeri, oppure nel bel mezzo di un aperitivo. Al pari del Prosecco, infatti, il Rosé fa capolino sui tavoli di mezza Europa durante l'happy hour, per la sua freschezza, la sua versatilità e le note piacevoli che lo contraddistinguono. E poi, diciamoci la verità, bere rosato in occasione di un brindisi è anche un modo per rompere l'abitudine di farlo sempre con spumanti bianchi. Proprio perché quando si parla del rosato si parla di un prodotto tendenzialmente meno utilizzato, sceglietelo senza indugi, distinguetevi dagli altri e state pur certi che la vostra bocca ne godrà.

Occhio all'intruso...

Ci sentiamo, alla fine di questo articolo, di darvi un consiglio, per esperienza vissuta. Se vi capita di accomodarvi al bar ed ordinare una flute di spumante rosato, assicuratevi che ciò che da dietro al bancone versano nel vostro bicchiere, sia effettivamente uno spumante rosato. Non sono pochi i bar che, per risparmiare o, più semplicemente, perché non hanno a disposizione bottiglie di spumante rosato, piuttosto che fare una figura poco edificante, versano nella flute dello spumante bianco e vi aggiungono un pizzico di colorante alla fragola. Non per tutti è facile accorgersene, quindi prestate attenzione nei minuti immediatamente successivi all'ordinazione. Un buono spumante rosato vanta nella maggior parte dei casi un bouquet fruttato e pienamente armonico, un sapore pieno contraddistinto dal lieve pizzicore sotto al palato. Un ultimo consiglio, prima di bere, annusate con cura: occhio ai sentori di fragola...

Spumante brut

In questa pagina parleremo di :

- [Degustibus...](#)
- [Da cosa dipende la dolcezza di uno spumante](#)
- [Lo spumante Brut](#)

Degustibus...



Che si parli di enologia o che si parli di qualunque altro ambito, se c'è una cosa che è impossibile discutere e confutare sono i gusti personali. Non tutti amiamo ed apprezziamo le stesse cose, e questo può essere soltanto un bene. C'è chi preferisce il vino rosso a quello bianco, chi è un fan accanito del rosato e beve questo indifferentemente su piatti corposi o leggeri. C'è chi rifiuta tutti i prodotti che vengono generati dalla lavorazione dell'uva, chi ama gli spumanti dolci e chi li predilige più amari. Insomma, ognuno ha i propri gusti, e questi non si possono discutere. Niente paura, comunque, è impossibile generare

polemiche, perché se rimaniamo in ambito enologico, l'unico che conta in questa sede, ci rendiamo conto ben presto che la produzione di spumante è talmente varia ed articolata da soddisfare gusti ed esigenze di ogni tipo. Abbiamo già visto negli articoli precedenti come vi siano in commercio vini e spumanti di ogni genere: si può scegliere tra millesimati, rosé, naturali, gassificati, spumante, champagne, metodo classico, metodo Charmat, e così via.

Da cosa dipende la dolcezza di uno spumante

A detta di molti, tuttavia, la distinzione più importante da intraprendere quando si parla di spumanti è relativa al dosaggio dello zucchero. Proprio come avviene nel caso del caffè, questa bibita c'è chi la predilige dolce, e chi la adora amara, ma c'è anche chi non la vuole né troppo dolce né troppo amara. Cosa determina il livello di dolcezza di una bottiglia di spumante? Questo compito spetta esattamente al liqueur d'expédition, ovvero a quello sciroppo che viene versato nel contenuto durante le ultime fasi della produzione. E' importante

sottolineare in questa sede che quando si parla di liqueur d'expédition non si fa riferimento ad un prodotto unico a disposizione di tutti, ma ad una miscela decisamente variabile. Ogni produttore ha il suo sciroppo, lo prepara da solo e generalmente custodisce con gelosia la propria ricetta. Si tratta di una regola in vigore fin dal XVI secolo, anche se, naturalmente, tra i produttori autonomi ed amatoriali, tale intransigenza non esiste, e sono molti ad utilizzare la stessa miscela. Tuttavia, salendo di livello si può constatare l'importanza



assoluta ricoperta da questo elemento. Altrettanto interessante è notare come il liqueur d'expédition non debba contenere per forza dello zucchero: c'è chi lo realizza con un vino buono invecchiato a lungo in barrique, ma anche giovane, oppure del distillato più o meno vecchio e più o meno dolce. Insomma, ogni impara dalle proprie esperienze ed è libero di fare come crede. Alla bottiglia finale andrà poi l'ardua sentenza.

Lo spumante Brut

Tra tutte le tipologie di bottiglie di spumante che è possibile ottenere dosando diversamente lo zucchero all'interno del prodotto, in questa sede focalizzeremo la nostra attenzione su quella che a detta di molti rappresenta il massimo della finezza ed esalta i gusti di coloro che prediligono lo spumante amaro: si tratta del Brut. Con questa denominazione si fa riferimento alle tipologie di spumante caratterizzate dal più basso tasso zuccherino in assoluto. Abbiamo utilizzato il plurale, poco fa, perché in effetti di Brut non ce n'è uno solo, ma diversi tipi. Il meno dolce in assoluto risponde al nome di Brut Nature, conosciuto anche come Pas Dosé, Brut Sauvage e Dosage zero. Si evince soprattutto da questi nomi la pressoché totale assenza di dosaggio, ovvero di zuccheri provenienti dal liqueur d'expédition. Lo spumante Brut ospita precisamente 3 grammi di zucchero per litro ed è lo spumante meno dolce in assoluto. Chi ama lo spumante secco, ma un po' meno secco rispetto al Brut, può tuffarsi invece su una bottiglia di Extra Brut: in questo caso parliamo di uno spumante che ospita sei grammi di zucchero al litro e figura tra i più amati in assoluto. E' perfetto come aperitivo, a fine pasto, ma non sono pochi coloro che lo prediligono in accompagnamento a piatti a base di frutti di mare. Con il prossimo spumante tiriamo in ballo un prodotto assolutamente di alta scuola, uno di quelli che gli intenditori amano come pochi, e che non può non fare capolino sulle tavole imbandite a festa. Se vi piace lo spumante secco, e lo amate soprattutto all'inizio e nel cuore dei pasti, ciò che fa per voi è sicuramente il Brut. Una denominazione che rappresenta più altro una garanzia enogastronomica, un sigillo di gusto ed affidabilità, una specialità che in molti, purtroppo non riesco a capire fino in fondo. Quando si parla dello Spumante Brut si fa riferimento ad un prodotto contraddistinto dai giusti gradi di ogni criterio. E' dolce e gradevole al punto giusto perché caratterizzato da 15 grammi di zucchero per litro. Ha un perlage fine ed abbondante, e soprattutto, si adatta ad ogni utilizzo. C'è chi lo reputa perfetto per la chiusura dei pasti, specie se abbondanti, chi lo ritiene un vino da desserts, ma a onor del vero, analizzando a fondo le caratteristiche di questo spumante, ci sentiamo di consigliarvi di sorbirlo in abbinamento a piatti leggeri a base di pesce e carni bianche grigliate.

Spumante dolce

In questa pagina parleremo di :

- [Il più amato dalle donne](#)
- [Come si diventa dolci](#)
- [I vantaggi di uno spumante dolce](#)
- [Dall'Extra Dry al Doux](#)

Il più amato dalle donne



Non tutti ne sono pienamente consapevoli, ma quando ci si sofferma a parlare dello spumante, si accede ad una branca dell'enologia tra le più variegata ed interessante. E' un errore grave considerare che esista un solo tipo di spumante, e che le bollicine riescano da sole a fare un buon prodotto. Non è per niente così, e chi la pensa in questo modo è decisamente fuori strada. Per quanto sia vero che un perlage fine ed abbondante sia un emblema fedele di uno spumante di qualità, è altrettanto innegabile che questa è solamente uno dei criteri che lo spumante deve rispettare per essere considerato di buona qualità. Volete capire come fare a riconoscere se lo spumante che si trova nella vostra flute è buono e naturale. Allora fermatevi un attimo a bere, prendete la flute per il gambo sottile, sollevatela ed ammirate il flusso delle bollicine. Sono piccole, abbondanti e frequenti? Se sì, continuate pure a bere, perché avete tra le mani un prodotto eccellente, a dir poco. Qualunque sia il grado di dolcezza del vostro spumante, se questo è contraddistinto da un perlage fine, frequente ed

abbondante, vuol dire che è di buona qualità, e probabilmente non lo avete pagato neppure poco.

Come si diventa dolci

Ma quali sono gli altri criteri che ci aiutano a distinguere tra di loro le bottiglie di spumante? Ce n'è uno particolarmente semplice da gestire e da spiegare, che ha a che fare precisamente con i nostri gusti. Non tutti amano lo stesso tipo di spumante: c'è chi lo predilige secco, chi lo adora dolce, e chi opta per una via di mezzo. Per fortuna, il campo dell'enologia è vastissimo ed accoglie tra le proprie fila, bottiglie appartenenti alle tipologie più varie. Da cosa dipende il grado di dolcezza di



una bottiglia di spumante? Dipende dal cosiddetto liqueur d'expédition, una miscela, uno sciroppo che ogni produttore custodisce gelosamente e versa nel prodotto durante le ultime fasi della lavorazione, in quantità che dipendono prevalentemente dalle esigenze personali. Si tratta di un prodotto che determina alla fine la bottiglia di spumante che otterremo.

I vantaggi di uno spumante dolce

Se è vero che, parlando con gli intenditori, viene fuori che lo Spumante Brut, quello secco, è il migliore in assoluto per il grado zuccherino ed alcolico, studi recenti testimoniano che la maggior parte delle donne preferisce lo spumante dolce. E in effetti, quando si parla dello spumante dolce, si allude ad una vera e propria specialità dell'enologia, considerata comunque a torto, da molti, un prodotto di seconda categoria, una distorsione del vero spumante. In questa sede, invece, noi ci sentiamo di dirvi che non è così: lo spumante dolce è anch'esso uno spumante, che per di più riscuote un successo sempre notevole. Qual è l'utilizzo precipuo a cui dedicare lo spumante dolce? Non v'è dubbio, lo si deve consumare in accompagnamento ai desserts, o comunque alla fine dei pasti. Un buono spumante dolce è capace di alleggerirci dopo una cena non esattamente leggera, ma anche di deliziare il nostro palato e le nostre papille gustative, lasciandoci una bocca profumata e gradevole.

Dall'Extra Dry al Doux

Guardando nel dettaglio la scala di dosaggio dello spumante, ovvero lo schema che divide gli spumanti in base al grado zuccherino, ci accorgiamo che non commettiamo un errore se affermiamo che dall'Extra Dry in poi possiamo sempre parlare di spumante dolce. L'Extra Dry ospita nello specifico una quantità di zucchero variabile dai dodici ai venti grammi per litro, ed è considerata una delle tipologie più autentiche ed apprezzabili in assoluto. In effetti, le migliori marche di spumante producono soprattutto Extra-Dry, un prodotto contraddistinto dal giusto grado di equilibrio tra dolcezza e ruvidità. A sentire il nome, pare di trovarsi di fronte allo spumante più asciutto che c'è, ma a ben vedere quando si parla di Sec, si fa riferimento ad uno degli spumanti più dolci e gradevoli in assoluto. In fase di dosaggio, all'interno di questo prodotto vengono versati dai 17 ai 35 grammi di zucchero per litro. E' senza dubbio lo spumante secco che tende al dolce in maniera più decisa ed inequivocabile: sebbene non siamo ancora nell'ambito dei vini da desserts, possiamo consigliarlo senza remore in accompagnamento alla pasticceria secca e ai formaggi stagionati. Le cose cambiano in questo senso quando ci mettiamo a parlare dell'abbotto per eccellenza, lo Spumante Medium Dry o Demi Sec, caratterizzato da una quantità di zucchero variabile addirittura tra i 33 e i 50 grammi per litro. Con l'esame di questa tipologia di spumante abbiamo ufficialmente raggiunto il campo dei vini da desserts, perché il Demi Sec è senza dubbio un prodotto perfetto per i dolci, per le torte, le macedonie e i prodotti a base di frutta. Il Doux (dal francese Dolce), è lo spumante più zuccherato in assoluto, capace di ospitare anche più di 50 grammi di zucchero al litro, e perfetto in accompagnamento a torte, dolci, macedonie e prodotti a base di cioccolato. Vanta un gran numero di estimatori, appartenenti soprattutto alla sfera femminile, ed è apprezzato anche come vino da meditazione.

Spumante Extra dry

In questa pagina parleremo di :

- [L'anima della festa](#)
- [Differenza di dosaggio](#)
- [Lo spumante extra dry](#)
- [Prosecco extra-dry](#)

L'anima della festa



Siamo ormai a un passo dalle feste, il Natale è alle porte, e con esso alcune tra le cene più succulente a cui le famiglie prendono parte durante l'anno. Il Natale e il Capodanno sono le feste per eccellenza e per l'occasione, nessuno rinuncia a festeggiare stappando una buona bottiglia di spumante. Quando si parla di questo prodotto, infatti, si allude a quello che per eccellenza è il vino della festa, quello che anima le serate trascorse all'insegna della gioia e dei festeggiamenti. Per questo motivo, tuttavia, molto spesso si finisce per considerare lo spumante come un

prodotto di secondaria importanza, quando non è affatto così. Già perché a ben vedere, se l'enologia italiana è ai primi posti in assoluto nel mondo, il merito va attribuito in gran parte alle bollicine che vedono la luce entro i confini del nostro paese. Si parla di Prosecco per fare riferimento al vino spumante più calzante negli aperitivi, ma in generale per ogni occasione, oppure di Asti Spumante per gli amanti delle bollicine più dolci. Di Fontanafredda per gli amanti del Brut e così via. Insomma ce n'è per tutti i gusti: a ciascuno la propria bottiglia di spumante, che lo preferiate secco, asciutto, dolcissimo o appena tendente al dolce, state pur certi che troverete ciò che fa per voi. Basta cercare con attenzione, nei luoghi giusti, e magari partendo da una conoscenza quantomeno elementare dell'ambito spumantistico.

Differenza di dosaggio

Per esempio, risulta di fondamentale importanza scindere tra di esse le varie tipologie di spumante: le bollicine non bastano a fare una buona bottiglia, e non dovete mai pensare che una volta che il tappo è scoppiato, vi state apprestando a consumare una buona bottiglia di spumante, perché la sorpresa è sempre dietro l'angolo. Sulle pagine di questo sito trovate tutte le distinzioni possibili tra le varie tipologie di spumante, ma in queste righe nella fattispecie, parleremo di dosaggio, ovvero della quantità di zucchero rintracciabile all'interno di una bottiglia di spumante. Ce n'è naturalmente per ogni esigenza: si



dal Brut Sauvage o Brut Nature e Dosage zero che è contraddistinta dall'assenza totale di zucchero, al Doux,

che viceversa è la bottiglia di spumante più dolce in assoluto. Poi ci sono le categorie intermedie, e tra queste, un compito di assoluta importanza spetta senza ombra di dubbio allo Spumante Extra Dry, chiamato ad aprire la strada agli spumanti dolci.

Lo spumante extra dry

Andando nel dettaglio, scopriamo che lo spumante extra-dry è caratterizzato dalla presenza di una quantità di zucchero variabile tra i 12 e 20 grammi al litro, ed è contraddistinto da un sapore morbido, gradevole, elegante e lievemente abboccato. Dall'Extra Dry in poi, insomma, si accede all'ambito di quelli che sono spumanti dolci e vini da dessert a tutti gli effetti. Se state organizzando una cena con gli amici o con ospiti con cui non volete fare una figura qualunque, potete scegliere tranquillamente una buona bottiglia di Spumante Extra Dry, magari puntando su un'etichetta tra le più famose, onde bypassare il rischio di incappare in inconvenienti.

Prosecco extra-dry

Se proprio vi sentite smarriti e non sapete a quale spumante affidarvi, puntate sul Prosecco Extra Dry e non ve ne pentirete. Verserete nei vostri calici, ed in quelli dei vostri ospiti, uno dei migliori prodotti di cui è capace l'enologia italiana: uno spumante che va consumato giovane e ad una temperatura bassa, preferibilmente compresa tra i 4 e gli 8 gradi. Fate attenzione a scegliere i calici e non le flutes, che mortificherebbero il bouquet di questo splendido vino ed ostruirebbero il passaggio ai sentori di glicine e miele di acacia che lo rendono tra i più preziosi del mondo. Il Prosecco spumante Extra Dry è, in altre parole, una sicurezza: chi si affida a questa bottiglia si appresta a vivere un pasto indimenticabile, perché le caratteristiche organolettiche di questa specialità ne fanno un prodotto unico ed inimitabile. Vede la luce in Veneto, in una zona di produzione compresa tra Vittorio Veneto, Conegliano e Valdobbiadene, in un territorio in cui vanno a braccetto le verdi colline e i sentieri montagnosi. Se, viceversa, avete già le idee chiare sul vino da servire durante la cena e vi occorre un buon vino per l'aperitivo, beh, cascate proprio a pennello, perché si dà il caso che da diversi anni il Prosecco sia divenuto il re degli happy hour, e chi prima di cena cerca un buon calice di vino per apprestarsi al pasto, difficilmente può scegliere di meglio. Bevetelo freddo, in accompagnamento a formaggi stagionati, stuzzichini a base di carne o pesce, fritturine miste, bruschette, olive, verdure grigliate, e proverete sensazioni uniche. Il Prosecco Spumante Extra Dry è uno dei principali vanti dell'enologia italiana, e difficilmente chi lo assaggia può esimersi dal rimanere stupito. Il pizzicore delle bollicine sotto al palato è capace di rimettervi al mondo insieme con forza e delicatezza. Se vi dovesse capitare di trovarvi in Veneto per turismo, oltre ad ammirare i capolavori del capoluogo, vi consigliamo di non rinunciare ad una passeggiata tra le strade del Prosecco.

Spumante gassificato

In questa pagina parleremo di :

- [La scelta giusta](#)
- [Lo spumante gassificato](#)
- [Meglio non risparmiare...](#)

La scelta giusta



Avete in programma una serata speciale, anzi una cena speciale. Una cena galante, oppure un appuntamento con gli amici, insomma una serata alla quale tenete, e nella quale vi sta a cuore fare bella figura. Magari avete detto a tutti di saper cucinare, ed in effetti lo sapete fare, ma avete una conoscenza relativamente scarsa dell'enologia e temete di finire per scegliere il vino sbagliato. E' un rischio tangibile ed evidente, perché se da un lato oggi è possibile acquistare vino di qualità anche al supermercato, è altrettanto possibile fare compere in modo sbagliato, e comprare prodotti che non si accompagnano bene con la nostra cena, che sembrano buoni e di ottima qualità, specie se presentati come tali, ma alla fine si rivelano di infima categoria. E' un discorso che vale sia per il vino, bianco o rosso,

fa poca differenza, sia per gli spumanti. "Ma come", dirà qualcuno: "Gli spumanti basta che hanno le bollicine sono tutti uguali!". Così sembrerebbe, ma così non è affatto, perché al pari delle partite di calcio, ogni bottiglia di spumanti ha una storia a sé stante e presenta caratteristiche specifiche. Parlare di spumante è sbagliato, bisogna piuttosto parlare di spumanti, tante sono le tipologie da distinguere.

Lo spumante gassificato

In questa sede possiamo innanzitutto mettervi in guardia dal rischio di mettere tutto assieme e considerare ogni bottiglia buona al pari di un'altra, e comprendere le varie distinzioni da fare. Per esempio, vi è mai capitato di sentir parlare di spumante naturale e spumante gassificato? Ebbene, ci troviamo di fronte ad un bivio cruciale, e ad una distinzione che da decenni suscita polemiche, dibattiti e interrogativi. Gli spumanti naturali vanno distinti da quelli gassificati per motivi semplici ma di grande importanza. Comprendere la differenza che corre tra questi due prodotti è fondamentale per evitare di incappare in sorprese spiacevoli, ma soprattutto per porre le basi di una conoscenza precisa in ambito enologico. L'elemento che distingue lo spumante naturale da quello gassificato è l'anidride carbonica, quella che si traduce in bollicine



ed effervescenza, e che, a seconda dei casi, arriva nella bottiglia in un modo o in un altro. Mentre nel caso dello spumante naturale, l'anidride carbonica si forma autonomamente in seguito all'aggiunta dei lieviti al vino base, in sede di rifermentazione, quando si parla di spumante gassificato si allude ad un prodotto che diventa effervescente grazie all'azione di agenti esterni. Una differenza tutt'altro che di poco conto, che anzi proietta le varie bottiglie su piani d'importanza estremamente differenti. Al vino, nel secondo caso, si aggiunge dell'anidride carbonica, e per effetto, questo diventa in pratica un vino gassato.

Meglio non risparmiare...

Ci troviamo di fronte ad un prodotto che dal punto di vista qualitativo non regge il confronto con molti altri, e soprattutto con gli spumanti naturali, prodotti autentici ed inimitabili, caratterizzati da una rifermentazione totalmente naturale. I lieviti aggiunti prima della seconda fermentazione, infatti, fanno il loro corso in via del tutto naturale, proprio quello che non accade quando si tira in ballo spumante gassificato. Un'altra differenza che divide questi due prodotti consiste in realtà in una conseguenza diretta di questo processo, ed è relativa al prezzo: gli spumanti naturali sono più cari rispetto quelli gassificati, che per fortuna sono anche più rari. Si può riconoscere uno spumante gassificato leggendo con attenzione l'etichetta, ma in generale vi consigliamo, quando vi capita di imbattervi in una bottiglia di spumante, champagne, oppure di vino, contraddistinta da un prezzo inferiore ai 4 euro, di interrogarvi e cercare le risposte nell'etichetta. In tutti gli ambiti, e a maggior ragione in quello enologico e gastronomico, il risparmio non corrisponde mai a guadagno, perché è più che mai vero che chi più spende meno spende. Avevamo cominciato questo capitolo ipotizzando una cena, una serata speciale all'insegna della buona tavola e del buon bere, vi avevamo messi in guardia da prodotti troppo a buon mercato ed incoraggiati a scegliere soltanto il meglio per accompagnare i vostri piatti. Concludiamo dicendovi che se state pensando di acquistare una buona bottiglia di spumante, capace di soddisfare i commensali e farvi fare bella figura, beh, diffidate senza esitazioni dagli spumanti gassificati: un prodotto tutt'altro che autentico, ma piuttosto artificioso e da evitare. I vostri commensali ve ne saranno grati: molto meglio puntare su uno spumante naturale, oggi tra l'altro acquistabile andando incontro a spese contenute. Poi, se proprio vi aspettate tanto da questa cena, e volete far sì che tutti la ricordino come speciale, più che su uno spumante naturale, puntate tutto su un millesimato, prodotto di grande valore, veramente inimitabile, capace di fare la gioia di chi lo assaggia. Non ve ne pentirete affatto. Si tratta di bottiglie speciali perché riempite con un prodotto ottenuto dalla lavorazione di uve appartenenti ad una sola annata, contraddistinta da condizioni climatiche pressoché perfette. Insomma: il fiore all'occhiello dell'enologia...

Spumante Moscato

In questa pagina parleremo di :

- [Moscato da Nord a Sud](#)
- [Un grande spumante da un vitigno antichissimo](#)
- [Moscato dell'Oltrepo pavese](#)
- [Lo Spumante Moscato d'Asti](#)

Moscato da Nord a Sud



Italia: paese di santi, poeti, navigatori. E viticoltori, perché se c'è un ambito in cui il Belpaese può ritenersi al primo posto, questo è sicuramente l'enologia. Regione che vai, vino che trovi, usanze enogastronomiche differenti e vitigni eccezionali tutti da scoprire. Al Nord dominano Barolo, Sangiovese e Nebbiolo, il Sud è la patria dell'Aglianico, della Malvasia, del Moscato. Proprio quest'ultimo è, a ben vedere uno dei vitigni più famosi ed utilizzati in ambito nazionale, per la produzione di vini di differente qualità, ma anche di spumanti tutti da scoprire. Lo

spumante Moscato è senza dubbio uno dei prodotti che meglio rappresentano l'Italia a livello internazionale, e viene prodotto soprattutto nella parte settentrionale del paese, dove la tradizione spumantistica è più radicata. Tuttavia, facendo qualche passo indietro fino all'origine di questo vitigno, ci accorgiamo che proviene nientemeno che dalla Magna Grecia: come avvenuto per tante altre specialità, da qui i coloni lo portarono nel Sud Italia in tralci o semi, e di lì a poco ebbe inizio una delle diffusioni più fortunate di sempre. Lo troviamo citato anche dai Romani in epoca antica e per quanto riguarda l'etimologia del suo nome, deriva dal latino muscum (muschio), afferente al profumo intenso e all'aroma strutturato che contraddistingue queste uve.

Un grande spumante da un vitigno antichissimo

Contrariamente a quanto si possa pensare le uve Moscato sono disponibili in natura di diversi colori e varietà: esistono uve Moscato bianco, ma anche uve Moscato giallo, nero e rosa. Ciascuna di queste uve dà alla luce un vino diverse, ma tutti sono caratterizzati da proprietà organolettiche eccezionali. Nella fattispecie, ci soffermeremo, tanto per cominciare, sulle uve Moscato Bianco, coltivate praticamente in tutta Italia per dar vita a vini bianchi fermi o frizzanti, ma anche ad ottimi spumanti. Il vitigno Moscato Bianco ha una consistenza media e foglie pentagonali e penta-lobate, ed oltre a fare capolino sulle vigne di tutto il paese, dà il meglio di sé nelle province di Cuneo e Alessandria: da queste parti proviene infatti l'amatissimo Moscato d'Asti. Se il Trentino Alto-Adige e il Friuli Venezia Giulia sono la patria del Moscato Rosa, da cui vede la luce uno dei migliori spumanti rosati italiani, in Sicilia, Sardegna e Veneto si coltivano in maniera intensiva le uve Moscato Giallo. Unitamente al vitigno Moscato Bianco, quello giallo è di gran lunga quello più adatto alla lavorazione per l'ottenimento di vino spumante. Da non trascurare, rimanendo in Piemonte, il Moscato d'Acqui, da cui si ottengono un vino rosso strutturato, ma soprattutto uno spumante dolce ed estremamente gradevole.

Moscato dell'Oltrepo pavese

Insomma, ci troviamo di fronte ad uno dei prodotti naturali più buoni e rappresentativi del nostro paese: le uve Moscato fanno la gioia della tavola e guarniscono l'ambito enologico nostrano con delle vere e proprie perle. Lo Spumante Moscato viene prodotto in tutte le regioni d'Italia, e presenta caratteristiche eterogenee ma interessanti. Tra i migliori, a livello nazionale, c'è sicuramente quello prodotto nella zona dell'Oltrepo pavese, uno dei punti di riferimento per la viticoltura italiana. Questo spumante vanta un bel colore giallo paglierino acceso e vivace, animato da riflessi dorati. All'olfatto è fresco, giovane, gradevolissimo e ricorda vagamente il profumo della salvia. In bocca è assolutamente delicato, ma al contempo vanta una fragranza e un corpo cari ai grandi vini spumanti. Dà il meglio di sé quando servito ad una temperatura compresa tra i 5 e i 7 gradi centigradi.

Lo Spumante Moscato d'Asti



Tuttavia, per toccare con mano il meglio del connubio tra le bollicine e le uve Moscato, bisogna raggiungere il Piemonte, in particolare l'astigiano, ed abbracciare alcune tra le bottiglie più buone e famose che l'enologia italiana abbia mai conosciuto. Sono bottiglie che con il passare del tempo sono divenute sinonimo di festa ed armonia ed hanno fatto capolino su tutte le tavole italiane durante le occasioni speciali. Sono le bottiglie di Spumante Moscato prodotte dalla Martini, l'azienda enologica italiana più famosa nel mondo. "Magici Istanti" è, probabilmente, uno dei nomi più familiari agli italiani in ambito spumantistico, perché con esso si identifica un'ottima varietà di spumante prodotta dalla Martini. Si tratta di un prodotto contraddistinto da un gusto piacevole e delicato, animato da alcune note amarognole. Alla vista presenta un colore chiaro ed un perlage finissimo: al naso vanta un profumo marcato e la dolce essenza di pesca selvatica. Lo ritroviamo sui tavoli degli aperitivi, su quelli delle cene tra amici, ma soprattutto in accompagnamento ad ottimi desserts. Tuttavia, c'è chi lo ritiene perfetto per gli abbinamenti con secondi piatti a base di pesce e crostacei. Servitelo ad una temperatura compresa tra i sei e gli otto gradi centigradi, e non ve ne pentirete.

Spumante naturale

In questa pagina parleremo di :

- [Spumante: per festeggiare non c'è di meglio...](#)
- [Scegliere dall'etichetta](#)
- [Metodo classico o Charmat?](#)
- [Spumanti naturali](#)
- [Quanto zucchero?](#)

Spumante: per festeggiare non c'è di meglio...



Ci sono sicuramente vari e vari modi di festeggiare: c'è chi preferisce farlo assaporando dei calici di vino rosso o bianco, chi si tuffa sulla classe e sull'eleganza di un vino rosato, e chi non rinuncia alla più classica delle bottiglie per la festa: quella animata dalle bollicine. Non c'è di meglio, quando si festeggia, che stappare una bottiglia di spumante, benaugurante, simbolo di gioia e di fortuna, ma anche di convivialità. Se poi, a tutti questi significati simbolici si riesce ad unire la possibilità di sorbire un prodotto di elevata qualità, allora la festa assume un valore praticamente unico ed eccezionale. Se è vero, infatti, che

una buona flute di spumante è il modo migliore per salutare l'anno nuovo, per festeggiare un compleanno, o una qualunque ricorrenza speciale, è altrettanto vero che non tutte le bottiglie di spumante sono uguali, e che non sempre si riesce ad avere la qualità che si vuole.

Scegliere dall'etichetta

Per scegliere un buono spumante si può fare affidamento sull'etichetta: alcune zone d'Italia sono considerate come rappresentanti dell'eccellenza mondiale per la produzione di vino spumante, e sono seconde – o comunque dirette concorrenti – soltanto all'area dello Champagne francese. Località come la Franciacorta e le terre del Prosecco sono culle di etichette tutte da scoprire, e garanzia di qualità. Se, pertanto, dovete scegliere una bottiglia di spumante ed intendete fare una figura come si deve, puntate dritti su un Franciacorta DOCG oppure su una bottiglia di Prosecco di Conegliano; tenetela in frigo, servitela ad una temperatura compresa tra i 6 e gli 8 gradi centigradi, e i vostri ospiti vi saranno grati per un bel pò. Il requisito essenziale per imparare a ricevere, sotto il profilo del vino, gli ospiti nel miglior modo possibile, è comprendere che esistono vari tipi di spumanti, non tutti sono uguali, e solo imparando a scegliere quelli migliori farete figure degne di nota.



Metodo classico o Charmat?

Come possiamo distinguere gli spumanti tra di loro? Oltre che, naturalmente, per la qualità e per la varietà delle etichette, questi prodotti si distinguono per il metodo di lavorazione che li dà alla luce. Si parla di spumante metodo classico quando ci si serve del processo di lavorazione più antico, ideato in Francia nel XVI secolo e conosciuto anche come Champenois, in quanto originario della terra dello champagne. Si parla invece di spumante metodo Martinotti-Charmat, quando ci si trova di fronte a bottiglie ottenute mediante il processo di lavorazione messo a punto da un ingegnere piemontese nel XIX secolo e brevettato più tardi dal francese Eugene Charmat. In generale, volendo dare una definizione di vini spumanti, possiamo considerarli come quei vini che, all'apertura della bottiglia, sono caratterizzati da una spuma più o meno persistente, causata dalla presenza di anidride carbonica a sua volta formata per reazioni interne e non per immissioni esterne. Da qui è possibile procedere ad una ulteriore distinzione in ambito di spumanti: ci sono infatti, tra gli altri, spumanti naturali e spumanti gassificati (o artificiali).

Spumanti naturali

Lo si evince già dal nome e dalla primissima distinzione possibile: è meglio fidarsi esclusivamente degli spumanti naturali, soprattutto se si desidera acquistare un prodotto di qualità e fare una figura di un certo tipo. Si parla di spumanti naturali quando l'anidride carbonica che produce la spuma e il perlage, si è formata al termine del processo di rifermentazione, tipico delle bottiglie di spumante. Tale rifermentazione può avvenire indifferentemente per mezzo del metodo Martinotti o per mezzo del metodo classico, l'importante è che non preveda l'utilizzo di anidride carbonica esterna. In tal caso, infatti, non sarebbe più possibile parlare di spumante naturale, bensì gassificato. La gassificazione dello spumante avviene al termine di lavorazioni poco felici, contraddistinte da un basso grado di alcolicità e da un perlage che ha deluso le aspettative. Per cercare di ovviare a questo inconveniente, si procede all'aggiunta di anidride carbonica a basse temperature, ma si tratta – è opportuno sottolinearlo – di un'operazione resa necessaria soprattutto dall'utilizzo di uve di scarsa qualità, che non possono che dar luogo a spumanti peggiori. Se vi interessa un prodotto di elevata qualità, quando acquistate una bottiglia di spumante, assicuratevi che il contenuto sia naturale al 100%.

Quanto zucchero?

Il metodo Charmat e il metodo Champenois, la qualità delle uve utilizzate, l'eventuale aggiunta di anidride carbonica esterna, rappresentano soltanto alcuni tra i fattori che consentono una distinzione tra vari tipi di spumante. Una ulteriore differenziazione tra le bottiglie, è infatti quella che tiene conto del differente grado zuccherino, e viene portata a termine nientemeno che dalla CEE. In base al livello di dolcezza (grammi di zucchero/litro), distinguiamo spumanti Dosage Zero (<3), Brut (7-12), Dry o Sec (17-32), Doux o dolce (>50), ma anche categorie intermedie come l'Extra Brut, il Demi-Sec e l'Extra Dry.