

Olio e Vino

CANTINE SPUMANTE

Blanc des blancs

In questa pagina parleremo di :

- [Semplici solo in apparenza...](#)
- [Il vanto dello Champagne](#)
- [La vinificazione in bianco](#)
- [Vino e barriques...](#)

Semplici solo in apparenza...



Se è vero che l'eccezione è rappresentata dai blanc des noirs, ovvero dagli spumanti chiari ottenuti da uve a bacca scura, è altrettanto vero che la regola fa riferimento al vino bianco ottenuto da uve bianche. Per continuare ad utilizzare un termine francese, si parla di "blanc des blancs". Prodotti apparentemente semplici, ma in realtà unici e tutti da scoprire, contraddistinti da una qualità non comune e da un prestigio che li rende ricercati ed apprezzati a livello mondiale. Il Blanc des blancs, letteralmente "bianco da uve bianche" è un prodotto rintracciabile praticamente in tutte le grandi terre da vino, non inganni dunque la denominazione. Come per il blanc des noirs, anche in questo caso parliamo di una tipologia sviluppata prima di tutto in Francia, nella zona dello Champagne. E' qui che sono nate le bollicine migliori, è a partire da questi territori che si è cominciato a parlare di vino spumante già nel XVII secolo. Con il trascorrere del tempo, poi, questa denominazione si è allargata, raggiungendo tutti i territori dedicati alla vinificazione.

Il vanto dello Champagne

Le bottiglie di blanc des blancs, lungi dal rappresentare un prodotto scontato, sono il fiore all'occhiello di moltissime case di produzione, che parlano di queste bottiglie come delle migliori in assoluto. Basta fare un giro nella zona di produzione dello Champagne, in Francia, per comprendere appieno il prestigio ricoperto da questo tipo di spumante: un vero e proprio vanto dell'enologia, un mondo tutto da scoprire. Lo champagne migliore è blanc des blancs, non c'è nulla da fare. Malgrado gli enormi progressi portati a compimento nell'ambito della



vinificazione in bianco con uve nere, il prodotto autentico paga (e si fa pagare) sempre di più. E' sbagliato darlo per scontato, ma va sottolineato che nella maggior parte dei casi i blanc des blancs vedono la luce al termine del metodo champenois o classico, e quasi mai con il metodo Charmat. E' anche per questo che quando si parla di questa tipologia si allude ad alcuni tra i migliori spumanti possibili, quasi sempre Brut, quindi contraddistinti da un basso livello zuccherino e da un sapore gradevolmente acidulo. In Francia i blanc des blancs rappresentano un prodotto esclusivo e tutto da assaporare.

La vinificazione in bianco

Abbiamo visto tra le pagine di questo sito quanto importante sia distinguere tra di esse le varie tipologie di vino e di spumante: è fondamentale, al fine di arrivare ad una piena consapevolezza in ambito enologico, capire fino in fondo che non bastano le bollicine a fare uno spumante di qualità. Ci sono distinzioni importanti da fare: gli spumanti vanno distinti in base a tantissimi fattori. Ci sono spumanti dolci ed altri meno dolci, altri ancora affatto dolci; ci sono spumanti prodotti con il metodo classico e altri con il metodo Charmat, spumanti prodotti con uve nere ed altri con uve bianche. Numerose sono dunque le distinzioni da portare a termine, ma non mancano neppure i punti di congiunzione e i fattori in comune tra gli spumanti. Su tutti, è importante sottolineare la vinificazione in bianco, le sue caratteristiche e le sue peculiarità: si tratta di un processo unico ed interessante, da distinguere per vari motivi dalla vinificazione in rosso. Uno degli errori più frequenti e comuni è quello di pensare che non esistano differenze tra il metodo di produzione di vino rosso e vino bianco. Non è la stessa cosa, per niente

Vino e barriques...

Innanzitutto, bisogna notare come per ottenere vini bianchi lavorando uve bianche o nere, le parti solide dell'uva non devono assolutamente rimanere a macerare con il mosto, come accade per il vino rosso. Vanno separate immediatamente, in modo che non conferiscano al vino le loro caratteristiche chimiche e cromatiche. Per la produzione di vino bianco e spumante si usano pertanto pigiatrici apposite, diverse da quelle di cui ci si serve per produrre vino rosso. Queste lavorano con estrema delicatezza, praticando la cosiddetta spremitura soffice, che consente l'ottenimento di un mosto decisamente pulito. A seconda del prodotto che si desidera ottenere, si possono apportare modifiche al metodo di lavorazione ed optare per l'utilizzo di macchinari specifici. Per esempio, se si vuole ottenere un vino fruttato da bere giovane, è preferibile farlo fermentare in un contenitore di acciaio a temperatura controllata (compresa tra i 15 e i 18 gradi centigradi). Se, al contrario, si desidera consumare un prodotto più adatto all'invecchiamento, e contraddistinto da un corpo più strutturato, la fermentazione deve avvenire in botti di legno o barriques. Dal legno, il vino (bianco o rosso che sia), ottiene parte dei tannini che gli servono, ed è proprio mediante la fermentazione in barriques che si ottengono alcuni tra i vini bianchi migliori: è il caso, per rimanere nell'ambito dei bianchi, del Montrachet, uno dei vanti dell'enologia francese ed il fiore all'occhiello della vinificazione in bianco, portata a termine mediante il metodo classico. Insomma, quando si parla di vini e di spumanti, è vietato fare di tutta un fascio: c'è tanto, ma tanto, da approfondire...

blanc des noirs

In questa pagina parleremo di :

- [Una categoria speciale](#)
- [Vinificazione in bianco](#)
- [Seconda fascia? No, grazie...](#)
- [I segreti di una lavorazione particolare](#)

Una categoria speciale



A un passo dal Santo Natale e dai festeggiamenti per l'arrivo del nuovo anno, uno dei prodotti più gettonati e caratteristici di questo periodo sarà sicuramente lo spumante: un vero e proprio classico, un simbolo di festa e convivialità e un elemento che non può mancare sulle tavole imbandite a festa. Stiamo parlando di un prodotto che unisce grandi e piccini, perché un sorso di spumante dolce non si può negare ai bambini che lo desiderano (non più di un sorsetto però). Per quanto riguarda gli adulti, e i bevitori più esperti ed abituati, c'è da dire che non molti sono pienamente consapevoli di quello che consumano, e

non molti sanno come si ottiene uno spumante e quante tipologie esistono. La maggior parte dei consumatori è convinta che bastino le bollicine a fare un prodotto di qualità. Non è affatto così, e basta inoltrarsi anche solo sommariamente tra i meandri dell'enologia per comprendere quanto vasto sia questo ambito e quanto numerose siano le sorprese possibili. Per esempio, quasi tutti credono che si possa ottenere un vino spumante (bianco per definizione), unicamente spremendo uve a bacca bianca, ma anche in questo caso, non è così.

Vinificazione in bianco

Per strano che possa sembrare, si possono ottenere delle ottime bottiglie di spumante lavorando uve a bacca rossa. Com'è possibile? Si chiederanno molti di voi: è possibile, perché il nodo centrale della questione non è il colore dell'uva, ma il tipo di vinificazione. In questo caso, infatti, le uve nere vengono vinificate in bianco, ossia sottoposte allo stesso trattamento e allo stesso processo previsti per le uve bianche. Ci vuole abilità, certo, il resto poi lo fa il tempo, unito ovviamente alla qualità dell'uva. Una distinzione forse difficile da comprendere e da concepire, ma necessaria per acquisire una maggiore consapevolezza dei prodotti che si consumano. L'elemento essenziale della vinificazione in bianco e del blanc des noirs è



proprio l'assenza della buccia, che prima dell'inizio della fermentazione è senza dubbio ciò che riesce a conferire al nostro spumante la colorazione e le caratteristiche predominanti.

Seconda fascia? No, grazie...

Un dibattito acceso è quello sulle tipologie di spumante che è possibile produrre mediante questo sistema: c'è chi crede che quando si parla di blanc des noirs ci si possa riferire esclusivamente agli Champagne, e chi invece fa riferimento a tutti i vini spumanti. Ebbene, approfittiamo di queste righe per fare chiarezza anche su questo punto: quando si parla di "blanc des noirs" si può alludere a tutti i vini spumanti. Certo, si tratta di una tipologia che affonda le proprie radici nel terreno fertile della zona dello Champagne, ma che da lì è poi arrivata in Italia, in Europa e perfino in California, dove si producono gli spumanti migliori del continente americano. "Blanc des noirs": letteralmente "bianco da nere", sì, ma non nere qualunque, perché l'altro elemento che è necessario sottolineare in questa sede è che la maggior parte dei produttori che si affida a questo sistema utilizza uve Pinot Nero, senza ombra di dubbio le migliori per ottenere un prodotto di elevata qualità servendosi della vinificazione in bianco, ovvero senza buccia. Il termine francese, insomma, non inganni: si producono "blanc des noirs" praticamente in tutto il mondo, anche se non dappertutto si può godere della medesima qualità e della medesima bontà.

I segreti di una lavorazione particolare

Un'altra domanda che la mente può suggerire al lettore e all'appassionato è quella relativa al processo di lavorazione: come si articola? Quanto può durare? Quando è necessario togliere la buccia dai chicchi d'uva? Tutte domande giustificate e comprensibili, perché quando si parla della vinificazione in bianco si allude ad un procedimento interessantissimo anche dal punto di vista tecnico ed organizzativo. Gli spumanti "blanc des noirs" vengono prodotti rimuovendo velocemente la buccia dall'uva successivamente alla pressatura: quindi prima si schiaccia l'uva e poi si procede all'esclusione delle bucce. Questa tecnica impedisce al pigmento dell'uva di trasferire le proprie caratteristiche chimiche e soprattutto il colore, a quello che alla fine del processo di lavorazione diventerà il vino spumante. A onor del vero, va detto che un pizzico di colore dall'uva allo spumante arriva in ogni modo, perché malgrado la denominazione, i vini in questione non sono proprio "bianchissimi", ma variano nel colore spaziando tra diverse tonalità di rosa. Si va dal rosa pallido al color albicocca, ad un salmone gradevole, ma raramente si può parlare di veri e propri vini bianchi. Insomma, un altro tesoro dell'enologia e della spumantistica, un'altra vera e propria "chicca", una sorpresa piacevole, perché tutt'altro che scontato è pensare di produrre uno spumante di alta qualità servendosi di uve nere. E invece è possibile, perché i tesori di questo splendido ambito sono numerosi e tutti da scoprire. Lo faremo insieme, sulle pagine di questo sito, dove cerchiamo di diffondere una conoscenza stabile in modo, ci auguriamo, gradevole ed interessante.

Bottiglie spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Il gusto di aprire una bottiglia](#)
- [Dettagli che contano](#)
- [Le "bottigline"](#)
- [Dalla "magnum" alla "melchizedec"](#)

Il gusto di aprire una bottiglia

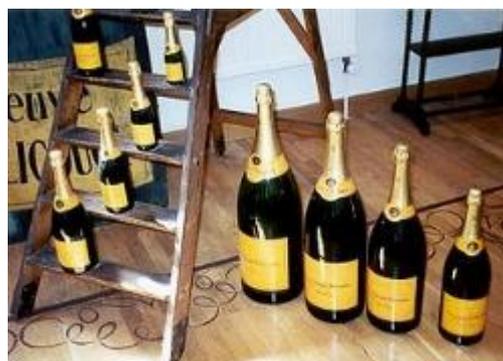


Aprire una bottiglia di spumante o di champagne, può voler dire tante cose. Con un gesto di questo tipo si può inaugurare una festa, si può dare il la ad un evento, oppure chiuderlo ufficialmente, ma si può anche, se si è intenditori, accomodarsi ed assaporare con calma ogni singola nota del contenuto della bottiglia. Si può ammirare il perlage, l'intensità delle bollicine, prendere atto della freschezza e della qualità del prodotto, che non sempre sono assicurate ma quando ci sono rappresentano una vera e propria delizia. Lo spumante e lo champagne sono

senza dubbio due prodotti enologici di grandissimo valore, c'è chi si avvicina a questo campo, imparando a dividerne vizi e virtù, pregi e difetti, segreti ed ovvietà, proprio grazie alle bollicine. E poi c'è chi ha fatto di questo campo il suo lavoro, ed è pronto a studiare il passato e il presente, provando ad indovinare il futuro, partendo dai libri e dall'esperienza diretta. L'enologia non è un passatempo, ma è un modo di vivere e di concepire la natura, è la voglia di chiedere il meglio alla natura e al lavoro dell'uomo, e di godere al massimo di ciò che può offrire una buona tavola. Chi è appassionato di enologia ed ha acquisito un minimo di competenza, sa bene quali sono gli abbinamenti giusti per un piatto di carne o di pesce, o per i formaggi, e così via...

Dettagli che contano

Tuttavia, ci sono moltissimi aspetti che possono sembrare di secondaria importanza, ma che non mancano, da sempre, di stuzzicare l'attenzione e la curiosità generale. E' ovvio che per approfondirli degnamente, occorre il carattere giusto, occorre essere curiosi e smaniosi di capire ciò che a molti non interessa, ma è anche questo che vuol dire amare il vino. Per esempio, vi siete mai chiesti il perché dei tappi di sughero sulle bottiglie di spumante e champagne? Vi siete mai domandati come si fa a contenerli nel collo della bottiglia, dal momento che sono molto



più grandi di questo, quando vengono espulsi. Ebbene, il sughero è il materiale perfetto per la conservazione dello champagne, perché ne rispetta le caratteristiche organolettiche e, anche quando entra

in contatto con il liquido, non ne altera le proprietà, anzi...Il sughero va benissimo per gli alcolici, ma per consentire al fungo chiaro di adattarsi alla bottiglia c'è bisogno di attrezzature apposite che lo comprimono prima radialmente, poi assialmente, in modo da non creare problemi. La scelta del sughero non basta ad assicurare la giusta protezione, bisogna sistemare il tappo sempre nel modo giusto.

Le "bottigline"

Un'altra "chicca" relativa al mondo dell'enologia, ha a che vedere con le bottiglie di spumante. A chi non è mai capitato di ammirare in televisione le immagini relative alla premiazione di una gara di Formula Uno? Sul podio, i piloti si irrorano a champagne delle migliori marche, brandendo bottiglie dalle dimensioni enormi (che spreco, viene da dire immediatamente). Di conseguenza, è interessante notare che esistono svariate dimensioni per le bottiglie di spumante o champagne. Ce n'è per tutti i gusti e per tutte le esigenze: si può consumare un aperitivo frugale in coppia bevendo una bottiglia piccola (mignonnette), contenente al massimo 20 cl. E' quello che dalle nostre parti si suole chiamare "spumantino", ma non è neppure la più piccola delle bottiglie acquistabili, perché ce n'è un'altra, conosciuta come "huitieme", che è rarissima e contiene poco meno di 10 cl. Lungi dal rappresentare un semplice prodotto enologico, le bottiglie di spumante di diverse dimensioni sono anche un diffusissimo articolo da collezione. Negli anni 80 questa tendenza era particolarmente radicata, e capitava di recarsi a casa di collezionisti, che in appartamento, non in cantina, conservavano bottiglie di tutte le dimensioni, spesso della stessa marca.

Dalla "magnum" alla "melchizedec"

Ma raggiungiamo il campo delle bottiglie più "normali", ed impareremo che prima della bottiglia classica, quella da 75 cl, ce ne sono ben due, note come media e mezza (rispettivamente 60 e 37,5 cl). Due bottiglie messe insieme ci danno il formato più acquistato e diffuso in assoluto, noto ai più come "magnum". Lo spumante magnum è senza dubbio un classico dell'enologia. A loro volta, due bottiglie magnum, per l'equivalente di 3 litri, danno luogo ad una jeroboam, nel caso di bottiglie da 4,5 litri si parla di rehoboam, e da 15 litri di spumante (per l'equivalente di 10 magnum) si ha a che fare con le famigerate "nabucodonosor". Da qui in avanti, i formati diventano sempre più grandi e "complicati da maneggiare". Ci sono bottiglie di spumante da diciotto litri, chiamate salomon, mentre la souverain contiene qualcosa come 26,25 litri e la primat ne contiene 27 tondi tondi. Il gradino più alto del podio spetta alla "melchizedec", la bottiglia di spumante più grande in assoluto, capace di contenere 30 litri al pari di una damigiana. Per questioni di praticità e sicurezza, va sottolineato che tra tutte soltanto la bottiglia, la mezza bottiglia e la magnum vengono utilizzate per la seconda fermentazione, mentre tutte le altre vengono riempite con vino già fermentato e sono, comprensibilmente, rare e difficili da trovare.

Capsule spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Vini e collezionismo](#)
- [Le capsule spumante](#)
- [La storia](#)
- [Dalla Francia al resto d'Europa](#)
- [Occhio alle feste](#)

Vini e collezionismo



Ci sono ambiti che riescono da soli a scuotere l'animo e suscitare emozioni, sono capaci di arrivare a rappresentare delle vere e proprie passioni e divertire chi le coltiva. L'enologia è senza ombra di dubbio una di queste, perché sono tantissimi coloro che si appassionano ai vini e agli spumanti e cercano di migliorare continuamente le loro conoscenze e la loro consapevolezza. A onor del vero, stiamo parlando di uno dei settori più ampi e imperscrutabili: per quanto ci si possa considerare esperti, è molto difficile poter affermare di sapere tutto sul vino, anche perché le nozioni e le eccezioni sono talmente numerose, che perdere di vista qualcosa è molto facile. C'è chi ama l'enologia in quanto tale, perché è incuriosito dalla possibilità di produrre vino e lo affascina il settore in generale, e

c'è chi è appassionato a tal punto da divenire collezionista. Non mancano, infatti, coloro che uniscono enologia e collezionismo, arrivando a mettere da parte bottiglie, etichette, tappi ed altri oggetti relativi a questo interessante settore gastronomico.

Le capsule spumante

Non soltanto le bottiglie, ma tanti altri oggetti rappresentano un must per gli amanti dell'enologia e del collezionismo: tra queste un posto particolare è ricoperto dalle capsule lamellari situate tra la parte superiore del sughero e la gabbietta metallica. Sono numerosi coloro che le collezionano, anche perché stiamo parlando di un oggetto affascinante, che riproduce quasi sempre la denominazione corretta della bottiglia oppure il marchio dell'azienda produttrice. Vi sarà sicuramente capitato, qualche volta, di imbattervi in un collezionista che vi implori chiedendovi di non buttar via la capsula dopo aver stappato la bottiglia. E' una vera e propria mania, ed altrettanto numerosi sono coloro che vanno fieri di queste collezioni, che per



diventare nutrite richiedono molto tempo. E' un po' come accade per le classiche figurine dei calciatori: "Ce l'ho, manca, ce l'ho", in un crescendo di attesa e di emozione che a qualcuno può sembrare perfino infantile.

La storia

Ma facciamo un passo indietro, e andiamo alla scoperta della capsula, partendo naturalmente dalla nascita di questo interessante oggetto. Il brevetto della "gabbietta metallica performata" fu depositato il 15 novembre del 1844 da tale Adolphe Jacqueson, un famoso produttore di Champagne francese. In poche settimane, questo nuovo sistema sostituì completamente quelli precedenti, fatti prevalentemente di iuta e ferro. La capsula viene considerata come una modalità di sigillo della bottiglia più sicura, più innovativa, ma anche più gradevole dal punto di vista estetico: su di esse è possibile imprimere il marchio della casa produttrice, un logo, un disegno, o semplicemente il nome esatto del prodotto imbottigliato. Si tratta di una novità che fin da subito riscuote notevole successo in ambito vinicolo, ma che parte, come tante altre cose, dalla più nobile terra delle bollicine, ovvero la patria dello champagne.

Dalla Francia al resto d'Europa

Oggi il collezionismo di capsule spumante è una vera e propria realtà consolidata, una moda, una mania. A partire dalla Francia e dai paesi iberici, l'abitudine di collezionarle si è diffusa rapidamente in tutta Europa e da qualche anno sta prendendo piede anche in Italia. Come ogni collezione che si rispetti, anche quella delle capsule ha i propri introvabili e i propri "pezzi da novanta". Quelle più difficile da annoverare sono ovviamente risalenti ai secoli scorsi: le prime capsule consistevano in semplici lamierini zincati, anonimi e privi di disegni, utili solamente a rappresentare una chiusura più affidabile. Con il trascorrere del tempo, poi, le cose sono cambiate, e gli enologi hanno arricchito le proprie capacità grafiche scegliendo di stampare su questi coperchietti un logo, un disegno, un marchio, la denominazione precisa della bottiglia di vino, o semplicemente di colorarle in base al prodotto confezionato. Oggi possiamo affermare senza tema di essere smentiti che ogni azienda viti-vinicola abbia le proprie capsule e i propri tratti distintivi, le proprie colorazioni, i propri disegni, e da semplici oggetti logisti, le capsule da spumante si sono trasformate in vere e proprie opere d'arte in miniatura: ce ne sono alcune talmente belle che è impossibile anche solo pensare di buttarle via.

Occhio alle feste

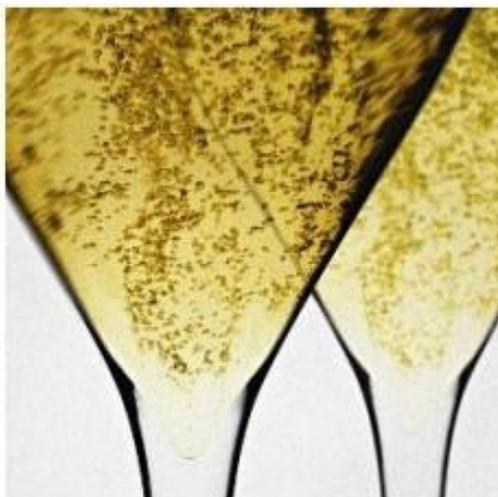
Qual è il periodo migliore per accendere la miccia di questa passione? In teoria, si tratta di qualcosa che inizia abbastanza casualmente: basta ammirare una capsula particolarmente bella per innamorarsene e scegliere di avviare una collezione, ma è naturale che il periodo migliore è quello in cui capita più spesso di stappare bottiglie, ovvero quello delle feste natalizie. Più bottiglie vuol dire più capsule, per cui tra un pranzo e una cena di famiglia, un brindisi cordiale e un aperitivo con gli amici, capita sicuramente di mettere da parte un certo numero di oggetti da collezione. Che siano semplici lamelle o oggettini colorati, oppure vere e proprie opere d'arte, le capsule sanno lasciarvi a bocca aperta.

Come orientarsi tra le bollicine

In questa pagina parleremo di :

- [Uno spumante, tanti spumanti...](#)
- [Lo spumante millesimato](#)
- [Dal Brut all'Extra Dry](#)
- [Il più dolce](#)

Uno spumante, tanti spumanti...



Uno spumante, tanti spumanti. Uno degli errori più comuni che si possono commettere quando si parla di spumante o si è chiamati a scegliere la bottiglia giusta, è quello di pensare che tutte le bottiglie siano uguali, e che in realtà non corra molta differenza tra uno spumante e un altro: “Basta che ci sono le bollicine”. E invece no: perché ci sono bollicine e bollicine, spumanti e spumanti e non tutte le categorie sono uguali. E’ importante sapersi orientare in questo splendido quanto variegato mondo, onde evitare di fare figure non proprio degne di memoria, e soprattutto acquisire una certa padronanza in ambito. In altre sedi, abbiamo già compiuto la prima distinzione in ambito spumantistico, quella relativa al metodo di produzione. Distinguiamo un metodo classico e un metodo

Charmat. Sono entrambi validi ad ottenere spumanti di qualità, con tanto di effervescenza, perlage e bollicine, ma tra le due categorie, l’ambito di eccellenza spetta solamente agli spumanti metodo classico, caratterizzati da una rifermentazione naturale che avviene in bottiglia e non nelle autoclavi e, soprattutto, senza l’aiuto dell’aggiunta di zuccheri dall’esterno.

Lo spumante millesimato

Un’altra distinzione necessaria da compiere è quella che ha a che vedere con gli spumanti millesimati e quelli non millesimati: nel primo caso parliamo di bottiglie ottenute da uve appartenenti alla medesima annata, un’annata nella maggior parte dei casi particolarmente fortunata. I millesimati sono dunque prodotti pregiati perché hanno una loro anima, una loro spiccata personalità, che rispecchia le condizioni climatiche di quella annata e le caratteristiche peculiari di quel vitigno. Gli spumanti non millesimati, invece, ricoprono la maggior parte della produzione vinicola, perché vedono la luce dalla miscela di uve provenienti da più annate e, spesso, anche da vigneti differenti. Questo non vuol dire che siano qualitativamente inferiori ai millesimati, ma a questi ultimi non può che andare un titolo di preferenza. Del



resto, provate ad assaggiarli e metteteli a confronto, vi renderete conto che non è la stessa cosa, e che tra le due tipologie corrono differenze relative anche al gusto.

Dal Brut all'Extra Dry

Ma l'elemento che più di tutti rende gli spumanti diversi l'uno dall'altro è la dolcezza: c'è chi le bollicine le preferisce secche e ficcanti, e chi le ama dolci ed avvolgenti. E' questione di gusti, e quelli difficilmente si possono mettere in discussione, perché ognuno ha il proprio palato, e ogni palato detta le proprie leggi. Tutto ciò che possiamo dire in questa sede è da cosa dipende il grado di dolcezza di uno spumante: dal cosiddetto liqueur d'expédition, ovvero da una speciale miscela che alla fine della produzione si aggiunge al prodotto, con l'incarico preciso di donargli un certo grado di dolcezza. Esiste una particolare scala di classificazione degli spumanti in base al grado di dolcezza: il più secco in assoluto è lo spumante Brut Nature, che contiene 3 grammi di zucchero al litro, ed è immediatamente seguito dall'Extra Brut, un vino perfetto in accompagnamento ai piatti di pesce e frutti di mare. Se amate lo champagne molto secco, potete sceglierlo senza remore. Altrettanto perfetto con le portate a base di pesce, ma anche con le carni bianche alla griglia, e ancor di più per iniziare un pasto, è lo spumante Brut, una vera e propria "chicca" secondo gli intenditori: deleterio sceglierlo in abbinamento a piatti da desserts.

Il più dolce

Lo spumante "Extra-Dry" ha invece il compito di aprirci le porte di una differente categoria di spumanti: più delicati, più dolci, lievemente abboccati. E' contraddistinto dalla presenza di una quantità di zucchero variabile tra i 12 e i 20 grammi per litro. Il Sec tende già decisamente alla dolcezza, con questo tipo di spumante siamo già arrivati di fatti nell'ambito dei vini da desserts, ma siamo rimasti a parlare di una delle bottiglie più pregiate ed amate in assoluto. Se state pensando ad un vino perfetto per l'accompagnamento di specialità care alla pasticceria secca, beh, lo avete trovato, ma c'è da dire che questa specialità va molto d'accordo anche con i formaggi a stagionatura media. In questo caso, la quantità di zucchero varia dai 17 ai 35 grammi per litro, in attesa di raggiungere ufficialmente la splendida categoria dei vini da dessert. Questa mansione spetta al Demi-sec o abboccato, contraddistinto dalla presenza di 33/50 grammi di zucchero per litro, e decisamente dolce. Siete arrivati a fine pasto e vi occorre un vino da servire insieme alla macedonia di frutta o alla torta? Scegliete una bottiglia con questo tipo di denominazione e non ve ne pentirete. Quando la nostra specialità contiene più di 50 grammi di zucchero per litro, vuol dire che è un vino Doux (dolce), senza mezze misure. Se volete assaporare lo zucchero a contatto con il vino, queste sono le bottiglie che fanno per voi, perfette per concludere un pasto, ma da molti reputate eccellenti anche come vino da meditazione.

Cremant

In questa pagina parleremo di :

- [Distinzione per fermentazione](#)
- [Il Cremant](#)
- [Franciacorta Saten](#)
- [Cremant in Italia e in Francia](#)

Distinzione per fermentazione



Abbiamo già visto, in questa sezione, quanto sia importante saper distinguere tra di loro le varie tipologie di spumante. Sono in tanti coloro che credono che bastino le bollicine e un pizzico di effervescenza a fare una buona bottiglia. Non è affatto così, malgrado sia innegabile che un prodotto di qualità, in ambito vinicolo, si riconosca anche dalla finezza e dall'abbondanza del perlage. Ci sono spumanti buoni da bere e da degustare, ed altri di fronte ai quali è necessario togliersi il cappello e fare un inchino. Un esempio su tutti è rappresentato sicuramente dalla cosiddetta tipologia Cremant, a dir poco affascinante e misteriosa, ma decisamente straordinaria dal punto di vista qualitativo e del prestigio. Uno dei modi possibili per effettuare una distinzione tra i vari tipi di spumanti è relativa alle uve

utilizzate: contrariamente a quanto si possa pensare, non si ottengono buoni spumanti solamente da uve bianche, utilizzando tra l'altro sempre lo stesso dosaggio zuccherino. A chi non è mai capitato di sentir parlare di Blanc des noirs, in riferimento a quegli spumanti ottenuti lavorando in vinificazione unicamente grappoli d'uva a bacca rossa. Queste vengono vinificate in bianco, nel senso che in fase di lavorazione ci si serve della sola buccia, ma è più comune sentir parlare di blanc des blancs, in riferimento alla tipologia più classica, di spumante ottenuto mediante la spremitura di uve bianche, e nient'altro. Una categoria a parte, non tanto per la lavorazione, quanto per la qualità e il prestigio del prodotto finito, è quella che riguarda lo spumante Cremant. Molto più che una semplice bottiglia, molto più delle bollicine a cui si è abituati: lo spumante Cremant è veramente tutta un'altra storia, e chi lo prova per una volta rischia di innamorarsene per sempre.

Il Cremant

Come si ottiene uno spumante Cremant? La differenza sostanziale che separa questo dalle altre tipologie di spumante è relativa al dosaggio. Per ottenere uno spumante Cremant, alla fine della vinificazione si unisce allo spumante una quantità bassissima di zuccheri, la minore possibile, in modo da dare alla



luce un prodotto diverso da tutti gli altri, esclusivo, affascinante e tutto da scoprire. Il risultato, in termini pratici, è uno spumante estremamente delicato, raffinato e sottile, caratterizzato da bollicine che sono tutt'altro che insistenti e fastidiose. Lo spumante Cremant è senza ombra di dubbio la soluzione ideale per un'occasione speciale, per quelle serate in cui sapete di non poter fare brutta figura, di non poter sbagliare, e allora cercate in tutti i modi di sorprendere i commensali. Se avete questa intenzione, vi basta acquistare una buona bottiglia di spumante Cremant, e andate sul sicuro. Certo, vi toccherà affrontare una spesa diversa da quella che comporta una bottiglia di spumante comune, ma se c'è una cosa che si può dire dell'ambito spumantistico è che qui il risparmio non è mai guadagno, e se vi piace bere bene dovete pur spendere qualcosina in più. Ci siamo soffermati fino a questo punto, diciamo così, sulla teoria, è quindi tempo di passare alla pratica e scoprire nel dettaglio le caratteristiche peculiari di uno spumante Cremant: tra i più classici di questa categoria c'è senza ombra di dubbio il Franciacorta Saten, uno spumante diverso da tutti gli altri, il fiore all'occhiello di questa importantissima zona di produzione.

Franciacorta Saten

Alla vista, il Franciacorta Saten presenta innanzitutto un colore giallo paglierino carico ed estremamente gradevole, a cui si abbina un perlage abbondante e tipico dei grandi vini. Accostando la flute al naso ci si può imbattere in sentori floreali e minerali caro soltanto agli spumanti migliori. Siamo di fronte ad un vero e proprio tesoro dell'enologia, e per comprenderlo vi basterà provarne qualche sorso. Questo spumante viene prodotto esclusivamente con il metodo classico nella zona del Franciacorta, ed è contraddistinto da un rapporto zucchero al litro decisamente straordinario. L'effervescenza, la dolcezza e l'acidità si bilanciano in un equilibrio più unico che raro, regalando a chi sorseggia questa flute una sensazione di freschezza assoluta.

Cremant in Italia e in Francia

In pratica, il Franciacorta Saten è uno spumante che ha subito una spumantizzazione minore, più breve: questa è stata interrotta proprio nel momento in cui il prodotto dovrebbe acquisire dolcezza e unicità. Siamo di fronte ad un prodotto eccezionale proprio per questo. La fermentazione dura di meno, e questo dà luogo ad uno spumante più delicato diverso. Va però fatta una distinzione tra l'utilizzo del termine Cremant in Francia e in Italia. Nella nazione transalpina, con questa parola ci si riferisce a tutti gli spumanti prodotti fuori dalla zona dello Champagne. In Italia il Cremant è invece un'esclusiva della zona del Franciacorta, che a cavallo tra gli anni 70 e 80 ha rischiato addirittura di scomparire, ed è rimasta in vita solamente grazie all'abnegazione e alla passione dei viticoltori. Se fuori dai confini di questa zona di produzione vi parlano di Cremant, diffidate, perché l'unico Cremant italiano è il Franciacorta Saten.

Gli spumanti naturali

In questa pagina parleremo di :

- [Distinzioni fondamentali](#)
- [Metodi ed uve utilizzate](#)
- [Gli spumanti naturali](#)
- [Gli spumanti gassificati](#)
- [Le ragioni dell'eccellenza](#)

Distinzioni fondamentali



C'è chi si è avvicinato al mondo dell'enologia assaporando un vino speciale, chi è rimasto ammaliato dal profumo del mosto, chi ha avuto la fortuna di prendere parte alla vendemmia e si è innamorato del più intenso periodo dell'anno in ambito enologico. Chi ha letto libri, riviste, siti internet, o partecipato a corsi di formazione per imparare tutto ciò che c'è da sapere sul vino. E poi c'è chi si è innamorato di questo mondo dopo aver provato le bollicine, quello dello spumante, quelle relative ad un ambito estremamente affascinante del mondo vinicolo. Quando si parla di spumante, infatti, si allude ad una specialità che riesce a smuovere i sentimenti e generare la voglia di saperne sempre di più. Così come quanto si parla di vini è necessario distinguere le varie tipologie, quando si arriva nel campo dello spumante bisogna fare la stessa, perché sebbene in tanti siano convinti che le bollicine e l'effervescenza bastino a fare una buona bottiglia, non è affatto così, e c'è da distinguere varie tipologie di spumante.

Metodi ed uve utilizzate

Si distinguono spumanti in base al metodo di lavorazione, che può essere classico oppure Martinotti-Charmat. Nel primo caso si fa riferimento al sistema più antico e classico, mentre il secondo caso prevede la rifermentazione non in bottiglia, bensì nelle autoclavi. C'è poi da distinguere gli spumanti in base alla dolcezza e al grado zuccherino, in base alla qualità delle uve utilizzate, alle annate a cui si fa riferimento. Parliamo di spumante millesimato quando ci si serve delle uve di una singola annata, particolarmente fortunata; si parla di blanc des noirs quando lo spumante chiaro viene ottenuto da uve nere vinificate



in bianco, di cremant quando si ha di fronte la specialità più delicata in assoluto, e così via. Insomma, in ambito profano soprattutto, non c'è errore più comune che considerare che ci sia un solo tipo di spumante, e che le bollicine bastino a fare un buon prodotto. Non è affatto così, lo ribadiamo con insistenza, non cadete nell'inganno che tutti gli spumanti siano uguali, perché vi farete del male. In queste righe, il nostro compito sarà quello di spiegare le differenze e le varianti disponibili, ed insegnarvi a distinguere le varie tipologie.

Gli spumanti naturali

Una delle distinzioni più importanti e necessarie da compiere è quella relativa alla naturalezza dello spumante. Non tutti gli spumanti sono uguali, per tanti motivi, ma soprattutto perché ce ne sono di naturali e gassificati. Nel primo caso, si ha a che fare con un prodotto autentico e privo dell'aggiunta di sostanze esterne. La presenza di anidride carbonica è ciò che rende tale lo spumante, lo fa vivace e gradevole: nello spumante naturale l'anidride carbonica vede la luce mediante la rifermentazione del vino base. Al vino bianco si aggiungono dei lieviti, che in fase di seconda rifermentazione si trasformano in anidride carbonica. La seconda fermentazione può avvenire in bottiglia, nel caso del metodo classico o champenois, e in grossi contenitori nel caso del Metodo Martinotti-Charmat.

Gli spumanti gassificati

Gli spumanti gassificati invece prevedono l'aggiunta al vino di anidride carbonica, come se fossero dei veri vini gassati. C'è da dire che, fortunatamente, questi prodotti sono sempre più rari in ambito commerciale, ma quando li si trova, ci si accorge subito che sono contraddistinti da un prezzo che può sembrare decisamente invitante rispetto agli spumanti naturali di qualità. Naturalmente, il confronto non ha neppure motivo di esistere. Per accorgersene, basta dare subito un'occhiata al perlage e alle bollicine, che non sono mai particolarmente invitanti. Quando ci si trova davanti una flute di spumante e la si deve valutare, prima ancora dell'esame gustativo, quello che fa la differenza è l'esame visivo, in cui ci si deve preoccupare principalmente delle bollicine. Più sono piccole, abbondanti, vive e numerose, migliore è la qualità dello spumante.

Le ragioni dell'eccellenza

Gli spumanti naturali sono quelli migliori in ogni senso: sia per quanto riguarda la scelta delle uve, sia per le caratteristiche del perlage e della spuma. Questi si classificano a loro volta in due categorie differenti e interessanti, in base soprattutto alla tipologia delle uve di cui ci si serve per produrli. Si parla di spumante naturale con uve di sapore semplice quando si utilizzano vitigni quali il Pinot, il Riesling e lo Chardonnay, mentre lo spumante naturale ottenuto da uve aromatiche vede la luce da vitigni come il Moscato, la Malvasia, ed altre varietà considerate "semi-aromatiche" come il Muller Thurgau e il Traminer aromatico. Una ulteriore distinzione nel campo degli spumanti naturali è quella praticabile tra i vari metodi di produzione: il Metodo Classico e il Metodo Martinotti-Charmat. Speriamo di aver reso l'idea in maniera esauriente e completa, l'unica cosa che ci interessa è far capire che non sempre, quando si parla di

Olio e Vino

spumanti, si parla di prodotti di qualità. Questa è una merce rara, in questo come in ogni ambito, ma nella viticoltura lo è a maggior ragione, statene pur certi.

Le quattro tipologie di spumanti

In questa pagina parleremo di :

- [Dalla vigna alla cantina](#)
- [Vino e spumante d'autore](#)
- [Le quattro tipologie di spumante](#)

Dalla vigna alla cantina



Un mondo variegato, un universo tutto da scoprire, ricco di espressioni antichissime e specialità capaci di svilupparsi sempre di più nel corso degli anni. Stiamo parlando dell'enologia, uno dei vanti dell'Italia, ma a ben vedere di tutta l'Europa, terra di vini eccellenti e di lavorazioni sapienti, capace di dare alla luce bottiglie e prodotti di eccellenza assoluta. L'enologia è un mondo puntiforme, che ha animato nel corso dei secoli la curiosità, la passione e lo spirito di ricerca di uomini in tutto il mondo: non a caso, a proposito, sono stati scritti libri e curate riviste d'autore, il tutto in una sola direzione, quella di diffondere un sapere necessario per godere appieno delle meraviglie che possono vedere la luce dal lavoro dei viticoltori e dalle eccellenze della terra italiana. Tuttavia, se in ambito

professionale regna una certa chiarezza, almeno per quanto concerne i concetti basilari, all'esterno, tra i profani, molto spesso si commette l'errore di fare di tutta l'erba un fascio, e pensare che in fondo tutti i vini siano uguali. Si procede operando distinzioni per lo più superficiali, relative magari al colore, alla provenienza del vino, alla sua effervescenza, ma in realtà si ignorano le sue caratteristiche peculiari e, di conseguenza, le necessarie distinzioni che vanno fatte tra un vino e l'altro. Esistono tanti tipi vino, ed esistono tanti modi di bere. Esistono vini fermi e vini frizzanti, distinti in base ad una differente quantità di anidride carbonica e presenza di bollicine. Esistono vini rossi e vini bianchi, prodotti con uve differenti e al termine di un processo di lavorazione differente. Esistono vini perfetti per l'accompagnamento di piatti salati, ed altri vini che si accompagnano volentieri a piatti da dessert. C'è poi chi è convinto che qualunque vino rosso vada bene per gli abbinamenti a piatti di carne, e invece non è così, perché da alcuni questo tabù è stato sfatato, nel senso che il binomio vino rosso-carne e vino bianco-pesce non ha più le fondamenta solide che aveva in precedenza.

Vino e spumante d'autore

Ma in assoluto quella che rappresenta la distinzione più netta tra i vini, è quella relativa all'effervescenza. La distinzione tra vino fermo, vino frizzante e spumante, con quest'ultimo campo che da alcuni decenni ha generato vere e proprie enciclopedie del



sapere, e divenuto un mondo a sé, con tanto di cantine dedicate, libri, riviste e differenti tipologie, ognuna con le sue peculiarità e i suoi modi di sorprendere. Ci sono tanti tipi di spumanti, che generano distinzioni e importanti ed interessanti: la prima ha a che vedere con il metodo di produzione. A chi non è mai capitato di sentir parlare di spumante metodo classico? Con questa tipologia si fa riferimento alle bottiglie più classiche ed antiche, prodotte con un sistema di lavorazione messo a punto nel XVI secolo e considerabili come le migliori. In opposizione al metodo classico (o champenois), si è sviluppato nel XIX secolo il Metodo Martinotti-Charmat, che prevede la rifermentazione non in bottiglia, bensì in autoclavi ed è adatta soprattutto ai vitigni poco aromatici. Definirlo un metodo sconsigliato sarebbe sbagliato, perché come abbiamo visto ci sono vitigni che rendono al massimo delle proprie possibilità proprio grazie alle caratteristiche dello Charmat. Di certo, possiamo definirlo, rispetto al metodo classico, un sistema di produzione di categoria inferiore.

Le quattro tipologie di spumante

In ambito spumantistico, occorre fare una distinzione importante tra le varie tipologie di bollicine che esistono. Non tutti gli spumanti sono uguali, e soprattutto, non vanno distinti unicamente in base al metodo di produzione. Gli spumanti, infatti, vanno anche distinti in base alle uve utilizzate: esistono quattro tipologie di spumanti. Si parla di “Blanc des blancs”, letteralmente bianco di bianchi, quando lo spumante è chiaro nella colorazione e vede la luce unicamente da uve a bacca bianca. Inutile sottolineare che questa è la categoria più diffusa in assoluto, ma è altrettanto importante sottolineare che si può ottenere uno spumante bianco e chiaro, utilizzando uve nere. E' il caso del “Blanc des noirs”, uno spumante prodotto servendosi di uve rosse vinificate in bianco, ovvero senza la buccia. Tra le bottiglie più affascinanti ed apprezzate in assoluto ci sono quelle che contengono spumante Rosé, una specialità ottenuta da vino su base rosata. Chiudiamo questa breve rassegna delle varie tipologie di spumante, parlando del Cremant, uno spumante che prevede l'aggiunta di una minore quantità di zuccheri in fase di lavorazione. E' uno spumante d'eccellenza assoluta, poco gasato, delicato ed estremamente sottile: nella nostra penisola uno dei più apprezzati della categoria è il Franciacorta Saten. Immaginate che il mondo dell'enologia, e nel particolare quello dello spumante, fosse così variegato ed interessante? Ebbene, pensate che ci siamo soffermati solamente su pochi degli aspetti fondamentali. E' importante, per chi si sta avvicinando a questo settore, capire fin da subito che c'è sempre qualcosa che distingue tra di loro due vini, due spumanti, due champagne, e le varianti possibili sono maggiori di quanto si possa immaginare.

Martini asti spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Un nome: una storia, una garanzia](#)
- [Le uve e il metodo di lavorazione](#)
- [Dal 1863 l'anima della festa](#)
- [Magici Istanti, Grandi Auguri e Prosecco Frizzante](#)
- [La magia del "Sigillo Blu"](#)

Un nome: una storia, una garanzia



Ci sono nomi, di aziende, ma anche di persone e luoghi, che molto spesso entrano nell'immaginario collettivo perché legate ad un ambito particolare, ad un oggetto, ad un'attrazione oppure ad un'attività, e automaticamente vengono esclusi dall'eventualità di novità. Un errore da non commettere quando si parla di aziende vinicole famose come la Martini & Rossi. Il nome dell'azienda Martini è storicamente legato a quello dello spumante, primo prodotto ufficiale ad avere questo marchio, ma con il passare del tempo, la filosofia aziendale ha abbracciato il rinnovamento e l'allargamento degli orizzonti: una scelta importante che ha portato il gruppo Martini ad unirsi a Bacardi per la formazione del terzo marchio più importante al mondo nella commercializzazione di bevande alcoliche. Oggi Martini produce non soltanto spumante, ma anche cocktails, vodka, gin e whisky, seppur non sempre con il marchio proprio.

Le uve e il metodo di lavorazione

Tipicamente di Casa Martini sono invece i prodotti che maggiormente ci interessano in questa sede, ovvero gli spumanti. Le prime bottiglie ad uscire dall'azienda con l'etichetta Martini furono contenevano infatti proprio dello spumante dolce, prodotto secondo il processo di lavorazione imposto dal Metodo Martinotti-Charmat, quello più adatto alle caratteristiche peculiari delle uve Moscato Bianco, fondamentali per l'ottenimento di un prodotto finito di elevata qualità. L'Azienda Vinicola Martini & Rossi nacque nel 1864 a Pessione di Chieri, dove oggi sorge la sede storica dell'azienda, con il Museo Martini dell'Enologia ed una splendida terrazza. Tuttavia, per la produzione dello spumante la sede più importante è senza



dubbio quella di Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo: è qui che avviene la vinificazione delle uve Moscato Bianco da cui si ricava lo spumante Martini. Da un punto di vista mediatico, le sedi più importanti sono tuttavia quelle di Torino, in Corso Vittorio Emanuele, in uno splendido palazzo realizzato dall'architetto Camillo Riccio, e di Milano, all'ultimo piano del grattacielo di Piazza Diaz, su una terrazza che offre una vista eccezionale su tutta la città.

Dal 1863 l'anima della festa

Dal 1863 Martini & Rossi è un punto di riferimento per i momenti di festa degli italiani: le bottiglie che hanno questa etichetta sono da sempre contraddistinte da un rapporto qualità prezzo che non teme confronti, pertanto le vediamo fare capolino sui tavoli di festa di mezza nazione. Bollicine di ogni tipo, animate dalla voglia di offrire soltanto il meglio a chi stappa per una grande occasione e per vivere una serata all'insegna della convivialità. In Casa Martini, l'accuratezza impiegata nella selezione delle uve procede di pari passo con la sapienza e la maestria degli enologi, ma anche con la ricerca delle tecniche di produzione più moderne e con la spinta al miglioramento costante. Sono questi i capisaldi di una filosofia aziendale tra le più fortunate e lungimiranti in assoluto, che hanno fatto di questo gruppo un vero e proprio punto di riferimento per l'enologia italiana. Il tutto si compendia e si riassume in un catalogo spumanti variegato e adatto a tutte le esigenze. Ce n'è per tutti i gusti: per gli amanti delle bollicine dolci, ma anche per chi preferisce un gusto secco ed elegante, e per chi ama il classico.

Magici Istanti, Grandi Auguri e Prosecco Frizzante

Andando nel dettaglio, scopriamo che le più classiche bottiglie di spumante "targate" Martini sono quelle che da decenni fanno la gioia di milioni di italiani, accontentando un po' tutti. E' il caso di Martini Magici Istanti, uno spumante giovane e originale, prodotto unicamente con uve Moscato Bianco coltivate in Piemonte: vanta un profumo finissimo e fruttato ed un gusto vivace e lievemente amarognolo. Molto più dolce è lo spumante Grandi Auguri, un classico, probabilmente la più conosciuta bottiglia con l'etichetta Martini, mentre la novità è rappresentata dal Prosecco Frizzante, un vino spumante ottenuto per mezzo della lavorazione di uve Prosecco provenienti dalla provincia di Treviso.

La magia del "Sigillo Blu"

Se questi sono i grandi classici di Casa Martini, l'eccellenza vera e propria è quella rappresentata dal famoso Sigillo Blu, un marchio che assicura i bevitori riguardo alla qualità del prodotto imbottigliato. Casa Martini appone il Sigillo Blu soltanto sui prodotti DOC e DOCG, ovvero quelli che meglio rappresentano la passione per l'enologia e la spinta al miglioramento dell'azienda piemontese. L'elenco "Sigillo Blu" non può che essere guidato da Asti Martini DOCG, lo spumante italiano più venduto al mondo: simbolo del DOCG targato Martini, viene prodotto soltanto con le uve migliori, selezionate dagli esperti di Casa Martini. Da non perdere per gli amanti del genere, lo Spumante Rosé, un demi-sec equilibrato e piacevole. Ma probabilmente, il modo migliore per accontentare i palati più sopraffini è quello di consigliargli un'ottima bottiglia di Prosecco di Valdobbiadene Martini, un DOCG dalla storia antica e dalla fragranza straordinaria.

Martini Spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Spumante e non solo...](#)
- [Le sedi storiche](#)
- [I prodotti classici](#)

Spumante e non solo...



Uno stile inconfondibile, una filosofia aziendale storicamente attenta alla tutela del personale e all'incentivazione di ogni singola risorsa, ma anche alla ricerca del miglioramento continuo e all'offerta di un prodotto qualitativamente sempre più elevato. In una sola parola: Martini. Ovvero quella che probabilmente, a livello nazionale, è la più famosa ed importante azienda specializzata nella produzione di spumanti, liquori e sostanze alcoliche in generale. Contrariamente a quanto possa sembrare, quando si fa il nome dell'Azienda Martini si allude ad un marchio decisamente ampio, comprendente, oltre alla ditta famosa per la produzione di spumante dolce, anche i marchi del Whisky Dewar's, la vodka Grey Goose e il gin Bombay Sapphire.

Proiettata verso un futuro che non può che riservare sorprese piacevoli, dal 1993 la Martini-Rossi è parte del gruppo Bacardi-Martin, il terzo al mondo per quanto riguarda la commercializzazione di bevande alcoliche.

Le sedi storiche

Oggi il nome di Martini & Rossi si collega immediatamente alla città di Milano, dove sorge la sede più importante e frequentata in assoluto, ma dando un'occhiata alla storia di questa azienda, si scopre che in realtà nacque in Piemonte, precisamente a Pessione di Chieri, nel 1864. E' qui che si trova la sede storica, quella che ha cullato l'idea primordiale di un marchio specializzato soprattutto nella produzione di spumanti di alta qualità. Chi ha la fortuna di trovarsi a fare un giro da queste parti, non può mancare una visita alla sede del Gruppo Martini: impossibile non fare una passeggiata tra le stanze del Museo Martini di Storia dell'Enologia, oppure consumare un aperitivo sulla suggestiva Terrazza Martini, oggi sede di mostre, incontri ed eventi culturali. 13 anni dopo la fondazione dell'Azienda, i vertici decisero di spostare a Torino gli uffici dell'amministrazione: pertanto, dal 1887 in un centralissimo palazzo realizzato dall'architetto Camillo Riccio precisamente in Corso Vittorio Emanuele, è dislocata la



Direzione Generale della Società, nei cui uffici vengono tracciate le linee guida della politica aziendale e prese le più importanti decisioni sul futuro della Martini & Rossi. In queste righe, ciò che interessa maggiormente è tuttavia la Martini Spumante: stiamo parlando di uno dei marchi italiani più importanti ed apprezzati dal punto di vista vinicolo. Ancora oggi le bottiglie di Martini fanno capolino sui tavoli delle feste di mezza Italia, in quanto sinonimo di buon bere, ma in generale di convivialità ed allegria. Sotto questo punto di vista, storicamente riveste un'importanza del tutto particolare la sede di Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo. E' qui che da sempre si procede alla vinificazione delle uve Moscato Bianco, e di conseguenza alla produzione dello storico Asti Martini DOCG, un vino spumante tra i più apprezzati d'Italia. Nella cantina di Santo Stefano, le uve diventano spumante per mezzo del metodo Martinotti-Charvat, calzante a perfezione per il grado di aromaticità delle uve Moscato Bianco. Tuttavia, collegare il nome della Martini a quello di Santo Stefano Belbo vuol dire anche tirare in ballo un luogo di incontro di vitale importanza. Oltre che per la lavorazione delle uve, questa sede è il punto di riferimento per centinaia di viticoltori, che periodicamente si danno appuntamento qui per mettere a confronto le proprie esperienze. Dentro e fuori la città: è questa la condizione di cui gode chi ha la fortuna di visitare la Terrazza Martini di Milano, situata all'ultimo piano del grattacielo di Piazza Diaz. Progettata nel 1957 dall'architetto Tommaso Buzzi, è stata inaugurata l'anno seguente ed offre una vista eccezionale sul capoluogo meneghino.

I prodotti classici

Tornando ai vini, possiamo affermare senza tema di essere smentiti che dal 1864 Martini è sinonimo di qualità. Gli spumanti che hanno questa etichetta sono riconosciuti in tutto il mondo tra i più buoni ed apprezzati. La cura nella selezione delle uve e la minuzia nell'assemblaggio dei vini, procedono di pari passo con l'esperienza degli enologi Martini e la modernità delle tecniche di produzione. Andando nello specifico, possiamo analizzare il catalogo di Casa Martini: tipicamente piemontese, secco ed elegante è lo spumante Magici Istanti, chiaro e trasparente, prodotto soltanto da uve Chardonnay e Pinot nero. E' caratterizzato da un perlage fine e brioso, ma anche da un gusto vivace, arricchito da un retrogusto amarognolo. C'è chi lo considera perfetto come aperitivo, ma lo beve anche in abbinamento a secondi piatti di pesce. Più equilibrata e più tipica è la bottiglia dello spumante Grandi Auguri, firmata Martini. Parliamo di una cuvée classica, contraddistinta da un colore giallo paglierino e dal profumo gradevole, tipico delle uve Moscato. In bocca è armonico, pieno ed equilibrato, considerato uno dei migliori vini da dessert mai prodotti in Italia. La novità in Casa Martini è rappresentata sicuramente dal Prosecco Frizzante, una bottiglia giovane e tutta da scoprire. Prodotto unicamente dalle uve dei vigneti Prosecco, vanta un gusto morbido, rotondo ed effervescente.