

La produzione degli spumanti naturali

Gli spumanti naturali sono vini speciali caratterizzati da una seconda rifermentazione in un recipiente ermeticamente chiuso, che può essere l'autoclave (**metodo Charmat**, tipico del prosecco o del moscato spumante) o la bottiglia (**metodo Champenoise**, tipico dello *champagne*), che produce anidride carbonica.

Il metodo Charmat o metodo Martinotti

Questo metodo di spumantizzazione è adatto per i vitigni aromatici, quali quelli del **Moscato**, della **Malvasia**, del **Brachetto** e del **Prosecco**.

Il prodotto ottenuto è **fresco**, **fruttato**, **acidulo** e con un elevato grado di **effervescenza**; va consumato in tempi rapidi, perché perde velocemente gran parte del suo aroma e della sua freschezza.

Le origini

L'ideazione di una rifermentazione dei vini aromatici in grandi recipienti pressurizzati (autoclavi) fu dell'enologo piemontese Federico Martinotti, (1895) che alla fine dell'Ottocento mise a punto questa tecnica. Nei primi anni del XX secolo fu però l'ingegnere francese Eugène Charmat 1910 che brevettò i macchinari e iniziò la produzione su scala industriale.

La lavorazione

Le principali fasi di lavorazione sono le seguenti:

- **preparazione del vino base e dei lieviti**;
- Preparazione del vino base: tagli, chiarificazione, refrigerazione e filtrazione;
- **travasamento in autoclave verticale**: vino, zuccheri e lieviti vengono versati in autoclave;
- **rifermentazione**, che avviene in autoclave tra 12 e 18 °C per un tempo generalmente variabile fra 30 e 80 giorni (esiste anche una rifermentazione che si protrae fino a 12 mesi, definita "Charmat lungo");
- **travasamento in autoclave orizzontale**: quando il vino si è spumantizzato, viene travasato in ambiente isobarico per separarlo dalle fecce senza perdere anidride carbonica;

- **imbottigliamento e tappatura:** anche questa fase avviene in ambiente isobarica, con filtrazione, e la tappatura viene generalmente effettuata con tappi di plastica per spumanti dolci e con tappi di sughero sia per spumanti secchi, sia per spumanti dolci.

Con tale tecnica si possono ottenere spumanti dolci o secchi, in base al momento in cui si interrompe la rifermentazione.

I vini frizzanti

I vini frizzanti naturali sono prodotti con il metodo charmat, ma la rifermentazione è più breve e la pressione finale interna è inferiore: la quantità di anidride carbonica è di 2-5 g/l e sviluppa una pressione di circa 1-2,5 atmosfere.

Il metodo *Champenoise* o metodo classico

Gli spumanti di qualità, sono nati in Francia alla fine del 1600, nella regione della Champagne.

La leggenda vuole che lo Champagne, sia stato inventato da Don Pierre Perignon, economo dell'abbazia benedettina di Hautvillers: il vino veniva fatto invecchiare direttamente imbottigliato e le bottiglie che non scoppiavano per l'enorme pressione dell'anidride carbonica, erano apprezzate molto dai consumatori dell'epoca.

Attualmente il termine metodo *Champenoise* può essere utilizzato solo per gli spumanti prodotti nella regione denominata *Champagne*, mentre al di fuori di essa si devono utilizzare altri nomi, anche se la tecnica rimane la medesima: in Italia è chiamato **metodo classico**, in Spagna *cava*.

La lavorazione può essere suddivisa nei seguenti passaggi.

Vino bianco base (*cuvée*)

Il metodo classico predilige l'utilizzo dei vitigni a bacca rossa Pinot nero e Pinot Meunier e i vitigni a bacca bianca Chardonnay e Pinot bianco. Ciò che differenzia molto il prodotto finale è l'apporto del territorio (il *terroir*): nell'area dello Champagne (attorno a Reims, a nord est di Parigi) il particolare terreno calcareo, con stratificazioni di gesso e marna, porta a risultati straordinari.

Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette e vinificate in bianco, pressandole poco (la resa è del 50%).

La prima fermentazione in botti di legno o in tini d'acciaio termina in primavera: si ottiene un vino tranquillo, poco alcolico (circa 11°), con pH basso ed alta acidità fissa.

Assemblaggio

Consiste nella miscelazione di più vini e rappresenta una tappa fondamentale, perché determina la tipicità del prodotto. L'assemblaggio determina la **cuvée**, che può essere effettuata in tre modi:

- **assemblaggio di cru**, quando i vini provengono da aree di produzione privilegiate, come nel caso dello Champagne, dai 17 comuni che hanno la denominazione **grand cru** o dai 41 comuni **premier cru**;
- **assemblaggio di vitigni**, se si utilizzano vitigi diversi. Tipicamente per lo *Champagne* si usano tre vitigni (il pinot noir, lo chardonnay e il pinot meunier): se è ottenuto da sole uve bianche si chiama **blanc de blancs**; se è ottenuto da sole uve nere si chiama **blanc de noirs**.
- **assemblaggio di annate**, nel caso in cui si mescolino vini di annate differenti. Questa pratica garantisce una continuità delle caratteristiche qualitative si usa mescolare anche vini di annate differenti. Se si utilizzano vini della stessa annata, in etichetta si può indicare il **millesimo**.

Glossario

cru. (cresciuto) È un appezzamento di terreno, talvolta molto piccolo, con caratteristiche particolare. Si può approssimativamente tradurre con “vigneto”.

cuvée (selezione dei vini base) Indica che lo spumante è stato ricavato da diverse uve, ma significa anche “prima spremitura” e perciò si utilizza per riferirsi a spumanti di particolare pregio.

Tiraggio

Al vino assemblato viene aggiunto il **liqueur de tirage**, che è uno sciroppo a base di zucchero di canna, lieviti (*Saccharomyces ellipsoideus* e *Saccharomyces oviformis*) e Sali di ammonio, necessari per lo sviluppo dei lieviti.

Il vino viene travasato in bottiglia, le resistenti *champagnotte*, chiuso con un tappo a corona di acciaio evitando la ruggine dell'umidità delle cantine, provvisorio e posizionate orizzontalmente nella cantine sotterranee a 10-15 metri di profondità.

Seconda fermentazione e illimpidimento

Nel primo periodo di riposo avviene la seconda fermentazione, che in circa 4 settimane porta alla **presa di spuma**, ossia alla formazione di anidride carbonica e alcol (il grado alcolico aumenta di circa 1,5). La pressione che si forma dipende dalla quantità di *liqueur de tirage*: 55 mL (ossia 24 g di zucchero) producono circa 6 atmosfere.

Inizia il periodo di **invecchiamento**, che può protrarsi da 1 a 5 anni, in base alla qualità della materia prima.

Le bottiglie vengono poi inserite rivolte verso il basso nelle rastrelliere di legno (*pupitres*) o in grandi gabbie d'acciaio per essere sottoposte a regolari rotazioni (*remuage*), con variazione dell'inclinazione, in modo che il deposito formatosi nella bottiglia possa scivolare verso il tappo.

Sboccatura, dosaggio e confezionamento

Per rendere limpido il vino senza effettuare filtrazioni, si effettua la **sboccatura à la glace** o *degorgement*: il collo viene immerso in una soluzione di sali a bassa temperatura (-28/30 °C) per circa un minuto, per ghiacciare le fecce; successivamente si asporta il tappo a corona e la pressione interna espelle il cilindretto di ghiaccio formatosi, lasciando il vino limpido.

Per riportare il liquido a livello si può aggiungere il *liqueur d'expédition*, uno sciroppo a base di vino, mosto e zucchero (circa il 75%), che ha la funzione di aumentare la concentrazione degli zuccheri nello *Champagne*.

Questa aggiunta permette di stabilire la seguente scala di grado zuccherino degli spumanti:

- **brut nature o pas dosé:** < 3 g di zucchero per litro;
- **extra brut:** 0 - 6 gr di zucchero per litro;
- **brut:** 6 – 12 g di zucchero per litro;
- **extra-dry:** 12-17 g di zucchero per litro;
- **dry o sec:** 17-32 g di zucchero per litro;
- **medium dry o demi-sec:** 32-50 g di zucchero per litro;
- **douce:** > di 50 g di zucchero per litro.

Segue la chiusura con tappo di sughero e gabbietta e l'etichettatura.