

Le bollicine di Capodanno

L'Associazione Arte e Cultura ha organizzato l'ultima gita del 2015 il 6 Dicembre a Trento. Come sempre la gita di Natale prevede una prima parte di natura culturale, in questo caso la visita al Castello del Buonconsiglio, e una seconda più rilassata e meno impegnativa: quest'anno la scelta è caduta sui mercatini di Trento.

Stanno ormai arrivando le festività natalizie e con esse la fine del 2015. In tutte le case, ristoranti e luoghi pubblici per festeggiare verrà stappato uno spumante. E, per concludere gli articoli inerenti ai vini, proprio di spumanti vi voglio parlare, in specifico di quelli prodotti con il metodo Classico, un tempo chiamato anche metodo Champenoise.

Nel mondo del vino gli spumanti costituiscono una categoria a parte, in particolare per l'elevata concentrazione di anidride carbonica (CO₂) prodotta naturalmente che esalta i profumi e vivacizza il gusto. Attenzione! Esistono in commercio anche gli spumanti artificiali, ovvero quelli ottenuti mediante l'aggiunta di CO₂; per legge devono riportare in etichetta la scritta "*addizionato di acido carbonico*". Ma se volete le bollicine, ricordatevi di acquistare un buon spumante naturale.

Le prime descrizioni dettagliate su questo tipo di vino si hanno in epoca romana ad opera di alcuni autori, come ad es. Virgilio. In realtà più che spumanti erano vini frizzanti. Le tecniche di produzione erano diverse rispetto a quelle di oggi, ma l'ottenimento delle bollicine era sempre naturale. Per iniziare a trovare vini prodotti con tecniche simili alle attuali occorre attendere il Rinascimento quando compare la parola "*ispumante*".

Il vino da sempre ha un forte legame con il territorio e quindi l'insieme degli elementi *qualità del vitigno, tipo di terreno e microclima della zona (terroir)* determinerà la qualità del prodotto finale. I terreni più idonei per produrre uve da spumantizzare sono di natura calcarea o calcareo-argillosa a fertilità moderata, ma anche terreni ghiaiosi e ciottolosi; ovvero terreni magri e poco profondi. Fondamentale è che siano in zona collinare o pedecollinare con buona esposizione solare. Il tutto immerso in un clima da temperato a freddo. Queste condizioni permettono all'uva di maturare lentamente e di accumulare una buona quantità di zuccheri mantenendo una percentuale ottimale di acidi organici. Inoltre l'escursione termica tra il giorno e la notte favorisce il corredo aromatico dell'uva. Per essere più chiari: sono da escludere i vigneti esposti a nord, oppure nel fondo valle, in pianura e piantati in terreni umidi.

A questo punto occorre analizzare i vitigni. Ne esistono di più vocati alla spumantizzazione e altri utilizzati soprattutto per tradizione. Una prima distinzione è tra vitigni neutri, come i Pinot e lo Chardonnay, e vitigni aromatici, come i Moscati e le Malvasie. I prodotti finali sono nettamente diversi: i primi più o meno secchi ottenuti con il metodo Classico o con il metodo Charmat; i secondi dolci ottenuti con il metodo Charmat. Poi esistono numerosi vitigni utilizzati per la spumantizzazione, che danno prodotti di

minor qualità, come il Prosecco, il Riesling, il Müller-Thurgau, il Cortese, il Brachetto, il Verdicchio, la Garganega, ecc..

Al di là dei numerosi vitigni utilizzati per la spumantizzazione, è indubbio che i più idonei sono il Pinot nero e lo Chardonnay elaborati con il metodo Classico. Il Pinot nero, probabilmente originario della Borgogna e da cui sono derivati il Pinot grigio e il Pinot bianco, è il vitigno più antico in assoluto, scoperto già nel I° secolo a.C. quando i Romani si spinsero in Gallia. E' un vitigno imprevedibile in quanto interagisce in maniera importante con l'ambiente che lo ospita, ovvero con il terreno, il clima e il microclima. Allo spumante conferisce l'ossatura e la forza.

Lo Chardonnay, uva bianca, è pure originario della Borgogna. E' molto diffuso nella Francia settentrionale e i suoi grappoli ricordano il colore del frumento maturo. Allo spumante dona freschezza, finezza e produce una miscela di aromi. Attraverso percentuali variabili di Pinot nero e Chardonnay si possono ottenere molti prodotti con sfumature aromatiche diverse.

Gli enologi seguono la maturazione dei grappoli e li analizzano per individuare il punto di equilibrio tra zuccheri e acidi. In genere la vendemmia è leggermente anticipata rispetto a quella dei vini fermi; questo permette di conservare il corredo di acidi organici indispensabile per ottenere uno spumante di qualità.

Le uve vengono raccolte, preferibilmente a mano, e poste in una cassetta di piccola capacità. Da una pigiatura soffice si ottiene il mosto fiore che viene lasciato decantare per un giorno al fine di eliminare le fecce in sospensione (che potrebbero conferire al vino odori sgradevoli). Al mosto fiore vengono aggiunti dei lieviti selezionati e viene lasciato fermentare (fermentazione in bianco) a bassa temperatura (18°C circa) al massimo per 25 giorni. Le fasi successive sono i travasi, le filtrazioni e le analisi chimiche. Si ottiene così il vino base.

Per produrre spumanti dolci e aromatici (Moscato, Brachetto, ecc.) il mosto non fermentato viene conservato a -5°C per mantenere inalterati gli aromi primari delle uve.

Il processo di spumantizzazione, detto anche presa di spuma, procede con l'attivazione di una seconda fermentazione del vino base. La rifermentazione avviene in ambiente chiuso e sarà in bottiglia (metodo Classico) o in autoclave (metodo Charmat).

Il metodo Classico è il sistema di spumantizzazione più importante che dà vita a risultati entusiasmanti. Consiste in una lentissima rifermentazione in bottiglia seguita dalla maturazione dello spumante a contatto con i lieviti. Al vino base è consentito aggiungere vini di annate precedenti per un massimo del 30%, a differenza dei millesimati per il cui ottenimento è d'obbligo partire da uve della stessa annata. Al vino base, posto in bottiglie di vetro pesante, viene aggiunto uno sciroppo di vino per la rifermentazione, contenente lieviti selezionati (*liqueur de tirage*). Le bottiglie vengono chiuse ermeticamente con un tappo provvisorio a corona con all'interno un cilindretto (*bidule*) destinato alla raccolta del sedimento finale. Vengono poste orizzontalmente in cataste, in locali bui e freschi. Qui, nel giro di 2-3 mesi, i lieviti fermentano lo zucchero con formazione di CO₂ e alcol etilico. Più la temperatura è bassa migliore sarà la

finezza del perlage, ovvero delle bollicine; più la rifermentazione è lenta più la spuma sarà sottile e persistente.

Dopo circa 120 giorni viene controllata con un manometro la pressione all'interno delle bottiglie, pressione che non deve essere inferiore a 5 atmosfere. A causa dell'alta pressione, l'anidride carbonica è disciolta all'interno delle bottiglie. Quando stapperemo le bottiglie, la pressione calerà istantaneamente e la CO₂ tornerà allo stato gassoso, sprigionandosi con la formazione delle bollicine. A questo punto il vino è già spumante, ma per raggiungere qualità elevate la strada è ancora lunga. Quando i lieviti esauriscono lo zucchero, avviene l'autolisi del lievito, ovvero i lieviti precipitano sulle pareti delle bottiglie liberando molte sostanze aromatiche che conferiranno finezza e complessità allo spumante. La permanenza sulle fecce (lieviti morti) dello spumante deve durare come minimo 15 mesi; per i millesimati 24 mesi. I prodotti più pregiati possono arrivare anche a 9-10 anni di permanenza sulle fecce.

Periodicamente si effettua il cosiddetto sbancamento: le bottiglie vengono scosse per evitare che le fecce si incrostino sulle pareti. Le bottiglie vengono poi prelevate dalle cataste e infilate per il collo in cavalletti di legno inclinati con fori sagomati (*pupitres*). Ogni giorno vengono ruotate di 1/4 o 1/8 (*remuage*) variando gradualmente l'inclinazione fino a portarle in posizione quasi verticale in circa trenta giorni. A questo punto il sedimento si è raccolto nel cilindretto del tappo ed è pronto per essere eliminato. Un tempo il remuage veniva fatto a mano: ora vengono utilizzate delle macchine che rispettano i modi e i tempi tradizionali.

La sboccatura, ovvero la rimozione delle fecce raccolte sotto il tappo, decenni fa veniva fatta a mano (*à la volée*) facendo saltare il tappo con grande abilità manuale, ma anche con il rischio di perdere una buona parte del vino a causa dell'elevata pressione. Attualmente avviene meccanicamente introducendo il collo della bottiglia in un liquido refrigerante a -25°C per pochi minuti (*à la glace*), facendo così congelare il vino nel collo della bottiglia con il sedimento inglobato. Il freddo attenua anche la pressione e togliendo il tappo a corona viene espulso il sedimento. Dal momento in cui si effettua la sboccatura lo spumante inizia ad invecchiare.

La parte del liquido perso con la sboccatura viene ripristinato con l'aggiunta di uno sciroppo (*liqueur d'expédition*) formato da vino invecchiato, mosto fresco, piccola quantità di distillato, ecc.. In realtà la ricetta di questo liquido è diversa da un'azienda ad un'altra e viene mantenuta segreta.

L'aggiunta di questo sciroppo è proibita negli spumanti a "dosaggio zero" detti anche "*pas dosé*" o "*nature*". L'ultima fase è quella della tappatura definitiva con tappo di sughero a fungo, ancorato con gabbietta in filo metallico.

Gli spumanti vengono classificati a seconda della quantità di zucchero presente. In senso crescente: Dosaggio Zero, Brut, Extradry, Dry, Semisecco, Dolce. Oltre all'indicazione DOC (Denominazione di Origine Controllata) o DOP (Denominazione di Origine Protetta) o DOPG (Denominazione di Origine Protetta e Garantita) che indica un disciplinare ben

preciso che il produttore deve seguire, è bene individuare sulla bottiglia la scritta VSQPRD (Vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate), che garantisce il massimo di qualità del prodotto.

In Italia le zone più vocate per la spumantizzazione con il metodo Classico sono la zona di Franciacorta, sulle colline bresciane, con il Franciacorta DOCG, la zona del Trentino con la DOC Trento, l'Oltrepò Pavese con il metodo Classico DOCG. Esistono molte altre zone che hanno potenzialità interessanti, ma dove la qualità è più variabile.

Alcuni anni fa è stato istituito L'Istituto Talento Italiano. Questo istituto ha lo scopo di promuovere l'immagine del Talento quale spumante italiano di qualità prodotto con il metodo Classico. Il marchio Talento è una certificazione riconosciuta ufficialmente dalla legge italiana. Quindi il nome Talento è una garanzia e non il prodotto di un'Azienda. Al momento l'Istituto raggruppa alcune Case spumantistiche localizzate nel nord, dal Piemonte al Friuli. Anche nel Trentino troviamo il Talento Trento DOC, ovvero una DOC specifica per spumante a metodo Classico. Le uve ammesse sono: Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco. Tutte le operazioni per l'ottenimento dello spumante devono avvenire nei territori delle zone di produzione.

Per ultimo vi vorrei parlare di una tipologia tipica della DOCG Franciacorta: il Satèn. Nasce nel 1989 e il termine ricorda la parola seta. In realtà Satèn significa raso, ma l'assonanza con seta, setoso, satinoso è perfetta nell'evocare il tessuto femminile di seta leggerissima. Il Franciacorta Satèn è uno spumante più "morbido", ovvero con una spuma più delicata, meno resistente, quasi cremosa. Questo è dovuto anche ad una pressione più bassa: al massimo 5 atmosfere, quando per tutte le altre tipologie di Franciacorta non è previsto un massimo di pressione. Le uniche uve che è possibile utilizzare sono lo Chardonnay e il Pinot bianco, ma spesso la percentuale di quest'ultimo è quasi inesistente e trovare dei Satèn con il 100% di Chardonnay è abbastanza frequente. Ma attenzione: se il Satèn è un vino moderno che fa l'occholino al consumatore in quanto si fonda sull'equilibrio dei componenti, sul loro bilanciamento e sullo "smussamento" delle spigolosità, rischia di perdere corposità e di diventare più labile e banale rispetto ai Franciacorta classici. Mancando la "robustezza" dell'uva Pinot nero, occorre una maggiore maestria dell'enologo di cantina, che nulla deve lasciare al caso. Quindi ben vengano le Aziende preparate in grado di produrre un ottimo Satèn.

Dopo tutto quanto scritto, non v'è dubbio che lo spumante, prodotto con il metodo Classico, è un'opera d'arte e di sapienza. Leggere sulla bottiglia che si ha di fronte *prodotto con metodo Classico* ha un effetto rassicurante. Versare lo spumante e assaporare i profumi sofisticati e il pizzicore delle bollicine rende quel momento stuzzicante ed emozionante.

Eligio Martelli