



## Spumante 2

## Spumante o Champagne

In questa pagina parleremo di :

- [Italia e Francia](#)
- [Peculiarità](#)
- [Spumante o champagne](#)
- [Le differenti tipologie](#)

## Italia e Francia



Per quanto riguarda l'eccellenza in ambito spumantistico, c'è da sottolineare come l'Italia rappresenti i vertici mondiali in questo campo.

La sola nazione che può, per molti versi, lottare a pari armi con il nostro paese corrisponde alla Francia, che può vantare una grandissima tradizione culinaria, ma ovviamente anche un'antica cultura in campo enologica.

Certamente, un po' tutti noi abbiamo sentito parlare della grande rivalità che intercorre tra viticoltori francesi ed italiani per aggiudicarsi un particolare trofeo o premio in questo ambito o meno.

Ovviamente, la sfida che intercorre tra questi due paesi punta costantemente a migliorare la propria produzione e la qualità dei vini che vengono realizzati e ciò rappresenta anche un importante stimolo per fare sempre meglio, in maniera tale da sopraffare gli avversari.

Ad ogni modo, ormai ogni anno, si verificano decine e decine di gare, in particolar modo nel momento in cui si avvicina l'imbottigliamento e tra Francia e Italia la concorrenza è particolarmente elevata.

## Peculiarità

Tra Francia e Italia, ovviamente, non ci si sfida unicamente in ambito enologico, ma il settore dei vini rappresenta alla perfezione l'eterno conflitto che intercorre tra lo spumante e lo champagne.

Si tratta, in poche parole, dei prodotti di punta, rispettivamente, dell'Italia e della Francia, che permettono



di rendere sempre meglio l'idea delle caratteristiche di entrambi i paesi e del senso di sfida che li ha sempre accomunati.

Stiamo parlando di quei due prodotti enologici che caratterizzano anche territori italiani e territori francesi.

La penisola italiana è la patria dello spumante: per qualità e caratteristiche, sono numerose le aree caratterizzate dalla produzione di vini e spumanti, tra cui le più famose sono indubbiamente Franciacorta fino alle terre in cui viene prodotto il Prosecco.

Allo stesso modo, anche in territorio francese vi sono un gran numero di aree specializzate che si occupano della produzione di vini e spumanti d'autore.

Un bicchiere di champagne rappresenta, senza ombra di dubbio, un simbolo importante di celebrità e piacere: allo stesso modo, il discorso può essere spostato su una bottiglia di spumante, nonostante è necessario ammettere come lo champagne abbia, tra le sue peculiarità, un grado di raffinatezza assoluto, che non si può trovare negli spumanti italiani.

## Spumante o champagne

Quindi, quali sono le reali differenze che intercorrono tra queste due tipologie di bevande, così affermate e con tutto questo successo nel mondo?

Uno dei primi elementi di distinzione che deve essere tenuto in grande considerazione è rappresentato dall'origine.

Infatti, lo champagne è tipicamente un prodotto che viene sviluppato e realizzato in territori francesi, all'interno di una zona che prende lo stesso nome e si compone di alcuni paesi diventati famosi nel corso del tempo, come Marne, Aube ed Ain, poco distanti dalla capitale parigina.

Non ci sono dubbi nel sottolineare come la autenticità e l'appartenenza al territorio francese, quasi orgogliosa, rendono lo champagne un prodotto assolutamente unico.

La seconda componente di distinzione che possiamo rilevare è quella che fa riferimento alla metodologia di lavorazione che poi porterà ad ottenere il prodotto finale.

Lo champagne si caratterizza per aver impiegato, fin dal primo momento, una metodologia di produzione classica (un indizio ci arriva anche dall'altro nome con cui viene chiamato questo metodo, ovvero Champenois).

Questo particolare metodo classico venne ideato proprio in territorio francese, all'interno di un convento, da tale Dom Perignon che volle creare un nuovo procedimento di lavorazione, anche per via dell'alta qualità delle uve che possedeva.

Proprio da questi luoghi ebbero origine le bollicine più celebri dell'intero settore enologico, che hanno fatto velocemente il giro del mondo, dal momento che lo champagne è una bevanda apprezzata un po' in ogni zona del pianeta.

Nel caso degli spumanti, invece, abbiamo un miglior rapporto per quanto concerne la qualità ed il prezzo, mentre al contrario una bottiglia di champagne non arriva mai a costare meno di 20 euro.

## Le differenti tipologie

Prendendo spunto dalle varie classificazioni che riguardano i vini, possiamo concentrarci un po' sulla categoria degli spumanti, che si possono distinguere in spumanti naturali e spumanti gassificati, in relazione al grado di autenticità e naturalezza insito in ogni bottiglia o, ancora, si può effettuare un'altra differenziazione tra spumanti realizzati con uve dal sapore semplice o dal sapore aromatico.

Gli spumanti naturali si caratterizzano per avere un elevato grado di autenticità e soprattutto dal fatto che l'anidride carbonica si viene a creare tramite un processo interno chiamato rifermentazione, mentre negli spumanti gassificati si prevede l'immissione di anidride carbonica all'interno della bottiglia dall'esterno.

Nel momento in cui facciamo riferimento allo champagne, certamente si tratta di un prodotto del tutto unico nel suo genere, che ha un determinato prezzo e che può essere prodotto solamente mediante una lavorazione tradizionale.

Al contrario, gli spumanti possono essere prodotti con entrambi i metodi di lavorazione, compreso quindi anche quello Charmat.

## metodo charmat

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Prima fase procedimento](#)
- [Seconda fase procedimento](#)

### Introduzione



Esistono in commercio diversi sistemi che permettono la realizzazione degli spumanti.

Tra gli altri, dobbiamo certamente riconoscere che il metodo Charmat (che viene spesso anche chiamato con il termine di metodo industriale), che è uno dei più diffusi ed utilizzati.

La produzione dello spumante mediante il metodo Charmat consente certamente di effettuare un procedimento di lavorazione dei vini che avviene piuttosto rapidamente, con una produzione del tutto continua e che può contare sui principali sistemi di lavorazione che si sono diffusi nel settore enologico.

Questo metodo di produzione dello spumante consiste in un procedimento di spumantizzazione particolarmente veloce.

All'interno di questa lavorazione, è importante sottolineare come vengono poste le condizioni per cui la spuma si sviluppa all'interno del vino base, provvedendo all'inserimento dello zucchero all'interno di adeguati contenitori (che vengono chiamati serbatoi) che si caratterizzano per un'elevata tenuta di pressione che, una volta ottenuta, dà il via libera al versamento del vino in bottiglia.

### Caratteristiche

I vini Spumanti, al giorno d'oggi, vengono realizzati, nella maggior parte dei casi, sfruttando un sistema di produzione che viene chiamato con il termine di Martinotti- Charmat.

In poche parole, si tratta di una metodologia di produzione che prevede un processo di spumantizzazione all'interno di



particolari contenitori ermetici che vengono definiti autoclavi.

Gli effetti di tale procedimento sono essenzialmente quelli di ottenere uno spumante che potrà godere di un gusto fruttato, fresco ed aromatico, che fa riferimento indubbiamente al vitigno che è stato utilizzato come base.

La prima persona che ebbe l'idea di organizzare un metodo di produzione del genere fu il Maumèné, che volle provare a far fermentare i vini spumanti in un altro contenitore rispetto alle tradizionali bottiglie: si utilizzarono, quindi, per la prima volta questi enormi contenitori ermetici che vengono definiti autoclavi e che permettono anche di realizzare tale processo piuttosto rapidamente.

Il Maumèné riuscì a costruire un particolare marchingegno, che venne chiamato Afroforo, costituito da un recipiente al cui interno si verificava la fermentazione del vino e in cui si attendeva che il vino stesso assumesse la limpidezza esatta, per poi provvedere alla spillatura e all'imbottigliamento.

In realtà, questo primo tentativo non ebbe grandi risultati: solamente grazie alle ricerche ed alle modifiche apportate dall'ingegnere francese Charvat, si poté diffondere tale sistema di produzione dello spumante su larga scala.

## Prima fase procedimento

In primo luogo, è necessario sottolineare come la lavorazione dello spumante come il metodo Charvat consta di diverse fasi.

La prima fase di questo complesso procedimento riguarda esclusivamente l'operazione di preparazione del vino.

Le uve utilizzate rientrano principalmente nei gruppi Pinot e Chardonnay: queste uve vengono sfruttate portandole alla stazione di pigiatura in cui verranno sottoposte ad una particolare lavorazione.

La prima cosa da fare, dopo aver ricavato il mosto, è quello di iniziare la vinificazione all'interno di specifiche autoclavi, che serviranno anche per la conservazione del vino base refrigerato ad una temperatura che deve essere, per forza di cose, mantenuta costante.

Per chi non lo sapesse, le autoclavi corrispondono a dei particolari contenitori realizzati in metallo (in alcuni casi il materiale impiegato è la vetro-resina) che possono avere una capacità differente e si adattano con ottimi risultati a reggere delle pressioni anche notevolmente superiori in confronto a quella dell'atmosfera.

Inoltre, proprio grazie alle autoclavi, c'è l'opportunità anche di iniziare la refrigerazione oppure provvedere in maniera adeguata al riscaldamento dei liquidi che si trovano all'interno di tali contenitori.

## Seconda fase procedimento

Questa seconda parte del processo di produzione dello spumante tramite il metodo Charmat fa riferimento alla presa di spuma.

In poche parole, significa che il vino base dovrà essere oggetto di un'altra operazione di fermentazione che deve produrre come risultato anidride carbonica, che permetterà di produrre le classiche bollicine che caratterizzano lo spumante.

Certamente, si può anche scegliere di realizzare tale fase all'interno dei contenitori definiti autoclavi che abbiamo descritto in precedenza.

Tra le prime operazioni che si effettuano in questa seconda fase, troviamo anche l'inserimento di una soluzione di sciroppo zuccherino e un buon quantitativo di lieviti attivi, che vengono definiti in base alla pressione finale che si ha intenzione di ottenere insieme al residuo zuccherino.

I lieviti avranno, così, la funzione di attaccare lo zucchero, dando il via all'operazione di fermentazione.

A questo punto, si potrà tranquillamente provvedere ad effettuare il travaso e, nello stesso tempo, si dovrà dividere lo spumante dalle fecce.

Ancora, si dovrà provvedere a stabilizzare il prodotto ottenuto: il sistema maggiormente utilizzato è quello che prevede un ciclo di refrigerazione all'interno delle medesime autoclavi.

Ciò che permette di garantire la sicurezza e la stabilità di questo spumante fa proprio riferimento al ciclo di spumantizzazione, che evita il verificarsi di qualsiasi tipo di inconveniente nel corso della conservazione.

Il passo successivo, ormai, è quello finale: infatti, lo spumante è pronto e dovrà solamente essere imbottigliato e confezionato.

## metodo classico o champenois

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Scelta etichetta](#)
- [Metodi di produzione spumanti](#)
- [Spumanti naturali](#)

### Introduzione



Sappiamo che esistono diversi modi per festeggiare delle occasioni o degli eventi di particolare importanza per noi o per i nostri familiari o, ancora, per una persona a cui vogliamo bene.

Certamente, questi eventi rappresentano alla perfezione uno dei principali momenti in cui si possono impiegare gli spumanti acquistati in precedenza o si può fare sfoggio di qualche vino rosso o bianco.

Anche in questo caso, tutto dipende dalle abitudini, dalle preferenze e dalle esigenze di ognuno: possiamo puntare su un vino rosato che si differenzia da tutti gli altri soprattutto per avere una marcia in più per quanto riguarda classe ed eleganza, ma c'è anche la possibilità di acquistare delle bottiglie che vanno molto meglio per gli eventi più festaioli.

Chiaramente, nel momento in cui si festeggia un compleanno, una laurea o una particolare situazione, lo spumante è da sempre considerato come la scelta migliore.

Capodanno è, senza ombra di dubbio, l'occasione in cui più spesso si fa uso di uno spumante per festeggiare insieme ad amici e parenti l'anno nuovo.

Allo stesso modo, è necessario capire che per festeggiare una ricorrenza si può acquistare un tipo di spumante totalmente differente, anche se spesso non riesce a soddisfare in pieno le proprie esigenze e preferenze.

### Scelta etichetta

Nel momento in cui si tratta di decidere se acquistare uno spumante o meno, la prima cosa da fare è quella di andare a



leggere, con grande attenzione, l'etichetta.

Certamente, si tratta di una garanzia piuttosto importante sulla validità dello spumante e sulle sue caratteristiche principali, dal momento che tutti i produttori devono sottostare a delle regole e procedure particolarmente severe e rigide per quanto concerne l'etichettatura.

D'altro canto, solo in questo modo si possono proteggere delle aree vinicole particolarmente importanti per la produzione dello spumante, come ad esempio la Franciacorta e le terre del Prosecco.

Nel caso in cui si abbia la necessità di acquistare una bottiglia di spumante per una cena particolarmente importante, il consiglio è quello di optare sempre per un Franciacorta DOCG, mentre un'alternativa interessante è rappresentata dal Prosecco di Conegliano.

Si consiglia sempre di mantenere la bottiglia di spumante in frigo, per poi servirla in tavola solamente alla temperatura di 6 gradi: si tratta di un ottimo sistema per fare colpo sugli ospiti che avete invitato a tavola.

## Metodi di produzione spumanti

Una delle principali componenti che permettono di differenziare le diverse tipologie di spumante è rappresenta, indubbiamente, dalla metodologia di produzione che viene impiegata.

Seppur con minor importanza, un ruolo secondario nella distinzione tra i vari tipi di spumante si può trovare anche nella qualità e nella varietà delle etichette.

Spesso ci capita di sentir parlare di spumante prodotto sfruttando il metodo classico: in tutti questi casi, vogliamo intendere uno spumante che può vantare un processo di lavorazione particolarmente antico, che è stato sviluppato in terra transalpina nel corso del XVI secolo e viene chiamato anche con il termine di “Champenois”, proprio per via del fatto che si è sviluppato nella terra celebre per lo champagne.

Quando facciamo riferimento al sistema Martinotti-Charmat, invece, abbiamo a che fare con degli spumanti che sono stati prodotti sfruttando un metodo che è stato ideato da un italiano, nel corso del XIX secolo, per poi essere perfezionato e brevettato qualche decennio più tardi dal francese Charmat.

Gli spumanti, in generale, sono tutti quei vini che, nel momento in cui si apre la bottiglia, presentano una spuma che può avere un grado di persistenza più o meno elevato.

La presenza della spuma si deve all'anidride carbonica che si trova all'interno della bottiglia, che si viene creare mediante tutta una serie di reazioni che avvengono internamente, senza l'utilizzo di altre sostanze od elementi che si immettono dall'esterno.

Proprio per quest'ultima ragione, ecco che ci viene in aiuto un'ulteriore distinzione rappresentata dagli spumanti naturali e quelli, al contrario, gassificati (che vengono chiamati anche con il termine artificiali).

## Spumanti naturali

Come si può facilmente intuire già dal nome con cui viene definita questa categoria di spumanti, si tratta di tutte quelle bottiglie in cui l'anidride carbonica protagonista dello sviluppo della spuma e del perlage, è venuta a crearsi dopo una serie di reazioni interne che caratterizzano il processo di rifermentazione.

Certamente, gli spumanti naturali sono tipicamente il fiore all'occhiello dell'intera categoria di spumanti presenti sul mercato, dal momento che nella maggior parte dei casi, garantiscono un elevato livello di garanzia sotto il profilo qualitativo.

Il processo di rifermentazione che si realizza all'interno della bottiglia di spumante naturale può essere sviluppato sia mediante l'utilizzo del metodo Charmat che attraverso il metodo tradizionale: fondamentalmente, non si deve mai immettere in tale procedimento dell'anidride carbonica dall'esterno, altrimenti si dovrebbe parlare di spumanti gassificati e non naturali.

## millesimato

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Invecchiamento](#)
- [Scelta millesimati](#)

## Introduzione



A partire da moltissimi decenni fa, l'enologia è sempre stata particolarmente diffusa, in ogni ambito.

Certamente, nel momento in cui si parla di enologia, è necessario sottolineare come non si faccia riferimento unicamente al vino, ma tale termine sta a comprendere anche i liquori e, in modo particolari, gli spumanti e i champagne.

Nel momento in cui si viene a discorrere di spumanti e champagne, la prima cosa a cui pensiamo sono ovviamente le bollicine.

Certamente, la nostra mente corre subito al collegamento con le feste, divertimento e lo stare assieme, caratteristiche che si accomunano molto bene agli spumanti, che possono essere utilizzati sia per festeggiare qualsiasi semplice ricorrenza comune, ma anche agli champagne, che si

possono impiegare negli eventi mondani più affermati e celebrati.

Ciò che preme sottolineare, prima di tutto, è il fatto che vi sono notevoli e numerose differenze che intercorrono tra gli spumanti e gli champagne: in primo luogo, tali diversità riguardano la categoria di uva che viene impiegata, ma in secondo luogo, ha notevole risalto anche il modo in cui viene lavorata l'uva medesima.

Infatti, ciascuna bottiglia può vantare un personalissimo processo lavorativo fatto di diverse tappe che permettono di giungere al prodotto finale che verrà messo in tavola dai consumatori.

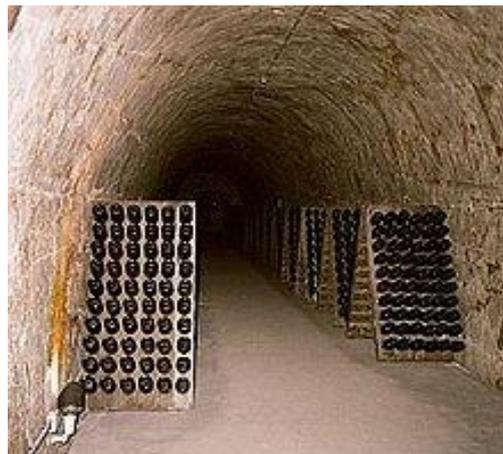
A volte ci si dimentica di tutti i passaggi che lo champagne deve attraversare prima di arrivare in tavola ad accompagnare i piatti: allo stesso modo, tantissime persone non hanno la minima consapevolezza che esistano delle differenze tra le varie categorie di spumanti.

## Caratteristiche

Spesso può capitare di sentir parlare di “champagne millesimato”, ma nel caso in cui la nostra conoscenza degli champagne sia limitata, allora risulta particolarmente difficile capire di cosa si tratti.

In realtà, “champagne millesimato” è una di quelle terminologie che tra gli addetti ai lavori del settore sono maggiormente diffuse.

In pratica, nel momento in cui qualcuno fa riferimento allo champagne millesimato, vuole indicare la miglior categoria di champagne possibile.



Tutti quegli champagne che sono stati prodotti con un metodo classico millesimato si caratterizzano per un impiego esclusivo di una categoria di uve del tutto unica, visto che si tratta di quelle particolari uve che si ottengono dopo una stagione estremamente fortunata.

In pratica, si tratta di un'annata in cui si verifica un perfetto mix tra condizioni climatiche, sviluppo e maturazione dei grappoli d'uva: nel momento in cui si dovrà sostenere la vendemmia, quando il grado viene considerato ad alti livelli, allora si può utilizzare la definizione di champagne millesimato.

E' abbastanza facile intuire come le stesse caratteristiche principali non siano comuni a tutti gli champagne che fanno parte della categoria dei millesimati, dal momento che un elemento di differenziazione, per esempio, è rappresentato dalle condizioni climatiche, ma in alcuni casi anche da alcune componenti dell'uva.

## Invecchiamento

Una delle principali caratteristiche di quegli champagne che fanno parte della categoria dei millesimati è indubbiamente rappresentata dal fatto che vengono sottoposti ad una particolare procedura di lavorazione.

Ad esempio, gli champagne millesimati si caratterizzano per presentare un determinato tipo di lavorazione delle uve, che vengono raccolte e poi sottoposte alla lavorazione nel corso della medesima annata e, soprattutto, durante la medesima vendemmia, visto che sono state considerate perfette per effettuare la spumantizzazione.

Si tratta di un elemento di distinzione (rispetto a tutte le altre categorie di champagne) sicuramente importante, visto che gran parte degli spumanti vengono ottenuti attraverso l'unione di differenti tipi di grappoli.

In pratica, la categoria degli champagne millesimati rappresenta la categoria più pregiata dell'intero settore enologico.

Tra le altre principali caratteristiche, troviamo anche il fatto che la data della vendemmia viene

scritta direttamente sia sul tappo che sull'etichetta: è importante ricordare come siano necessari almeno tre anni di invecchiamento in Italia, mentre nelle aree relative allo Champagne, è obbligatorio attendere almeno cinque anni di invecchiamento.

## Scelta millesimati

Avere una conoscenza dettagliata sul mondo dell'enologia e, in modo particolare degli spumanti, consente certamente di portare in tavola il miglior prodotto possibile, per rapporto qualità-convenienza, in relazione alle proprie esigenze e preferenze.

Sapere cosa significhi millesimato e a cosa si vada incontro nel caso in cui si decida di comprare tale categoria di spumanti è fondamentale per non avere poi brutte sorprese o per trovarsi clamorosamente impreparati al supermercato.

Inoltre, per merito dell'introduzione delle Carte dei millesimi, i consumatori hanno a disposizione anche un'ottima mappa che permette di capire quale sia, tra le tante, l'annata più produttiva per quanto riguarda gli spumanti, ma consente anche di capire da dove effettivamente proviene il millesimato che si intende acquistare.

## Rosé

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Spumante Rosé](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Diffusione](#)

## Introduzione



Ci sono numerosi appassionati di spumanti e champagne che, nel momento in cui cucinano disattendono puntualmente le proprie passioni e l'unica cosa che fanno è quella di accompagnare un piatto tipico ad un bicchiere di vino rosso.

In altre occasioni, soprattutto per tutte quelle persone che cucinano leggero, troviamo sempre un buon motivo per accompagnare con un ottimo bicchiere di vino bianco.

Certamente, il vino bianco riesce ad esprimere una sensazione maggiore di eleganza e freschezza, anche se in molte occasioni può risultare poco strutturato.

Tra tutte le persone che bevono costantemente vino, però, ci sono anche quelle che optano per una soluzione intermedia, ovvero il vino rosato.

Capita spesso, in particolar modo tra le fila di chi si affaccia per la prima volta al mondo degli spumanti e dei vini rosati, di ritenerli inadatti ad accompagnare i piatti in tavola, oppure li considerano solo come una seconda scelta.

In realtà (e gli appassionati lo sanno perfettamente) ci si trova di fronte ad uno stile del tutto unico quando si parla di rosato, che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista organolettico e delle peculiarità estremamente interessanti.

## Spumante Rosé

Nel periodo natalizio, in cui ci sono numerose feste ed occasioni per degustare cibi e anche spumanti piuttosto costosi, si ha la possibilità di dare ampio spazio alla propria fantasia anche nello scegliere con cosa accompagnare i piatti e le prelibatezze cucinate per gli ospiti e per i parenti.

Una scelta particolarmente efficace può essere certamente rappresentata dal Rosato: quando è servito fresco, può essere davvero ottimo durante i pranzi e le cene natalizie.

Gli spumanti che appartengono alla categoria Rosè, infatti, possono vantare dei sapori davvero unici nel loro genere.

Ad ogni modo questi spumanti sono particolarmente diffusi in tutta Italia, dal momento che quasi ogni regione può vantare la produzione di tale categoria, anche se ovviamente dal punto di vista qualitativo si fanno preferire quei territori che da sempre possono vantare una tradizione in questo ambito.

Tra i principali spumanti italiani, troviamo indubbiamente il Franciacorta rosé: stiamo parlando di un vino che può fregiarsi della denominazione DOCG e che si caratterizza per avere una tipica colorazione rosata, dal gusto elegante ed imponente.

Molte persone ritengono questi spumanti inferiori dal punto di vista qualitativi in confronto agli spumanti tradizionali: in realtà, si tratta di un mito da sfatare, dal momento che le vendite testimoniano come, in tutta la penisola italiana, lo spumante Rosè rappresenta una vera e propria eccellenza.



## Caratteristiche

Certamente, come abbiamo detto in precedenza, il Rosé si caratterizza per essere ottimo quanto viene servito nel periodo natalizio.

E' importante scegliere la marca giusta e capire quale sia lo spumante Rosé che può assicurare un elevato livello qualitativo, ma allo stesso tempo è fondamentale rispettare tutte quelle semplici regole per bere che accomunano un po' tutti i tipi di spumanti.

In primo luogo, la temperatura a cui deve essere servito: il Rosé va in tavola ad una temperatura compresa tra sei e otto gradi.

In secondo luogo, il Rosé deve accompagnare piatti non troppo pesanti, ma si dimostra ottimo

anche nel momento in cui viene servito come aperitivo.

E successivamente, lo spumante Rosè si può bere anche in occasioni più conviviali, come ad esempio un semplice brindisi con gli amici o per festeggiare una ricorrenza particolare in famiglia.

Certamente, lo spumante Rosé è un prodotto che viene utilizzato con minor frequenza, ma non per questo deve essere considerato di minor qualità rispetto alle altre categorie di spumante: proprio per tale ragione, il Rosé deve essere gustato in occasioni speciali.

## Diffusione

Il Rosé, come abbiamo detto in precedenza, si caratterizza per essere uno di quegli spumanti che vengono spesso utilizzati come aperitivo ai bar, pub, ma anche all'interno di un gran numero di ristoranti.

Ecco spiegato il motivo per cui è necessario fare la massima attenzione nel momento in cui andiamo ad ordinare un Rosé: prima di berlo, ci conviene assicurare che sia davvero questa categoria di spumante ad essere presente all'interno del bicchiere, visto che può capitare piuttosto frequentemente che venga scambiato con altre bottiglie che non contengono rosato.

Spesso, più che altro per una politica di contenimento dei prezzi, alcuni bar decidono di camuffare il rosato versando all'interno del bicchiere da servire ai clienti dello spumante bianco, inserendo poi una leggera quantità di colorante alla fragola per fare in modo che la bevanda abbia il sapore del rosato.

Ovviamente, serve una minima esperienza per potersi accorgere del “tranello”: ecco spiegato il motivo per cui è fondamentale prestare la massima attenzione subito dopo che abbiamo ordinato il nostro bicchiere di rosato.

Un ottimo rosato si caratterizza per disporre di un sapore fruttato e, nella maggior parte dei casi, decisamente armonico, che si distingue principalmente per un lievissimo pizzicore che causa proprio sotto il palato.

## Spumante Brut

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spumante Brut](#)
- [Le zone di produzione](#)
- [I Brut di Prosecco](#)
- [Il Brut del Trentino](#)
- [Il Brut piemontese](#)

## Lo spumante Brut



Lo spumante Brut è forse la tipologia più celebrata e rinomata degli spumanti, e vede le sue migliori espressioni scalare le vette della qualità enologica.

È la più classica delle tipologie spumante, e per legge deve contenere un contenuto residuo di zuccheri inferiore ai 12 grammi per litro. Il termine Brut fa infatti parte della legislazione che indica il differente dosaggio di zuccheri, e quindi di dolcezza, degli spumanti, che possono essere da etra secchi a dolci, cambiando così radicalmente abbinamenti e tipo di consumatore.

Fanno parte di questa tipologia i grandi champagne e spumanti, dai profumi pieni e maturi, secchi, fruttati con una nota acida.

Questi spumanti possono invecchiare molto bene, ed essere serviti a tutto pasto. Alcuni di essi hanno abbinamenti aristocratici con piatti nobili di pesce e crostacei, oppure riescono ad accompagnare formaggi, anche mediamente stagionati o risotti. Più raramente si armonizzano ai primi di pasta, e negli abbinamenti azzardati meglio preferire le carni bianche.

## Le zone di produzione

Anche in questo caso la Franciacorta e a seguire la Valdobbiadene, con il Prosecco, fanno la parte del leone in territorio italiano, con il Piemonte che conserva la sua grande tradizione, anche se un po' offuscata dalle eccellenti produzioni lombarde e venete. Ottime produzioni, seppur diffuse molto più limitatamente, si hanno in Alto Adige e soprattutto in Trentino.

## I Brut di Prosecco



Nella produzione del Prosecco Brut le migliori espressioni vengono dalla zona della Valdobbiadene, Conegliano e Colli Asolani, le tre aree a DOCG della più vasta denominazione geografica Prosecco DOC, anche se i migliori vini vengono prodotti sotto la menzione Dry.

Tra i migliori abbiamo il Prosecco Brut Selezione Bottiglia Nera di De Faveri, dagli intensi aromi di pera e vegetali.

Buono il Prosecco Brut di Carmina, agrumato e fruttato di albicocche, dotato di buona effervescenza. Sempre da tenere a mente il Prosecco Brut di Col de' Salici, dai profumi di melone, mela verde e ginestra. Ottimo il Prosecco Brut Motus Vitae di Bortolomiol, già descritto ampiamente con il suo splendido olfatto.

Sempre in Veneto ma al di fuori delle denominazioni di origine la cantina Dominio di Bagnoli si segnala per il suo Bagnoli Spumante Brut Millesimato, di un bel giallo oro, fragrante alla crosta di pane immerso nel giglio e nel frutto della passione. Un vino elegante, dal palato fresco e sapido e dotato di una bella persistenza. Un vino certamente nobile, sui lieviti per 80 mesi che necessita di un abbinamento adeguato come i gamberoni grigliati.

## Il Brut del Trentino

In Trentino la cantina più affermata in questa tipologia è sicuramente Ferrari, che oltre alla gamma di punta propone anche il Trento Brut con lo Chardonnay in purezza. È sicuramente tra i migliori spumanti sotto questa denominazione, con freschi aromi agrumati e floreali speziati dal pepe bianco sviluppato su una discreta mineralità. Buon corpo, persistente, per l'insalata di polpo.

Ottimo Trento Brut anche da Maso Martins, con un taglio al 20% di Pinot Nero. Al naso appare la frutta esotica e la pesca gialla immersi in un lieve profumo di tiglio. Il palato è cremoso e fresco, da abbinare alla zuppa di mare con le lenticchie. La cantina Balter invece vinifica il Trento Brut Riserva, con lo stesso uvaggio, ma con un naso più minerale e ancor più esotico. Il cedro e la crosta di pane ne aumentano la fragranza. Il palato è setoso e lungo, ottimo il corpo, da servire con il crudo di gamberi.

## Il Brut piemontese

Nonostante la grande tradizione spumantistica piemontese sia incentrata sull'Asti e sul Moscato, generalmente dolci, sono presenti alcuni Brut di indubbio valore.

Non si può non iniziare con il Piemonte Brut Carlo Gancia Riserva del Fondatore, di cui già si è parlato nell'articolo sui bianchi piemontesi. Ottimo colore dai riflessi oro, con un perlage perfetto.

Il Castello di Neive produce un ottimo Piemonte Brut dal Pinot Nero vinificato in bianco. Fragrante, fruttato e dai sentori di lievito. Un ottimo vino fresco e morbido, per i gamberi in padella. Da citare anche il Brut Riserva di Coppo, di Pinot Nero tagliato con il 20% di Chardonnay, color oro vivo,

dai toni tostati e gli accenti di crema inglese e limone candido. Il palato equilibrato finisce sulla nocciola, per abbinamenti con il branzino. Poi Cordero di Montezemolo, con il Brut tagliato con appena il 5% di Pinot nero. Floreale e fragrante, fresco, tra i migliori. Ottimo con il parmigiano.

L'eccellenza piemontese negli spumanti Brut si raggiunge con La Scolca e il suo Gavi Soldati D'Antan Riserva, un puro Cortese di uno splendido color oro. Di livello internazionale con note di frutta tropicale, cedro candito e uvetta. Finiscono il quadro la nocciola tostata e il ginepro. Fresco al palato, solo per abbinamenti aristocratici, come con il tartufo. Un gradino più sotto il Rosé, ottimo e cremoso sui toni dei piccoli frutti rossi di bosco. Sapido e persistente, si accompagna con l'aragosta alla catalana.

## Spumante dolce

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spumante dolce](#)
- [Le zone di produzione](#)
- [I migliori spumanti dolci italiani](#)
- [Come si servono](#)

## Lo spumante dolce



Gli spumanti dolci sono una tipologia di spumanti, quasi esclusivamente di tradizione italiana, con un contenuto zuccherino residuo che supera i 50 grammi per litro.

Agendo sul contenuto zuccherino residuo nella lavorazione tradizionale, è quindi possibile ottenere vari tipi di spumante, che va dal secco al dolce, con varie gradazioni a seconda dello zucchero contenuto.

Molto importante spesso è anche l'uvaggio utilizzato, che vede il Moscato Bianco come l'uva più impiegata per la produzione dei dolci.

L'Italia ha una tradizione molto forte negli spumanti dolci, anche se chiaramente questi sono prodotti anche negli altri paesi. Ma si può affermare che la penisola, prima dello sviluppo nelle lavorazioni della Franciacorta e quello commerciale del Prosecco di Valdobbiadene, era famosa più per i suoi spumanti dolci prodotti soprattutto nelle provincie piemontesi, con quella di Asti in testa.

Oggi tutte le regioni italiane sono coinvolte nelle produzioni di spumanti, che possono essere sia bianchi, che rosati e rossi.

## Le zone di produzione

Tra le zone di produzione degli spumanti dolci, il Piemonte, e in particolare la denominazione di origine controllata e garantita Asti, hanno certamente un ruolo di primo piano, sia per tradizione storica che per qualità.

In questa denominazione si utilizza il Moscato in purezza, una varietà che si presta molto facilmente alla spumantizzazione e a una produzione di vini dolci. Ma tutto il Piemonte è un ottimo produttore di vini spumanti dolci, con moltissime aziende che lavorano sul territorio. Anche la varietà Cortese contribuisce alla produzione di buoni spumanti dolci.

Anche la Lombardia, soprattutto sotto la denominazione Oltrepò Pavese Metodo Classico, produce degli ottimi spumanti anche dolci con metodi naturali. Nella Franciacorta la produzione dei pochissimi dolci è invece completamente offuscata da quella ottima dei grandi spumanti secchi che

raggiungono livelli qualitativi pari, se non superiori a quelli degli Champagnes.

Nel Veneto, la produzione coinvolge quasi tutte le denominazioni, con la Valdobbiadene e i Colli Asolani che hanno il primato qualitativo.

Altri buoni spumanti vengono prodotti in Sicilia e in quasi tutte le regioni italiane, anche se non riescono a raggiungere i livelli di queste tre regioni.

## I migliori spumanti dolci italiani



Oltre ai conosciuti e famosi spumante d'Asti dolci, già descritti in un articolo a loro dedicato, in Piemonte si spumantizzano altri vini di buona qualità, come nel caso dei Colli Tortonesi. I Vigneti Massa produce un ottimo Moscato Muscaté, con una bella spuma persistente e una gamma olfattiva dolce di frutta candita, sfumata dalla salvia e dalla zagara. Il palato è dolce e fresco, ben aromatico e persistente. Si abbina ottimamente con la torta di nocciole e le creme.

Naturalmente in Piemonte si vinificano anche i famosi Brachetto d'Aqui, anche se qualitativamente non siano dei vini eccezionali, forse la loro fama è dovuta più che altro a una moda giovanile esplosa una ventina d'anni fa, come prodotto pubblicitario di vino spumante rosso dolce.

In Lombardia Vanzini spumantizza un ottimo Oltrepò Pavese Moscato nel rapporto con il prezzo. Di paglierino tenue con sfumature verde oro, la gamma olfattiva rivela le pesce sciroppate, i fichi secchi e le albicocche. La dolcezza del palato è mitigata da buona sapidità e freschezza, e va servito con la crostata di noci e miele. Ricci Curbastro vinifica il Franciacorta demi-sec con Chardonnay e Pinot Bianco, dalla spuma soffice, con sentori di glicine e frutta matura. Amabile al palato, si associa ai mignon alla frutta bianca.

Nel Trentino la grande casa vinicola Ferrari vinifica l'ottimo Trento Maximum Demi-sec dallo Chardonnay in purezza. Al naso compaiono lo zenzero, la nespola, il marzapane e il tiglio. Il palato risulta soffice e di media dolcezza sfumata da una buona sapidità pur mantenendosi sempre fruttato. Ottimo con dolci al riso.

In Veneto troviamo Bortolomiol e il suo Prosecco di Valdobbiadene Suavis demi-sec, di un bel colore paglierino e un perlage sfumato. Al naso offre camomilla e acacia, frutta bianca matura e miele che prosegue poi al palato, equilibrato e setoso, per accompagnare le tartellette alla crema di pere o torte di frutta secca.

Nelle Marche si può degustare il Lacrima di Morro d'Alba Ametista Moncaro, un spumante rosso violaceo dolce ottenuto dalla varietà autoctona Lacrima di Morro che conferisce a questo spumante belle sensazioni floreali di viola e rose. Il palato è morbido, mediamente strutturato, da provare con le torte di frutta, budini e le torte secche.

## Come si servono

Gli spumanti dolci si servono a temperature leggermente più basse degli spumanti brut, intorno ai 6-7° C in modo da sfumare la dolcezza troppo pronunciata che spesso li caratterizzano. Tra i più pregiati è spesso suggerito il servizio in aperitivo, o con frutta fresca con creme e la classica pasticceria natalizia e secca. Sono ottimi accompagnamenti anche per frutta secca invernale, come le caldarroste o mandorle.

## Spumante extra dry

In questa pagina parleremo di :

- [La classificazione](#)
- [Le zone di produzione](#)
- [Gli extra dry di Franciacorta](#)
- [I Prosecco extra dry](#)
- [Le altre regioni](#)
- [Il servizio e gli abbinamenti](#)

## La classificazione



Nella classificazione dei vini spumanti la tipologia extra dry, al contrario di quanto potrebbe far sottintendere il nome, si pone tra le tipologie leggermente dolci, anche se parliamo di una quantità di zuccheri talmente minima da essere appena percepita al palato. In effetti questa tipologia è leggermente più dolce del Brut. La quantità di residui zuccherini si attesta infatti dai 12 ai 17 grammi per litro. Una quantità quindi minima che non rientra nella definizione e nella percezione classica che si intende per dolcezza.

I vini base sono i più svariati, ottenuti con numerosi uvaggi a seconda della zona di produzione.

## Le zone di produzione



Le migliori zone di produzione italiane per questo tipo di spumanti sono le classiche zone molto conosciute già al grande pubblico, quali quella del Prosecco e della Franciacorta. Ma tutta l'Italia, specialmente quella del nord, è coinvolta nella produzione di ottimi spumanti extra dry.

Anche la famosa Falanghina produce lo spumante extra dry ad esempio.

## Gli extra dry di Franciacorta

La Franciacorta è una delle massime espressioni della spumantistica italiana. Tra i migliori troviamo l'extra dry del

---

Barone Pizzini, ottenuto con lo Chardonnay in purezza. Il colore è un bel oro brillante, con ottimi aromi agrumati di cedro e pere acerbe, sfumate dalla mandorla e il pistacchio. La frutta bianca e gli agrumi proseguono in bocca, per uno spumante di rara eleganza, con abbinamenti succulenti con il pescespada.

Bersi serlini ha un ottimo Franciacorta extra dry Riserva, dallo Chardonnay tagliato al 10% con Pinot bianco. Solo 10.000 bottiglie per questo splendido vino al cedro, mela cotogna, mandorle e belle sensazioni floreali. Il palato è setoso, alcolico ed equilibrato. Passa 50 mesi sui lieviti, da abbinare agli scampi.

La Tenuta Castellino produce un bell'extra dry Rosé dal Pinot Nero, molto elegante con un bel colore cerasuolo. Belle sensazioni di paprika, corbezzolo e garofano. Palato fresco e fruttato per uno spumante da abbinare con il pesce spada e i pomodorini pachino.

## I Prosecco extra dry

Anche in Veneto il Prosecco viene prodotto in tipologia extra dry, come l'ottimo Bepin De Eto, ottenuto dal Prosecco tagliato al 10% con il Pinot Bianco. Bei profumi di frutta bianca, pesca e pera, con note agrumate. Molto persistente al palato, per la granseola alla veneziana.

Ottimo l'extra dry Rù di Bortolin, con prosecco in purezza, dalla spuma soffice e persistente, preludio degli aromi alla mela limoncella e i fiori bianchi. Finale agrumato e ammandorlato, da associare alle verdure fritte.

Tra gli IGT c'è l'ottimo Riserva del Governatore di Bortolomiol con un assemblaggio di Pinot Nero, Chardonnay e Prosecco. Bel colore e perlage finissimo, con profumi di miele d'acacia e frutta tropicale. Al palato ha sensazioni affumicate e persistenza. Ottimo abbinamento con il palombo al coriandolo. Sempre da Bortolomiol l'ottimo Prosecco di Valdobbiadene Banda Rossa, un extra dry dal Glera in purezza. Paglierino luminoso, ha ottimi sentori di ananas e maracuja, speziato ed erbaceo, con maggiorana e origano. Il palato fresco e persistente giova di una buona vena sapida che lo associa agli spiedini non elaborati con vegetali.

Il Col de' Salici è forse il più famoso dei Prosecco extra dry. Paglierino luminoso, con un perlage molto persistente, il naso si apre alla frutta matura, il glicine e l'acacia. Il palato è morbido, equilibrato, ancora fruttato. Da servire con il salmone alle erbe.

## Le altre regioni

In Emilia Francesco Ceci produce un ottimo Tre di Terre Extra Dry Bianco spumante dal Pinot nero tagliato con Malvasia e Sauvignon. Un bel paglierino in cui si immerge un fine e persistente perlage, con naso che esprime profumi di mela golden e pesca su sfondi minerali. Al palato è fresco e sapido, abbastanza persistente da gustare con gli spiedini di pesce. È spumantizzato con il metodo Charmat.

In Campania la Cantina del Tiburno nel Cilento, vinifica una Falanghina extra dry paglierino a sfumature verdi. Il naso è fragrante, con bei sentori di lievito e pane caldo. Questo fresco spumante

ha dato inizio alla spumantizzazione della Falanghina nella regione, che prelude a buoni risultati futuri se verrà sviluppata in modo adeguato.

Anche il Trentino è una regione con un'ottima tradizione spumantistica. Dallo Chardonnay in purezza, la cantina Abate Nero vinifica l'extra dry sotto la denominazione Trento con il metodo classico. Ottima fragranza e sentori di lieviti.

## Il servizio e gli abbinamenti

Gli spumanti extra dry vanno serviti ben freddi, sui 6-8° C. I sentori che esprimono li rendono ottimi abbinamenti con molti piatti di pesce, crostacei e carni bianche. Nei profumi esprime generalmente fragranza, con sottofondi fruttati esotici e floreali. Talvolta minerali, che si accostano meglio ai crostacei, ai molluschi e alle conchiglie, questi spumanti possono raggiungere livelli qualitativi molto alti, anche se non arrivano ai grandi brut.

## Spumante gassificato

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è lo spumante gassificato](#)
- [Il sistema di gassificazione](#)
- [Pregi e difetti della gassificazione](#)
- [Il confronto con il metodo naturale](#)
- [Quando acquistarlo](#)

## Cos'è lo spumante gassificato



Per spumante gassificato si intende uno spumante non ottenuto naturalmente ma artificialmente.

A differenza degli spumanti ottenuti naturalmente, negli spumanti gassificati si prende un vino base, generalmente di scarsa qualità, e lo si addiziona di anidrite carbonica, per ottenere così uno spumante in brevissimo tempo. In etichetta è obbligatoria la menzione *Vino Spumante Gassificato* o „em>Vino addizionato di anidrite carbonica per avvertire il consumatore riguardo al metodo di

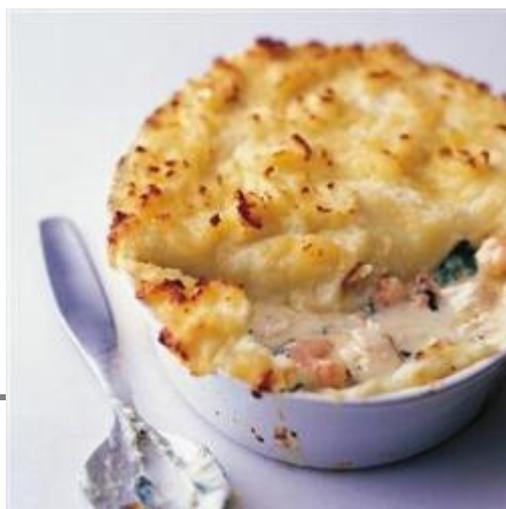
lavorazione.

L'aggiunta di anidrite carbonica è consentita fino ad ottenere una pressione di 3 atmosfere a 20° C.

## Il sistema di gassificazione

Il sistema con cui si ottiene questo tipo di prodotto ricorda a grandi linee la spumantizzazione ottenuta con il metodo Charmat in autoclave, con la grande differenza che con il metodo di Martinotti la presa di spuma è naturale, mentre con la gassificazione l'anidrite carbonica è letteralmente insufflata nel vino base nell'arco di quattro o cinque ore.

Il gas viene inserito direttamente nel vino base, da bombole di CO<sup>2</sup>. Vengono utilizzate delle candele in ceramica per quest'operazione, che inseriscono il gas in recipienti d'acciaio da almeno 100 ettolitri. Il vino sarà successivamente imbottigliato.



## Pregi e difetti della gassificazione

Per moltissimo tempo, e a ragione, lo spumante gassificato è

stato considerato un prodotto molto mediocre e qualitativamente scarso, rispetto agli spumanti ottenuti con metodi naturali.

In primo luogo, fino a circa vent'anni fa, la gassificazione era molto economica, la materia prima infatti, le bombole di anidrite carbonica utilizzate, erano vendute a prezzi molto accessibili, il che rendeva molto conveniente produrre dei vini spumante con questo metodo a partire da vini base di mediocre qualità. Con le bollicine si riusciva quindi a coprire questi difetti del vino base in modo da riuscirlo a commercializzare senza grossi problemi. Inoltre il processo era molto veloce, con le gassificazioni che si ottenevano nell'arco di poche ore, rispetto ai metodi naturali che invece pretendono tempi di qualche mese e nei prodotti migliori anche di anni.

Tra i pregi della gassificazione ci sono quindi i prezzi contenuti, la velocità di produzione e la possibilità di ottenere piccoli miglioramenti di vini molto mediocri.

Oggi la situazione è un pochino differente, visto che il prezzo delle bombole è notevolmente aumentato, tanto da rendere quasi sconveniente la sua produzione, ma i metodi di gassificazione sono notevolmente migliorati, in modo da regolare meglio il processo e quindi la qualità del vino.

Questo però rappresenta anche in larga parte quelli che sono i difetti di questo metodo. La qualità del vino è certamente scarsa, con proprietà organolettiche molto povere e poco intense.

I vini base utilizzati sono in genere vini che difficilmente troverebbero un mercato anche tra quelli da tavola a prezzi molto bassi. Inoltre con questo processo non vengono effettuati tutti quei processi di purificazione del vino che vengono invece svolti in automatico durante la lavorazione con il metodo naturale, quali l'eliminazione dei depositi e il controllo della precipitazione tartarica.

## Il confronto con il metodo naturale

Il confronto con il metodo naturale è comunque sia perso in partenza. Con la gassificazione si rinuncia a tutta quella gamma organolettica che un gusto riposo sui lieviti obbligatorio nella spumantizzazione naturale riesce a fornire ai vini.

Già partendo dal fatto che il metodo della gassificazione fu sviluppato per produrre vini molto economici è molto indicativo sul risultato qualitativo.

Inoltre per la produzione del vino base vengono utilizzate varietà di viti di scarsa qualità, là dove per i più svariati motivi non è possibile impiantare vitigni nobili o autoctoni dalle rese eleganti per i più svariati motivi, come può essere la natura del terreno non favorevole o il clima decisamente non adatto a uve da spumantizzazione.

La velocità di produzione e commercializzazione, non lascia alcuno spazio al vino base per acquisire quegli aromi tipici dei lieviti che sono la peculiarità dei grandi spumanti o Champagne.

Inoltre oggi, il prezzo dell'anidrite carbonica non rende nemmeno più conveniente una produzione del genere.

Non si riescono nemmeno a menzionare le aziende che ancora producono con questo metodo gli

spumanti. Nessuna di queste riesce a raggiungere un livello qualitativo appena sufficiente per avere almeno una menzione a livello locale. Nessuno di questi spumanti riuscirà mai ad ottenere una denominazione propria.

## Quando acquistarlo

Sinceramente se ne sconsiglia l'acquisto a meno che non si voglia utilizzarlo in cucina in quelle preparazioni che prevedono l'impiego di vini spumanti non necessariamente di buona qualità. Si può ad esempio utilizzare nella preparazione della famosa fish pie inglese con il brodo di pesce e la panna da cucina.

Potrete acquistarlo anche se avete intenzione di utilizzarlo per spruzzare le persone in una particolare celebrazione, ma se ne sconsiglia vivamente il servizio per qualsiasi cena a meno che non riusciate a sopportare un vino di così scarsa qualità.

## Spumante naturale

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Spumanti naturali](#)
- [Spumanti gassificati](#)
- [Motivi di eccellenza](#)

## Introduzione



Gli spumanti si caratterizzano per essere oggetto di un'attenta classificazione: ci stiamo riferendo alla divisione tra spumanti naturali e gli spumanti gassificati.

Per quanto riguarda gli spumanti naturali dobbiamo capire come la legge metta a disposizione diverse denominazioni.

In primo luogo, tra gli spumanti naturali troviamo il vino spumante prodotto generico, che si caratterizza per non avere al suo interno alcun blocco o limite che riguarda il periodo relativo al processo di elaborazione, invecchiamento o di conservazione del vino sulle fecce.

Per quanto riguarda la categoria di vino spumante generico, ci sono tanti altri dettagli di cui si deve tener conto, come ad esempio la pressione.

Successivamente, troviamo il vino spumante di qualità, che presenta dei tratti caratteristici che, dal punto di vista della qualità, sono notevolmente superiori in confronto al vino

spumante generico.

Ovviamente, anche in questo caso ci troviamo di fronte ad una categoria che presenta delle specifiche caratteristiche per quanto riguarda il processo di elaborazione, così come la pressione e la durata di altre importanti operazioni, come ad esempio la fermentazione e la conservazione del vino sulle fecce.

## Spumanti naturali

Tra le principali differenze che troviamo tra le diverse tipologie di spumanti, una delle più importanti è quella relativa alla naturalezza che caratterizza lo spumante.

E' fondamentale evidenziare come non esistono degli spumanti uguali, ma si diversificano, in primo luogo, per quanto riguarda la distinzione tra spumanti naturali e gassificati.

Quando parliamo di spumanti naturali, vogliamo sicuramente intendere tutte quelle bottiglie caratterizzate da un elevato grado di autenticità, che non prevedono mai alcuna aggiunta di sostanze esterne.

Infatti, è l'anidride carbonica che permette di realizzare quelle tipiche bollicine che ammiriamo ogni volta che ci accingiamo a bere uno spumante.

Ovviamente, all'interno degli spumanti naturali, l'anidride carbonica si viene a creare attraverso un processo del tutto particolare che viene definito rifermentazione del vino base.

In poche parole, tale processo si viene a realizzare dopo aver provveduto all'aggiunta di determinati lieviti al vino base che, nel momento in cui si verifica la seconda rifermentazione, assumono le sembianze di anidride carbonica.

La seconda operazione di fermentazione presenta una differenza in relazione alla metodologia di produzione e lavorazione che viene utilizzata: nel caso del metodo tradizionale, la seconda rifermentazione si verifica direttamente all'interno della bottiglia, mentre nel caso del metodo Charmat, tale processo avviene all'interno di particolari contenitori.



## Spumanti gassificati

La differenza tra spumanti naturali e gassificati, come abbiamo visto in precedenza, è relativa al grado di autenticità e di naturalezza.

Gli spumanti gassificati si caratterizzano perché si verifica l'aggiunta dall'esterno di anidride carbonica all'interno della bottiglia, come se fossero una sorta di vini gassati.

E' fondamentale sottolineare come la vendita degli spumanti gassificati, per fortuna, sta man mano scemando, lasciando posto, invece, all'autenticità ed alla qualità degli spumanti naturali.

Ovviamente, gli spumanti gassificati si caratterizzano per avere un prezzo particolarmente ridotto, che spesso può invogliare il cliente, che magari non è esperto e non è a conoscenza della distinzione, all'acquisto di un prodotto che non è di qualità.

Non si riesce a mettere in piedi neppure un elemento per confrontare i due tipi di spumante, dal momento che è sufficiente rivolgere il proprio sguardo e la propria attenzione al perlage ed alle bollicine, che nella maggior parte dei casi non presentano un aspetto particolarmente invitante.

Quindi, in conclusione, possiamo tranquillamente affermare come la differenza tra spumanti naturali e gassificati si può facilmente notare soprattutto a livello visivo: sono le bollicine il vero e proprio elemento di distinzione.

Infatti, nel momento in cui si vedono delle bollicine molto piccole, numerose e piuttosto vive, allora si ha di fronte uno spumante naturale, mentre in tutti gli altri casi, la garanzia sull'autenticità del prodotto lascia un po' a desiderare e, con ogni probabilità, si tratta di uno spumante gassificato.

## Motivi di eccellenza

Gli spumanti naturali rappresentano certamente il top per quanto riguarda qualsiasi aspetto: in primo luogo, corrispondono all'eccellenza nella scelta delle uve da utilizzare, ma ovviamente hanno un ruolo primario anche per quanto concerne determinate caratteristiche relative alla spuma ed al perlage.

Ulteriori classificazioni si possono stilare in relazione a differenti caratteristiche: una su tutte è indubbiamente rappresentata da quegli spumanti che vengono realizzati con uve che presentano un tipico sapore aromatico e dagli spumanti, al contrario, prodotti con uve dal sapore semplice.

Si tratta di una distinzione che viene messa in atto soprattutto in relazione alla metodologia di produzione ed al tipo di uve che vengono impiegate nei processi di lavorazione.

Possiamo brevemente ricordare come, nel caso degli spumanti con uve dal sapore semplice, i più diffusi sono il Pinot e lo Chardonnay, mentre nel caso degli spumanti con uve dal sapore aromatico, quelli di successo sono il Moscato e la Malvasia.

## Spumante rosso

In questa pagina parleremo di :

- [Lo spumante rosso in Italia](#)
- [Lo spumante rosso nel mondo](#)
- [I migliori spumanti rossi italiani](#)

## Lo spumante rosso in Italia



L'Italia vanta una considerevole produzione anche di spumanti rossi, che si è molto consolidata negli ultimi venti anni grazie anche alla notorietà che alcuni di questi hanno conseguito.

Nonostante gli spumanti più pregiati siano bianchi, o al massimo rosati, vengono prodotti comunque molti spumanti rossi, alcuni di discreta qualità, anche se non riescono ad avvicinarsi all'eleganza dei bianchi.

La produzione degli spumanti rossi è spesso più associata ad esigenze produttive locali piuttosto che a selezioni di qualità, e questo tipo di vini è quasi tutta riservata al

consumo quotidiano da tavola.

Infatti anche la varietà rossa del Pinot Noir è spesso vinificata in bianco per la produzione spumantistica in quanto la tipologia di vino si presta maggiormente a una vinificazione che le consenta di esprimere meglio le proprietà organolettiche rispetto alla spumantizzazione in rosso.

Quest'ultima spesso produce aromi che mal si associano alle bollicine, là dove l'estrazione di troppi elementi dalle bucce e dai grappoli per ottenere il colore non risulta attraente nei profumi del vino.

Spesso ne risultano vini spumanti troppo pesanti e dolciastri, che non riescono a fornire quell'eleganza che da uno spumante ci si aspetta, soprattutto in aperitivo.

Negli ultimi vent'anni si sono fatti conoscere anche all'estero i Brachetti d'Aqui, che dopo un'attenta strategia commerciale, hanno ottenuto il favore del mondo giovanile grazie soprattutto alla leggerezza alcolica.

Molti spumanti rossi d'altra parte sono piuttosto destinati a produzioni locali e artigianali, e raramente si impongono sul mercato nazionale.

Moltissimi disciplinari includono la produzione di vini rossi spumanti, apprezzati come eredità di produzioni artigianali soprattutto al sud e in alcune zone del nord Italia.

## Lo spumante rosso nel mondo

Anche il resto del mondo non fa eccezione a queste regole. Nessuno spumante rosso è finora riuscito ad imporsi per qualità all'attenzione degli esperti, e le sue produzioni restano più in un ambito puramente commerciale che un'effettiva ricerca organolettica.

Anche qui le produzioni raramente riescono ad uscire dall'ambito locale e da un consumo da tavola.

La spumantizzazione in rosso è molto limitata ed ha caratteri significativi solo in Italia, Moldova e Australia, dove viene ottenuta in misura quasi esclusiva dallo Shiraz. Sono generalmente vini dolciastrici, molto apprezzati, con corpo molto sostenuto e una forte presenza di tannini.

In Italia gli uvaggi utilizzati sono moltissimi, tra gli autoctoni. Nel resto del mondo, a parte questi tre paesi dove si è radicato il consumo di questa tipologia, non si hanno segnalazioni di produzioni consistenti e qualitativamente degne di nota.

## I migliori spumanti rossi italiani



Pur non raggiungendo assolutamente delle qualità organolettiche degne di nota, i Brachetti d'Aqui rappresentano oggi la migliore espressione della spumantizzazione italiana in rosso.

Anche altre singole produzioni riescono a raggiungere buoni livelli.

Il Brachetto d'Acqui ha ottenuto una sua denominazione di origine controllata e garantita il 24 aprile 1996, producibile nelle provincie di Asti e Alessandria. Il vitigno Brachetto,

che dà il nome alla denominazione deve essere usato in purezza. Questa varietà è autoctona del Piemonte, e viene coltivato soprattutto nelle due provincie sopra menzionate. Ha buccia rosso chiaro e produce vini molto discussi, dolciastrici con forti sentori di fragola. È un uva molto delicata, dalle basse rese, con aromi che si riscontrano solo in questa varietà.

Tra i migliori Brachetto d'Acqui Spumante c'è il Vigne Regali Rosa Regale Banfi, di un bel rubino intenso e un perlage mediamente fine. Soffici profumi di rosa, fragole, muschio e pesca. Il palato è fresco e leggermente sapido, molto equilibrato. È un famoso abbinamento per l'aspic gelatinoso di fragole e melone. Di discreta qualità anche il Brachetto spumante, di gamma olfattiva intensa ai petali di rosa. Anche per lui un buon abbinamento con i frutti di bosco.

Anche il Barbera è una varietà che viene spesso spumantizzata, soprattutto in Piemonte e Campania, precisamente nel Sannio, e altre regioni del sud dove sono presenti piccoli impianti.

Nel Sannio il Barbera spumante risponde alla omonima denominazione di origine controllata, e viene prodotto nelle varie tipologie, dal secco al dolce. Viene abbinato con i dessert e la frutta di bosco. Ha buoni sentori di ciliegie e prugne, caratteristiche di questa varietà.

Anche la Sardegna ha la sua denominazione che prevede lo spumante rosso. Si tratta dell'Alghero,

prodotto nella provincia di Sassari.

Uno spumante rosso che sta conquistando i favori degli esperti è il Al Me Russ, di Montesissa, ottenuto dal Barbera e dalla Bonarda con il Metodo Charmat dal famoso produttore Maculan in provincia di Piacenza.

Ottimo l'impatto olfattivo, con il lampone in evidenza. In bocca ricorda ancora il lampone, ben maturo, con una bella e lunga nota finale. Ottimo in aperitivo o con gli antipasti.

## Taglio o cuvée

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Cuvée](#)
- [Cuvée e champagne](#)
- [Produzione](#)

## Introduzione



Quando ci avviciniamo al settore dell'enologia, ovviamente andiamo incontro ad un mondo particolarmente piacevole, ma a cui bisogna approdare con le giuste conoscenze ed informazioni.

Ecco spiegato il motivo per cui è fondamentale capire le principali regole per differenziare le varie tipologie di vino e di spumante presenti sul mercato, in maniera tale da avere la capacità, in seguito, di scegliere la bottiglia perfetta per ogni occasione.

L'enologia è indubbiamente uno degli ambiti più eleganti e raffinati dell'intero mondo gastronomico, dal momento che si passa attraverso un vasto settore di sapori, profumi e gusti, che non può non lasciare incantati e affascinati.

Ovviamente, la maggior parte delle persone è a conoscenza delle informazioni primarie circa la produzione del vino e le varie distinzioni tra il vino rosato, il vino bianco e così via.

Tanti sanno riconoscere se è uno spumante sia dolce o meno, ma gran parte delle persone non è in grado di avvicinarsi a questo mondo con una passione davvero sentita e reale.

Quindi, avvicinarsi al settore dell'enologia e al mondo degli spumanti senza avere un minimo di conoscenza e di esperienza non è consigliabile, soprattutto nel caso in cui si vogliano acquisire quelle informazioni necessarie per comprare lo spumante adatto ad ogni occasione.

## Cuvée

Spesso chi si affaccia al mondo dell'enologia per la prima volta, può sentire dei termini francesi che non riesce proprio a capire.

Una delle parole certamente più utilizzate è “cuvée”: a cosa



si riferiscono gli enologici quando in un discorso fanno riferimento a questo termine?

Prima di tutto, dobbiamo sottolineare come questo termine francese sia uno di quelli maggiormente utilizzati nel mondo dell'enologia, soprattutto per quanto riguarda il procedimento di lavorazione del vino.

Entrando più nello specifico, possiamo certamente evidenziare come questo termine faccia riferimento a tutte quelle procedure di taglio che si riferiscono ai vini: si tratta di operazioni necessarie per fare in modo, in un momento successivo, di poter ottenere un ottimo prodotto finale dal punto di vista qualitativo.

Possiamo semplicemente pensare come tanti vini di differenti annate, ma spesso anche provenienti da luoghi completamente diversi, vengono sfruttati nel corso della realizzazione dello Champagne per fare in modo che il prodotto finito possa vantare su una traccia maggiormente caratteristica, ma anche con lo scopo di provvedere alla correzione e al raggiungimento di un rinnovato equilibrio del “cru”.

In poche parole, quando si comincia a parlare di cuvée, si fa riferimento a quella particolare procedura che consente di rendere unico uno specifico tipo di champagne.

## Cuvée e champagne

E' sufficiente avere una minima conoscenza del settore enologico per capire come le bottiglie di champagne non vengano prodotte sfruttando un unico vitigno, ma rappresentano un misto tra differenti vini, che si distinguono sia per quanto riguarda l'annata sia per quanto concerne la terra di origine.

In questo modo, la miscelazione di diverse tipologie di vino porta indubbiamente a realizzare un prodotto unico, con peculiarità armoniche ed eleganti.

Nella maggior parte dei casi, la cuvée più indicata per la realizzazione di uno champagne comprende l'impiego di ben tre uve del tutto uniche nel loro genere: stiamo facendo riferimento a Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier.

Un grandissimo numero di viticoltori transalpini, però, ha espresso la propria preferenza circa l'utilizzo di riserve un po' più vecchie, in maniera tale da rendere ancora più elegante ed importante lo champagne.

Il pensiero secondo cui la qualità dello champagne deriva sempre dal vitigno principale non è corretto, dal momento che andrebbe a togliere un'importanza fondamentale degli altri vitigni, i cui influssi sono realmente presenti all'interno dello champagne.

Mescolare le corrette tipologie di vino, però, ha una conseguenza basilare, ovvero può essere messa in atto solamente nel caso in cui si tratti di viticoltori esperti e quotati, che sappiano come portare a termine tali procedure.

La cuvée rappresenta il “marchio” di qualità di un importante champagne: una definizione azzeccata, visto che i migliori spumanti, sia in Italia che in Francia, sono rappresentati da una

miscela perfetta.

## Produzione

I produttori, ovviamente, trascorrono gran parte del tempo per curare nei minimi dettagli l'assemblaggio: è proprio da questa operazione che dipende, in gran parte, il successo o meno di una bottiglia di spumante.

Ovviamente, i viticoltori non devono accontentarsi delle uve che sono già state impiegate, dal momento che in notevoli occasioni si possono impiegare anche degli uvaggi diversi, facendo conto spesso solamente sulla propria esperienza e sulla capacità innata di creare un prodotto che sia in grado di soddisfare le preferenze ed esigenze dei clienti.

Per poter ottenere una bottiglia che sia di qualità, infatti, è fondamentale effettuare le scelte giuste nel momento in cui si devono mischiare le varie tipologie di uvaggio, così come è importante curare nei minimi dettagli la lavorazione.

