

I vini spumanti

La spumantistica italiana ha oltre un secolo di vita, ma ha raggiunto solo negli ultimi quarant'anni un carattere autonomo. La definizione di vino spumante. Le tecnologie di produzione: metodo Champenois (o classico) e metodo Charmat. Le modalità di consumo. I principali vini base utilizzati per lo spumante.

L'industria spumantistica italiana è nata nella seconda metà del secolo scorso contemporaneamente in Piemonte e nel Veneto. Vini spumanti o frizzanti si producevano già da secoli in Italia, ma erano prodotti a carattere artigianale o familiare, la cui preparazione si basava su pratiche empiriche. In Francia, invece, già alla fine del XVII secolo, si produceva nella zona della Marna lo champagne, con un procedimento rimasto concettualmente simile nel tempo. La tecnologia spumantistica italiana (come quella di altre nazioni europee), dopo aver assimilato in un primo tempo quella francese, ha assunto negli ultimi 40 anni un carattere autonomo. Attualmente l'industria spumantistica, sviluppatasi prevalentemente nel nord, utilizza per la

maggior parte il metodo di rifermentazione in grandi recipienti, mentre gli spumanti a rifermentazione in bottiglia rappresentano il 6-7% della produzione nazionale: si tratta di spumanti di alta qualità, diversi ma non inferiori a certe produzioni estere. I principali vini base utilizzati in Italia sono elencati a pagina 143. La produzione nazionale di spumanti è stata per il 1980 di oltre 1 milione di ettolitri, corrispondenti a 134,4 milioni di bottiglie di cui 9,4 milioni ottenute con metodo classico. Sempre nel 1980 l'esportazione è stata di 83,9 milioni di bottiglie, di cui il 60% circa rappresentato dall'Asti Spumante, un vero primato che dimostra la crescente presenza all'estero di questo tipico vino italiano da dessert.

GRANDE ENCICLOPEDIA DEL VINO

Lire 1500

31

Non esistono nella legislazione italiana norme riservate ai vini spumanti. Ci si deve quindi rifare alle norme generali relative ai vini per quanto riguarda, per esempio, i limiti di alcuni componenti e alle norme fissate per i vini a DOC per gli spumanti che provengono da vini base a DOC. Va precisato che i vini spumanti sono del tutto diversi dai vini frizzanti o dai vini gassificati artificialmente. Nell'ambito C.E.E. è stato proposto il divieto della dizione "spumante" per i vini effervescenti ottenuti con l'aggiunta di anidride carbonica.

Tecnologie di produzione

Lo spumante è un vino speciale, caratterizzato dalla produzione di spuma che è a sua volta dovuta allo svi-

luppo di anidride carbonica all'atto dell'apertura della bottiglia. L'anidride carbonica si trova nella bottiglia chiusa alla pressione di alcune atmosfere (generalmente 5-6). Al momento della stappatura, si verifica un brusco abbassamento di pressione: immediatamente il gas si libera dal vino sotto forma di minutissime bolle che escono dalla bottiglia come spuma e si svolgono nel bicchiere in file continue di perline. È questo il fenomeno del "perlage", che conferisce allo spumante un aspetto solenne e dà un effetto esaltante ai suoi caratteri organolettici. In effetti sulle bollicine di anidride carbonica si concentrano importanti costituenti del bouquet che, in questo modo, sono più liberi di venire a contatto con le papille gustative. In Italia i vini spumanti vengono generalmente distinti in base alla tecnica di rifermentazione adottata per la presa di spuma.

*Sotto, l'operazione del "remuage".
In basso, rappresentazione dimostrativa del graduale mutamento di posizione della bottiglia nei "pupitres", che porterà la feccia sul tappo provvisorio, prima della sboccatura, destinata a lasciare lo spumante perfettamente limpido e puro.*

