



**Contessa Rosa Extra Brut.** Cantine Fontanafredda, Serralunga d'Alba (Cn).

**Uve.** Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay.

**Vigneti.** Di proprietà dell'azienda a Serralunga d'Alba, nelle Langhe.

**Filosofia dell'azienda.** Le radici affondano nella donazione di Vittorio Emanuele II alla sua amante Rosa Vercellana (la bella Rosin) della tenuta di Fontanafredda, dove nel 1878 uno dei figli della donna avviò l'attività vinicola, successivamente fallita e quindi risorta.

**Lavorazione.** Si seguono rigorosamente le fasi di lavoro del metodo *champernois*, con prima e seconda fermentazione che avvengono a temperatura bassa e controllata.

**Caratteristiche organolettiche.** Di colore giallo chiaro, ha un profumo articolato e completo: il sapore è asciutto e secco, armonico ed elegante.

**Etichetta.** Molto semplice, si affida al carattere un po' ricercato, ma in effetti è abbastanza piatta.

**Gradazione.** 12% volume. Servire a 6-8°.

**Prezzo.** Lire 13.700.

**Considerazioni.** Un prodotto largamente affidabile, che garantisce un livello di qualità di assoluta tranquillità.



**Ca' del Bosco Brut.** Azienda agricola Ca' del Bosco, Erbusco (Bs).

**Uve.** Chardonnay e Pinot Bianco.

**Vigneti.** Collocati in Franciacorta.

**Filosofia dell'azienda.** Un marchio relativamente giovane, ma che fin dai primi passi ha fatto capire le intenzioni: muoversi sempre nell'ambito del prodotto di grande prestigio e qualità.

**Lavorazione.** La torchiatura a mano delle uve è particolarmente soffice, e la fermentazione del vino base avviene in botti di rovere francese da 205 litri. Durante il periodo di rifermentazione in bottiglia, questa resta sigillata con un tappo di sughero, invece di quello tradizionale a corona.

**Caratteristiche organolettiche.** Colore paglierino carico, ha un profumo piuttosto persistente, dove si sente la crosta di pane. Ha corpo consistente, è armonico ed elegante.

**Etichetta.** Estremamente essenziale ed elegante, si affida ai fregi e all'oro.

**Gradazione.** 12% volume. Servire a 6-8°.

**Prezzo.** Lire 27.500.

**Considerazioni.** Un prodotto che si inserisce perfettamente nella proposta complessiva di Ca' del Bosco: eleganza, raffinatezza e capacità di presentarsi sempre con buon anticipo sugli sviluppi produttivi e di marketing.



**Carpené Malvolti Brut.** Carpené Malvolti spa, Conegliano Veneto (Tv).

**Uve.** Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay.

**Vigneti.** Sono situati nelle ideali posizioni del Trentino.

**Filosofia dell'azienda.** È una delle case pioniere della produzione di spumante con il metodo *champernois* e difende con rigore questa scelta di oltre un secolo fa con precisione e fedeltà.

**Lavorazione.** Come nella maggior parte dei casi, il segreto della preparazione sta nell'abilità del comporre la miscela (*cuvée*) tra i vari vini base da spumantizzare.

**Caratteristiche organolettiche.** Colore giallo chiaro, con bollicine persistenti, il profumo ha una dimensione piuttosto netta e prolungata: di sapore secco, netto e armonico.

**Etichetta.** Molto elegante, unisce al colore pieno un motivo orizzontale rigoroso e lineare.

**Gradazione.** 12% volume. Servire a 6-8°.

**Prezzo.** Lire 16.000 circa.

**Considerazioni.** È un prodotto che ha poche necessità di presentazione; può contare su una solida base di notorietà e di apprezzamento.



**Gran Cremant Riserva Vallarino Gancia.**

F.lli Gancia & C. spa, Cannelli (At).

**Uve.** Pinot Nero e Chardonnay.

**Vigneti.** Vengono selezionate le migliori posizioni.

**Filosofia dell'azienda.** Una lunga tradizione vede la famiglia Gancia all'avanguardia nella produzione di spumanti. Carlo Gancia fu addirittura il primo a lavorare in Italia con il metodo *champernois*.

**Lavorazione.** È stata messa a punto una nuova tecnica di miscelazione delle diverse partite da vinificare prima della spumantizzazione. La rifermentazione avviene a temperatura molto bassa, il che garantisce *perlage* (le bollicine) fine e persistente.

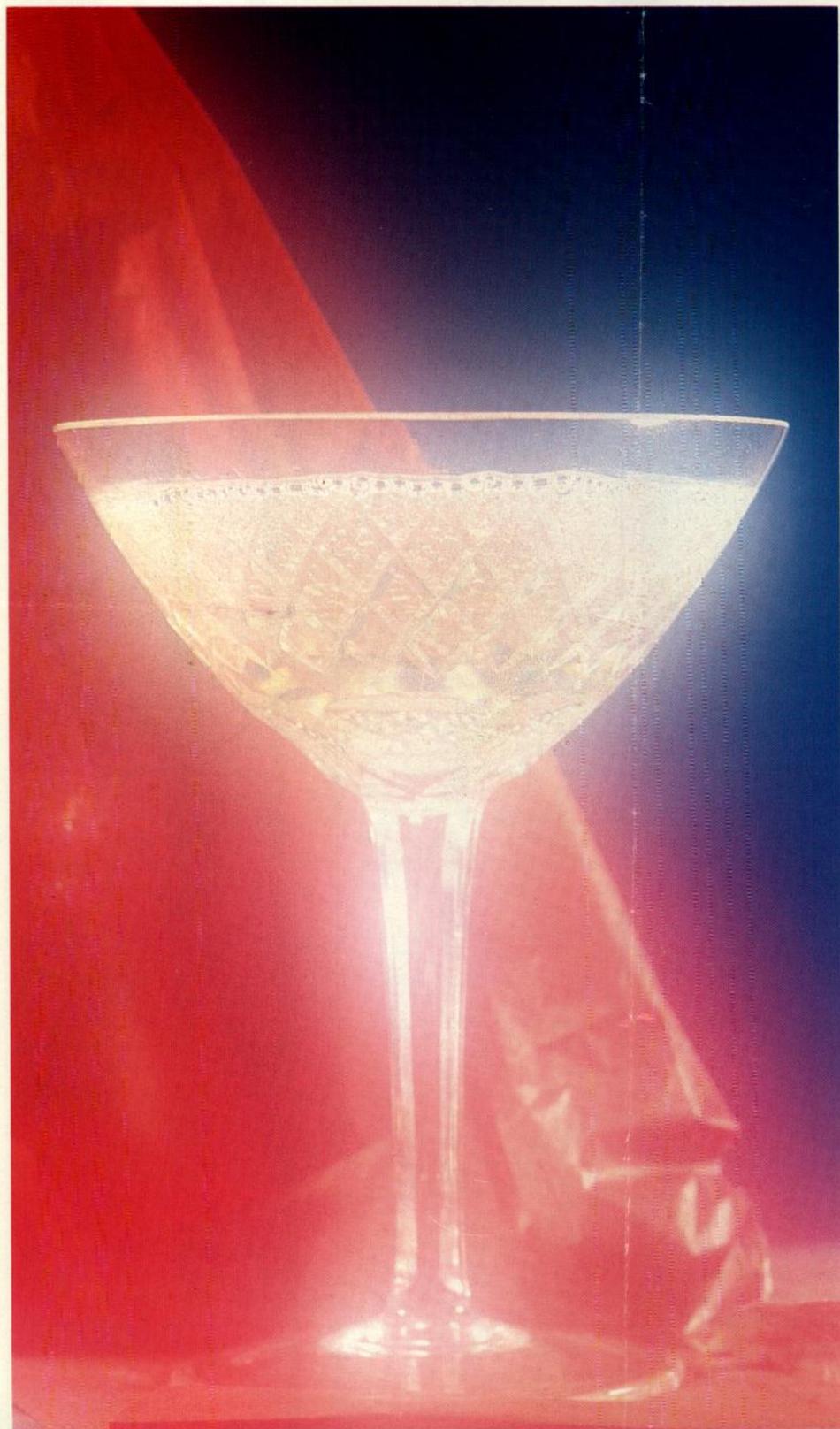
**Caratteristiche organolettiche.** Di colore paglierino chiaro, ha un profumo composito, con leggeri sentori di frutta; è secco, equilibrato e con un tocco di morbidezza che non toglie comunque la personalità.

**Etichetta.** Estremamente semplice e rigorosa, comunica una sorta di austerità che forse nasce dalla tradizione.

**Gradazione.** 12% volume. Servire a 6-8°.

**Prezzo.** Lire 30.000.

**Considerazioni.** L'azienda punta molte delle sue carte su questo prodotto posizionandolo sul piano della raffinatezza e del consumo di élite; viene infatti messo in commercio in quantità limitate.



due differenti soluzioni: utilizzare lo stesso vino di una identica bottiglia, avremo così il tipo *pas dosé* o *dosage zero*, molto secco e netto; o ricorrere al *liqueur d'expédition*, cioè a una miscela di spumante più invecchiato, distillato e zucchero di canna.

Nasce così il tipo *brut*, leggermente più arrotondato e morbido. Una sequenza affascinante, un percorso entusiasmante che, al termine di una lunga fase di preparazione, ci porta felicità e spensieratezza, gioia di festeggiare e voglia di immergersi in un effervescente brindisi.

Queste sono, per così dire, soltanto le impronte digitali dello spumante italiano realizzato con questo procedimento, definito anche metodo classico. Abbiamo visto la chiara origine e derivazione francese, abbiamo seguito passo passo le sequenze della nascita di un gioiello, dobbiamo cercare ora di dare una fisionomia più concreta, vederne con maggior chiarezza i lineamenti.

Le zone di maggior pregio dove si coltivano le uve adatte per questo processo sono il Trentino Alto Adige, la Franciacorta, la zona di Serralunga d'Alba e l'Oltrepò Pavese, che fornisce una eccellente materia prima non solo ai produttori locali, ma anche a molte aziende del Piemonte e della Toscana.

In queste delimitate regioni le caratteristiche climatiche, quelle dei terreni e il decisivo felice ambientamento delle uve hanno contribuito a creare condizioni particolarmente favorevoli alla preparazione degli spumanti, evidenziando già dal vino base caratteristiche convincenti.

Lo spumante metodo *champanois* è fresco, secco, felicemente acidulo, quasi prepotente per la sua vivacità. Ha bollicine numerose e durature e va servito nel bicchiere lungo e stretto, detto *flûte*. È ottimo come aperitivo, ma può benissimo accompagnare un pasto intero.

Un errore solo non va commesso: degustarlo a fine pasto con il dessert, un peccato grave purtroppo ancora troppo diffuso.

Pierluigi Mutti



che hanno scelto tale orientamento, annoverando praticamente tutti i migliori nomi dell'enologia italiana.

Un prodotto degno della sigla metodo *champenois* deve nascere da vini preparati con uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Proprio così, da un'uva a frutto nero nasce un vino di chiarissima forza, basta separare molto rapidamente nelle prime operazioni di vinificazione le bucce dal mosto, che resterà così chiaro: il Pinot Nero dà al vino forza e carattere; lo Chardonnay, uva a frutto chiaro, porta finezza e delicatezza. Nello Champagne entra anche un'altra varietà: il Pinot Meunier, che non abbiamo in Italia.

Ecco allora in sequenza forzatamente sintetica quali sono i passi necessari per la preparazione di uno spumante metodo *champenois*.

Le uve vengono raccolte prima del-

la normale vendemmia, per consentire un elevato grado di acidità; si procede quindi alla vinificazione e alla fermentazione, preparando così il vino base.

A questo punto si imbottiglia, aggiungendo quello che viene definito il *liqueur de tirage*, composto di zucchero di canna in sciroppo e lieviti, microrganismi attivi di grande importanza; la bottiglia viene chiusa con un tappo a corona e lasciata riposare.

Cosa succede dietro al vetro spesso e opaco? Una vera e propria seconda fermentazione, innescata dai lieviti che aggrediscono lo zucchero, lo trasformano in alcool e sviluppano anidride carbonica, quella che determina lo sviluppo delle bollicine. Questa fase viene detta tecnicamente "presa di spuma" e dura più di un anno; alcuni produttori la prolungano fino a un anno e mezzo.

Le bottiglie a questo punto vengono sistemate su appositi cavalletti (detti *pupitres*) che le tengono inclinate con il collo rivolto verso il basso: qui a intervalli regolari vengono mosse con un movimento rotatorio (la cosiddetta fase del *remuage* che dura circa un mese e mezzo) per far sì che il deposito formato dai lieviti vada a raccogliersi nel fondo del tappo a corona.

Per passare alla fase successiva si immerge il collo della bottiglia in una soluzione molto fredda, a  $-20^{\circ}\text{C}$ , che congela rapidamente il vino qui contenuto, si stappa la bottiglia e si elimina il cilindro di ghiaccio che porterà via con sé anche i depositi: senza forse saperlo, avremo così compiuto il faticoso *dégorgement*.

Si tratta ora di ricolmare la bottiglia, un'operazione che può conoscere



**S**iete disposti a lasciarvi andare a una galoppata spumeggiante che sciolga le briglie tra mille bollicine e ci regali in un bicchiere un momento di infinita serenità in un continuo, affascinante destreggiarsi tra costanti e consistenti riferimenti alla tradizione francese?

Niente paura, non siamo in presenza di un preoccupante rinascere di una di quelle famigerate guerre del vino che qualche anno fa ci hanno visto coinvolti con i vicini d'Oltralpe: nessuno si senta dunque in dovere di ergersi a difesa dell'identità nazionale, perché non di conflitto si tratta, ma di definire una naturale discendenza e i dovuti riferimenti storici e culturali.

Tutti conoscono lo Champagne e nessuno mette in dubbio le sue origini francesi: così come non è in discussione l'originalità della sua formula, messa a punto nel XVII secolo dall'abate Dom Perignon, l'iniziatore di un modo di produrre che ha poi rapidamente conquistato tutto il mondo. Questo metodo, tutt'ora valido e perfettamente in vigore, consta di una serie di fasi ben precise e codificate. Solo seguendole rigorosamente si arriva a realizzare il vero Champagne.

Detto questo, facciamo un piccolo

passo avanti nel tempo. Arriviamo alla seconda metà del secolo scorso, quando alcuni giovani e intraprendenti produttori italiani si pongono il problema di viaggiare per confrontare le proprie esperienze e acquisire nuove conoscenze nel campo della coltivazione delle uve e della produzione del vino. Costoro entrano in contatto con il mondo dello e della Champagne (così si chiama la regione che ha al suo centro ideale Reims) e ne acquisiscono realtà e tecniche produttive: di qui a tornare a casa con una voglia matta di sperimentare se questa stupefacente "magia" si può fare anche a casa propria, il passo è ovviamente breve.

Nasce così lo Spumante italiano, realizzato con questo procedimento, cioè prodotto con il metodo *champanois*, da distinguere da quelli ottenuti con altri sistemi, primo fra tutti il metodo *charmat*: in questo caso la seconda fermentazione avviene in grandi recipienti, detti autoclavi, e non in bottiglia. Ecco perché tutta la sequenza delle fasi di lavorazione è definita con termini francesi, ripresi in modo letterale.

Da quando i Gancia e i Malvolti, primi fra tutti, iniziarono questo tipo di produzione, è passato molto tempo e tantissime sono le etichette italiane





# LO SPUMANTE

di Pierluigi Musti - foto di Stefan Kirchner