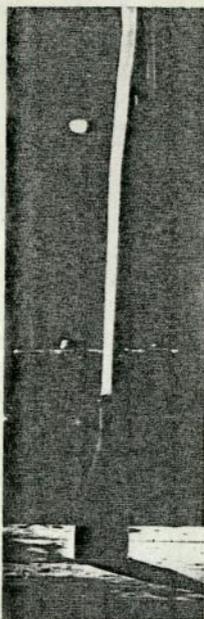


GESTI RITUALI

A sinistra, i vigneti dell'Alto Adige, che producono ottime uve da champenois. Sotto, il momento del *rémuage*, gesto rituale che serve a raccogliere i depositi a ridosso del tappo.

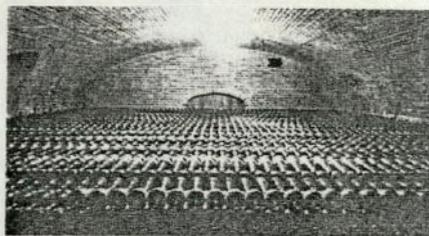


ESPLOSIONE SPETTACOLARE

A sinistra, la spettacolare esplosione del *dégorgement* (o sboccatura) con cui si eliminano i depositi formati, in un fiotto di spuma.

ANTICHE CANTINE

Le bottiglie accatastate riposano nelle cantine *Bellavista*, per raggiungere perlage, schiuma e gusto tipici dello champenois prodotto in Franciacorta.



L'ELITE DEGLI SPUMANTI

La qualità degli *champenois* italiani è ormai riconosciuta da chi coltiva il gusto del buon bere. Le cifre confermano: se fino ad una decina di anni fa si importavano dieci milioni di bottiglie di *champagne* contro i quattro milioni di bottiglie di *champenois* bevute in Italia, oggi le proporzioni sono invertite tanto che lo *champenois* venduto è doppio rispetto allo *champagne*. Anche chi fino a qualche anno fa avrebbe gridato allo scandalo se davanti ad un raffinato piatto di crostacei non si fossero alzati calici di *champagne*, oggi si è convertito all'altrettanto prestigioso *champenois*. Che ha di certo, rispetto al prodotto francese, una differenza di gusto (lo *champagne* è quasi "insipore" mentre lo *champenois* trattiene il gusto delle e dalle quali proviene) ma non una differenza di qualità e di raffinatezza.

Ma cosa ha di speciale una bottiglia di *champenois* rispetto ad una di spumante? La differenza sta tutta nel metodo di preparazione. Lo spumante viene prodotto con il cosiddetto metodo *charmat* nel quale la seconda fermentazione avviene in grandi recipienti chiusi, le autoclavi.

Lo *champenois* invece nasce dal metodo definito appunto *champenoise* o *classico* che è lo stesso dello *champagne* e prevede che la seconda fermentazione sia fatta in bottiglia.

La storia dello *champenois* parte dalla scelta dei vitigni; quelli che risultano più adatti sono il *pinot bianco*, il *pinot nero* e lo *chardonnay*, vitigni d'origine francese ma ormai ben trapiantati

in Italia. Solo i grappoli migliori vengono scelti, ancora oggi, a mano e trasportati in piccole casse. La pressatura delle uve avviene in antichi torchi detti presse Marmonnier, tipiche della regione francese della Champagne.

L'AMORE PER LA TRADIZIONE

Il *mosto fiore*, così si chiama il primo prodotto della pigiatura, riposa per alcuni giorni in vasche d'acciaio inossidabile dove fermenta, trasformandosi in vino. È a questo punto che l'arte dei maestri vinai interviene per mescolare i vini provenienti dai diversi vigneti per formare le diverse *cuvée* (il termine definisce appunto l'unione dei vari vini) degli *champenois*. Il vino viene poi imbottigliato con l'aggiunta di lieviti e zucchero di canna, il cosiddetto *liqueur di tirage*, ed è pronto per la seconda fermentazione. Le bottiglie riposano nelle cantine per un tempo che va uno a quattro anni: l'azione dei lieviti produce il *perlage* (le mille bollicine di un bicchiere di spumante), la schiuma e il profumo del vino. I depositi che si accumulano sul fondo della bottiglia, per essere rimossi, vengono fatti scendere a ridosso del tappo con una serie continua di delicati movimenti di scuotimento e di rotazione delle bottiglie. È questa la fase del *rémuage* che dura dai due ai tre mesi durante i quali le bottiglie vengono rimosse ogni due, tre giorni. Si passa poi al momento del *dégorgement*, quando i depositi vengono eliminati dalla bottiglia. Tocco finale: l'aggiunta di una miscela di zucchero disciolto in vino vecchio, il *liqueur d'expédition*. Le

bottiglie ben tappate sono adesso pronte per riposare il tempo necessario all'invecchiamento, dai due ai quattro anni. È nato così uno *champenois*.

DALLA LOMBARDIA AL TRENTINO

Tre sono le zone classiche di produzione di questo spumante: la *Franciacorta*, zona collinare a sud del Lago d'Isèo, l'*Oltrepò Pavese* terra collinare a sud di Pavia, e il *Trentino-Alto Adige*. L'antichissima zona agricola della Franciacorta, dove terreno e clima sono particolarmente favorevoli alla coltivazione di questi vitigni, regala *champenois* dai nomi prestigiosi: il *Cuvée Imperial Pas Dosé Berlucchi*, il *Gran Cuvée Pas Opéré Bellavista*, il *Dosage Zero Ca' del Bosco*. L'Oltrepò Pavese è terra di provenienza di altri nomi noti tra gli intenditori: il *Gran Spumante La Versa* e il *Contratto Brut Antinori*. In terra trentina nascono invece il *Gran Spumante Ferrari Brut de Brut* e lo *Spumante Brut Kettmeir*. Perfetti per brindisi di tutto riguardo sono anche gli *champenois* di altre regioni come il *Gran Cuvée Carlo Gancia*, il *President Brut Riccadonna*, il *Cinzano Brut* e il *Martini Brut Riserva Monteletra* del Piemonte come anche il *Carpené Malvolti Brut* del Veneto.

A difesa della qualità, comunque, è nato quindici anni fa l'*Istituto dello Spumante classico metodo champenois*: gli *champenois* tutelati da questo Istituto garantiscono un invecchiamento non inferiore ai due anni dalla vendemmia e dichiarano sull'etichetta l'anno di produzione. Una garanzia in più, quindi, per chi brinda italiano. ►



Solo i migliori vini d'annata per il Gran Cuvée Brut Bellavista, uno champenois speciale che matura ben 36 mesi.

Anche tra gli champenois esistono differenze. Di colore, di sapore e persino di profumo; e sono proprio queste caratteristiche che rendono unico ogni champenois. Per conoscerle è importante saper leggere quel che sta scritto su ogni etichetta.

BRUT Dal colore chiaro e dalle bollicine fini e persistenti. Il profumo è fresco e delicato, fra-

Il linguaggio dello champenois

grante come quello del pane fresco. Il sapore secco ricorda un po' quello delle mandorle. Ha 12° d'alcol e due anni d'invecchiamento. È perfetto con antipasti a base di verdure, con minestre delicate, pesci di mare e d'acqua dolce.

CRÉMANT Nasce da sole uve bianche e ha un basso dosaggio di zucchero, il che gli consente di sviluppare una spuma sottile e cremosa. Il colore è giallo oro, le bollicine minute, il profumo intenso con un lieve ricordo di vaniglia. Il sapore è decisamente secco. Riposa due anni prima d'essere pronto ad accompagnare pesci e crostacei. È ideale da servire come aperitivo.

GRAN CUVÉE BRUT Proviene dai migliori vitigni dell'annata

e invecchia almeno due anni. Il colore giallo ha lievi riflessi verdi. Il perlage è finissimo e persistente. Il profumo intenso e di particolare finezza, ha un lieve ricordo di fiori di mandorlo. Di sapore secco ma non troppo, è particolarmente indicato con ostriche, frutti di mare e pesci delicati.

PAS OPÉRÉ È uno champenois decisamente secco con una maturazione che raggiunge i quattro anni. Il suo profumo sottile ricorda la mela renetta e il miele d'acacia. Ottimo per accompagnare i frutti di mare e anche come aperitivo.

ROSÉ Le uve nere e bianche usate per produrlo sono lavorate con una tecnica particolare che dà vita a questo champenois dal colo-



Matura 24 mesi, prima della sboccatura, questo ottimo champenois Cuvée Brut Bellavista.

re rosa corallo e dal profumo delicato, invecchiato tre anni. Si sposa bene con gli antipasti di pesce, con i crostacei e con tutti i tipi di carni bianche.

PAS DOSE A questo champenois non viene aggiunto il liqueur d'expédition. È quindi particolarmente secco e adatto con pesci, frutti di mare, crostacei e offerto come aperitivo.

ALZIAMO I CALICI

Lo champenois vi ha convinto? Ecco allora qualche consiglio per avere il meglio da questi prestigiosi vini. **Come acquistarli** Per essere sicure della scelta innanzitutto, è bene tener d'occhio dove lo si acquista. Da evitare sono i negozi che non hanno grande smercio del prodotto e che lasciano le poche bottiglie di champenois, esposte anche per mesi a luce e calore che ne deteriorano il contenuto. Val la pena quindi di fare qualche passo in più per acquistare lo champenois in una enoteca o comunque in un negozio che offra un prodotto sicuro per qualità e per "freschezza"; in più un enologo esperto saprà darvi consigli sulla scelta suggerendovi magari champenois poco noti e a buon prezzo, ma eccellenti. Se decidete invece di comperare lo champenois al supermercato per andare a colpo sicuro meglio puntare sulla garanzia di qualità offerta dai nomi di grandi case produttrici. Scartate le bottiglie che abbiano l'etichetta staccata o rovinata: sono segno di un vino di vecchia data o che comunque ha subito danni durante il trasporto. Per quanto riguarda il prezzo, è bene tener presente che quello di una bottiglia di buon champenois può arrivare alle settantacinquemila lire, partendo da circa diciottomila: attenzione quindi a

non scendere al di sotto di questa cifra per non rischiare di comprare un vino di bassa qualità. Sempre in tema di prezzi, meglio evitare le offerte speciali allettanti per il risparmio, ma che spesso nascondono partite di vino vecchie o avariate. Qualche parola infine sui formati: lo champenois si trova in commercio in bottiglie piccole da 37,5 cl, normali da 75 cl, magnum da 150 cl per arrivare fino a quelle delle mathusalem, da 6 litri.

Gli esperti sconsigliano di scegliere il formato più piccolo perché la massa maggiore di vino dà un risultato migliore rispetto alla piccola quantità.

Come conservarli Lo champenois non è un vino da tenere a lungo in cantina: un anno è il tempo massimo oltre il quale si rischia di trovarne alterate le caratteristiche. Non serve quindi farne una gran scorta; meglio comprarlo all'occorrenza. Se comunque volete averne almeno un paio di bottiglie per le occasioni improvvise, il consiglio è quello di tenere il vino in cantina ben protetto dalla luce, dal sole e dal calore. Le bottiglie devono essere completamente coricate o addirittura messe a testa in giù, perché il tappo resti sempre lievemente bagnato.

Come servirli Gli champenois meritano un trattamento di tutto riguardo anche quando vengono portati in tavola. Innanzitutto, è importante controllare la temperatura: quella ideale è attorno agli 8°. Mai lasciare le bottiglie

troppo a lungo in frigorifero e men che meno raffreddarle nel freezer o addirittura aggiungere ghiaccio nel bicchiere. Attenzione anche a non porre le bottiglie nell'apposito spazio laterale del frigo: il rischio è che, chiudendo e aprendo la porta, il vino venga scosso. Il che non va fatto mai, neppure quando si toglie la bottiglia dal frigo o quando si serve il vino. Per raffreddare le bottiglie di champenois è bene metterle non troppo in alto, ma all'altezza della zona destinata alle verdure.

È il momento di stappare la bottiglia: il tappo non va rigirato nel collo della bottiglia ma sollevato con delicate pressioni del pollice verso l'alto. Da quando i tappi però sono fatti di truciolo di sughero compresso anziché di sughero intero, seguire le regole della perfetta stappatura è diventata impresa difficile. Per risolvere il problema, i negozi di casalinghi offrono una pinza speciale che aiuta a estrarre magnificamente il tappo. E per il bicchiere? Di rigore la flute se si offre lo champenois come aperitivo. Nella flute, del resto viene servito anche quando se ne chiede un solo bicchiere al ristorante o al bar. Le nuove tendenze moda a tavola suggeriscono oggi lo champenois per tutto il pasto. Pur se non c'è ragione per rinunciare agli ottimi vini rossi italiani, c'è da dire che qualora si scelga la variante "tutto champenois" è bene servirlo in caraffa e offrirlo nei normali bicchieri da vino. **4**

GLI CHAMPENOIS

Il nome ricorda quello del famosissimo champagne francese. Ma gli champenois, l'élite degli spumanti, nascono invece da quell'amore per il buon vino che in Italia ha radici antichissime. E vantano caratteristiche tutte loro che li rendono spesso superiori ai cugini d'Oltralpe. Ecco come sceglierli, come servirli, come berli.

Alberta Mascherpa

Accade a volte che tra gli ottimi ci sia un migliore. E così anche tra i vini. Prendiamo l'esempio degli *spumanti*, i vini bianchi frizzanti e profumati che riempiono con le loro bollicine i bicchieri delle occasioni importanti. Anche tra loro ci sono bottiglie che meritano un'attenzione del tutto particolare. Sono i cosiddetti spumanti metodo *champenois*, i prodotti più prestigiosi all'interno della sia pur ottima categoria degli spumanti prodotti in Italia. Non c'è dubbio che quando si pensa a festeggiare momenti magici, il nome che per primo viene in mente è quello dello champagne. Più che naturale del resto: lo champagne è un vero, inimitabile nel profumo e nel sapore. Unico perché unica è la regione, quella della Champagne, dove viene prodotto, nella quale il clima particolare e la natura del terreno danno vita alle sue caratteristiche. Ma per tornare agli *champenois*, quel che c'è da dire innanzitutto è che sono vini di classe, le cui qualità sostengono bene il confronto con quelle dei cugini francesi. Se per molto tempo del resto sono stati gli champagne a spuntarla sugli *champenois*, oggi è più elegante brindare con questo prodotto "nostro", ormai ad altissimo livello, che ostinarsi in una esterofilia spesso ingiustificata. E siccome oggi brindare è diventato un gesto più frequente, ecco tutti i segreti per alzare i calici con sapienza.

bollicine targate Italia

