

TEST

di Francesco Orsenigo

Secondo la normativa italiana e comunitaria, che ne disciplina il lungo e complicato procedimento di lavorazione, si tratta di "Vino spumante di qualità", una denominazione di cui può fregiarsi a buon diritto. La serie di esami a cui *Qualità* ha sottoposto 11 tra le più note marche di spumante elaborato col metodo classico champenois ha infatti evidenziato un livello qualitativo molto elevato, sia nell'analisi chimico-fisica, sia nella prova di degustazione.

Per quanto riguarda la composizione chimica non c'è stata nessuna sorpresa: tutti gli esemplari presi in esame hanno ampiamente soddisfatto le normative vigenti. La valutazione è stata quindi affidata all'esame organolettico, cioè alla degustazione dei singoli vini condotta da una commissione di esperti.

Dieci degli 11 concorrenti si sono classificati oltre la soglia dell'ottimo, secondo i criteri stabiliti dall'Associazione enotecnici italiani per la valutazione dei vini nei concorsi. Nove hanno superato il punteggio di 80 centesimi, seguiti a brevissima distanza dagli ultimi due. Inoltre, ben quattro spumanti si sono piazzati nell'arco di un solo punto. Si è aggiudicato il primo posto il Brut Franciacorta Cuvée Bellavista, con 87,79 punti, che è riuscito a strappare la palma della vittoria ai trentini Rotari Brut (85,79 punti) e Ferrari (84,07) punti. In quarta posizione il Ca' del Bosco di Franciacorta, che ha il prezzo più alto (34 mila lire alla bottiglia) e in quinta Martini, con un buon rapporto prezzo/qualità.

Chiudono un gruppo sostanzialmente compatto lo spumante Equipe 5 delle Cantine MezzaCorona con 76,43 punti e l'Extra Brut di Antinori con 69,71 punti. L'Equipe 5, che con 14.900 lire a bottiglia è lo spumante più economico, in precedenti degustazioni aveva ottenuto altri giudizi. Purtroppo, però, la bottiglia destinata al test organolettico presentava segni di cattiva conservazione che potrebbe averne pregiudicato le carat-

teristiche. In entrambi i casi si tratta comunque di punteggi al di sopra della media, indice di un buono standard qualitativo.

C'È MODO E MODO

La spumantizzazione è senza dubbio una delle pratiche enologiche più difficili e laboriose da realizzare. La rifermentazione del vino con la caratteristica "presa di spuma" viene ottenuta con sapienti dosaggi e continue manipolazioni, spesso nell'arco di molti mesi. Il risultato è tale da ricompensare di queste fatiche e conferisce al prodotto finito caratteristiche di profumo ed eleganza non riscontrabili in altri vini.

Esistono sostanzialmente due modi per ottenere spumanti di qualità: il metodo charmat e il metodo classico, o champenois. Entrambi i sistemi prevedono la rifermentazione del vino tramite aggiunta di zucchero e lieviti ma, mentre il primo si serve di grandi recipienti a tenuta stagna e a temperatura costante, le autoclavi, con il metodo tradizionale la rifermentazione, con conseguente pro-

duzione di anidride carbonica, avviene nelle singole bottiglie, ermeticamente chiuse. Dal punto di vista qualitativo, la differenza sta tutta nel tempo che il vino trascorre a contatto con i lieviti: anni nel primo caso e solo pochi mesi nel secondo. Il sistema della rifermentazione in bottiglia è quindi in grado di esaltare le caratteristiche di vini di buona struttura, mentre il metodo charmat si rivela ideale per spumantizzare vini aromatici come proseccchi e moscati, che perderebbero il loro aroma con il trascorrere del tempo. Ma andiamo con ordine.

Preparato il vino base, prevalentemente con uve di pinot e chardonnay, si procede all'introduzione di zucchero e lieviti (i saccaromiceti, batteri della fermentazione alcolica) che danno inizio alla nuova fermentazione. Particolarmente importante per la buona riuscita dello spumante è la scelta dei lieviti, che devono essere attivi a basse temperature (le bottiglie vengono conservate a circa 11-13 gradi), non devono sviluppare sapori o aromi sgradevoli o comunque troppo intensi e devono poter sopportare



Fotografia Oggi

CAMPAGNE DA BOCCIARE

Q

ualità ha deciso di pubblicare, a partire da questo numero, una rubrica sull'attività dell'Istituto di autodisciplina pubblicitaria. Esaminando ogni mese alcune delle campagne bocciate dal Giuri perché ritenute ingannevoli nei confronti del consumatore.

Un'assoluzione che ha fatto storia: quella della pubblicità del Gelato Orlando "che ha più latte fresco", dove le due coppe di gelato erano state raffigurate dal fotografo come due seni turgidi. E un'altrettanto celebre e più recente condanna: quella della pubblicità Benetton che ha per soggetto un malato di Aids sul letto di morte. Dal 1966 (anno in cui è stato fondato) a oggi, il lavoro dell'Istituto di autodisciplina pubblicitaria, vero e proprio tribunale dove vengono giudicate le campagne televisive e di stampa, è cresciuto a ritmi rapidissimi. Ma se i giornali dedicano ampio spazio alle bocciature celebri, il lavoro maggiore del Giuri consiste nel controllare le centinaia di pubblicità di piccoli inserzionisti che appaiono ogni giorno in tv e sulle pagine delle riviste per reclamizzare prodotti mirabolanti.

Ma che cos'è esattamente il Giuri? E come funziona? L'Istituto di autodisciplina pubblicitaria è un organismo privato, riconosciuto da organizzazioni ed enti di categoria. È nato con lo scopo di "assicurare che la pubblicità, nello svolgimento del suo ruolo particolarmente utile nel processo economico, venga realizzata come servizio per l'informa-

zione del pubblico, con speciale riguardo alla sua influenza sul consumatore". Il codice di autodisciplina è vincolante per tutti coloro che lo hanno accettato direttamente o attraverso la propria associazione. Tra questi l'Upa (Utenti pubblicità associati), professionisti e organizzazioni professionali, i mezzi di diffusione della pubblicità (Rai, Fieg, Sipra, eccetera), oltre che varie associazioni di agenzie e studi pubblicitari. Grazie a questa rete capillare di adesioni, in pratica, le sentenze del Giuri (cioè dell'organo a cui è delegato il giudizio sulle singole pubblicità) vengono sempre accettate. Quando una campagna è condannata, deve essere subito sospesa su tutto il territorio nazionale.

Le regole di comportamento si possono così riassumere: no alla pubblicità ingannevole; no all'offesa delle convinzioni morali, civili, religiose; no alla pubblicità che danneggia bambini e adolescenti; no all'imitazione pubblicitaria e alla denigrazione delle imprese e dei prodotti altrui.

Le aziende e le associazioni che hanno aderito al codice di autodisciplina possono anche richiedere all'Istituto di formulare un "parere preventivo" sulla campagna.

QUANDO SI PROMETTONO MIRACOLI

Una "ricetta esclusiva", un prodotto "ricco di sali minerali e vitamine indispensabili per la corretta regolazione del metabolismo", "l'alternativa più naturale" per raggiungere uno stato ideale di benessere senza sottoporsi a diete. Sono state queste frasi, apparse nella pubblicità del prodotto dietetico Agrotime, a causare la condanna da parte del Giuri. La sentenza, promossa dallo stesso Comitato di controllo dell'Istituto di autodisciplina pubblicitaria, è stata pronunciata lo scorso anno dopo la pubblicazione di un'inserzione sul settimanale *Famiglia Cristiana*.

Invano la società produttrice, la Guscio Verde srl, ha chiesto la revoca della sentenza. Il Giuri è stato irremovibile.

Uno dei capi d'accusa principali nei confronti di Agrotime, è che nella pubblicità ostentasse come particolare prerogativa l'autorizzazione del ministero della Sanità. Autorizzazione indispensabile per la messa in commercio, e di cui tutti i prodotti dietetici devono essere provvisti.

Un peccato non veniale, questo, e nel quale incorrono non poche aziende che nella pubblicità vantano proprietà indispensabili per legge come se fossero optional.

Prodotto dietetico autorizzato dal ministero della Sanità

Le frasi messe sotto accusa

Frutto di una ricetta antica ed esclusiva

Sali minerali e vitamine indispensabili per il metabolismo

I RISULTATI DEL TEST

la pressione causata dall'anidride carbonica (circa cinque atmosfere). Molto più complesso e laborioso, il metodo classico richiede inoltre una lunga serie di operazioni al fine di separare lo spumante dai residui solidi della fermentazione. Al termine, con una tecnica particolare si procede alla sboccatura, cioè all'espulsione di tutti i depositi. Da questo momento ha inizio la vita dello spumante, che andrà bevuto il più presto possibile: col tempo, se ben conservato, potrà mantenere intatte le sue caratteristiche ma non potrà mai migliorare.

SPUMANTE PER VOCAZIONE

Il vino spumante può essere oggi prodotto praticamente in tutta Italia. Diversamente da quanto è avvenuto in Francia con la regione dello Champagne, la legge non ha provveduto a legare la produzione di questo vino, né l'adozione di un particolare metodo, a una zona geograficamente delimitata.

Ma, se di Champagne ce n'è una sola, esistono anche in Italia alcune aree vitivinicole particolarmente adatte, per

Un livello qualitativo medio molto elevato è la caratteristica principale degli 11 spumanti metodo champenois analizzati da *Qualità*. Positivo per tutti il responso delle analisi fisico-chimiche: la valutazione si è quindi basata sulle prove di degustazione, che hanno visto ben dieci degli 11 concorrenti piazzarsi oltre la soglia dell'ottimo. Primo posto per il Cuvée Bellavista di Franciacorta, seguito da due vini trentini, Rotari e Ferrari. Al quarto posto Ca' del Bosco, che ha il prezzo più alto in assoluto: 34mila lire a bottiglia. Quattro campioni piazzatisi nell'arco di un solo punto testimoniano l'ottimo standard raggiunto dagli spumanti italiani. Agli ultimi posti, ma sempre con buoni punteggi, Equipe 5, il cui campione presentava però segni di cattiva conservazione, e Antinori. Scarne per tutti le indicazioni in etichetta: solo in cinque esemplari è riportata la data di sboccatura, che segna l'inizio della vita dello spumante.

clima e conformazione, alla produzione di spumante elaborato con il metodo champenois. Sono le cosiddette "zone vocate", individuate dall'Istituto italiano spumante metodo classico: Franciacorta, Oltrepò Pavese, Serralunga d'Alba e la provincia di Trento, con esclusione dei terreni di pianura o dei fondovalle che producono vini non idonei alla spumantizzazione.

Lo spumante di qualità prodotto in queste regioni risponde a precisi requisiti, regolati, oltre che dall'Istituto dello spumante, dai consorzi volontari delle singole regioni. In particolare, il vino da elaborare deve provenire almeno per l'85% da uve di chardonnay e pinot, nelle varietà di bianco, nero, grigio e meunier. Il restante 15% può essere composto da uve scelte liberamente, con esclusione di qualsiasi tipo di uva aromatica. Di fatto, la quasi totalità dei produttori utilizza esclusivamente uve pinot e chardonnay, in grado di fornire i migliori risultati.

La torchiatura delle uve deve poi avvenire con "metodi di spremitura soffice"



e non può superare una certa resa. Questo fattore è particolarmente importante quando si fa uso di varietà pinot nero e meunier, che dovranno essere vinificate in bianco. Infine, precise disposizioni disciplinano tutte le fasi successive della spumantizzazione: durata della maturazione, idoneità dei locali per la presa di spuma, modalità e tempi di sboccatura.

LA SCELTA DEI VINI

Nell'Italia dei vini, esiste dunque un'ipotetica regione, che va dal Trentino fino al Piemonte, deputata alla produzione dello spumante elaborato con il metodo classico.

Il campione selezionato da *Qualità* rispecchia questa distribuzione geografica, senza trascurare l'importanza e la diffusione che le singole marche hanno sul territorio nazionale. Delle 11 bottiglie acquistate, tre provengono da Franciacorta (Bellavista, Berlucchi, Ca'

del Bosco), altrettante dalla provincia di Trento (Equipe 5, Ferrari e Rotari), due dal Piemonte (Cinzano e Martini) e una dall'Oltrepò Pavese (La Versa). Fanno eccezione Antinori e Carpenè-Malvolti, che vengono rispettivamente dalla Toscana e dal Veneto (quindi non da zone vocate), ma che utilizzano uve provenienti dal Trentino. Allo stesso modo, la commissione di esperti che ha concretamente valutato i vini, è stata scelta in modo da rappresentare adeguatamente tutte le regioni interessate.

I RISULTATI DEI TEST

Come di consueto, per valutare le 11 marche di spumante selezionate, *Qualità* le ha sottoposte a una serie di esami, sia chimico-fisici sia organolettici. Per ogni marca di vino sono state acquistate più bottiglie, facendo attenzione che provenissero dalla stessa partita, in modo da garantire l'omogeneità dei risultati. I campioni sono stati quindi affidati al

laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, in provincia di Trento.

Le analisi di laboratorio non hanno fatto registrare nessun tipo di anomalia, attestando invece un buon grado qualitativo generale. Buona per tutti la sovrappressione interna, causata dall'anidride carbonica generatasi durante la rifermentazione e che per legge non può essere inferiore alle 3,5 atmosfere. Il campione ha fornito un valore medio superiore ai 6 bar, con la punta massima di Ca' del Bosco (6,8 bar) e la minima di Antinori (5,1 bar).

Anche per quanto riguarda la gradazione alcolica, tutti i prodotti si sono confermati in regola con le normative vigenti, che stabiliscono un tasso minimo di 10,5% e uno scarto massimo di 0,8% rispetto a quanto dichiarato in etichetta. Generalmente elevata, infine, l'acidità totale, mentre gli zuccheri si mantengono tutti ampiamente al di sotto dei 15g per litro, limite massimo stabilito per gli spumanti Brut.

La prova organolettica, cioè l'analisi sensoriale degli spumanti, è stata eseguita da una commissione formata da sette esperti, scelti in modo da rappresentare adeguatamente le zone di produzione.

Per la valutazione, gli enologi si sono serviti della "Scheda per l'analisi sensoriale dei vini nei concorsi", messa a punto dall'Associazione enotecnici italiani, che prevede per ogni campione un punteggio massimo di 100 punti. I degustatori hanno lavorato singolarmente su campioni resi anonimi e hanno stilato una scheda per ogni tipo di vino: le medie dei singoli giudizi sono riportate nella tabella a pagina 138.

La prova organolettica tiene in considerazione le caratteristiche visive (limpidezza, colore, spuma, perlage), olfattive (franchezza, intensità, finezza e armonia) e gustative (corpo, persistenza e sensazione finale).

OCCHIO ALL'ETICHETTA

Il metodo classico o champenois sembra dunque il più indicato per ottenere spumanti di pregevole struttura. Il solo metodo di lavorazione non è però di per sé

COME AVVIENE LA PROVA D'ASSAGGIO

Per l'esame organolettico una commissione di sette esperti ha eseguito una prova di degustazione, seguendo gli stessi criteri normalmente osservati nei concorsi. Di seguito sono riportate le caratteristiche prese in considerazione dagli enologi (*vedere tabella a pagina 138*).

Esame visivo

Spuma. Se ne giudica la formazione, la quantità e il tempo di scomparsa.

Limpidezza. È direttamente conseguente all'operazione di sboccatura, che non deve lasciare residui solidi in sospensione.

Perlage. Sono le piccole bollicine che salgono lungo i bordi del bicchiere. Se ne giudicano dimensione e persistenza.

Colore. Si valutano tonalità e intensità.

Esame olfattivo

Franchezza. Indica l'assenza o non interferenza di odori estranei o comunque sgradevoli.

Intensità. È, in pratica, la quantità di profumo emanata e la sua persistenza nel tempo.

Armonia. Indica l'equilibrio tra le varie caratteristiche del vino.

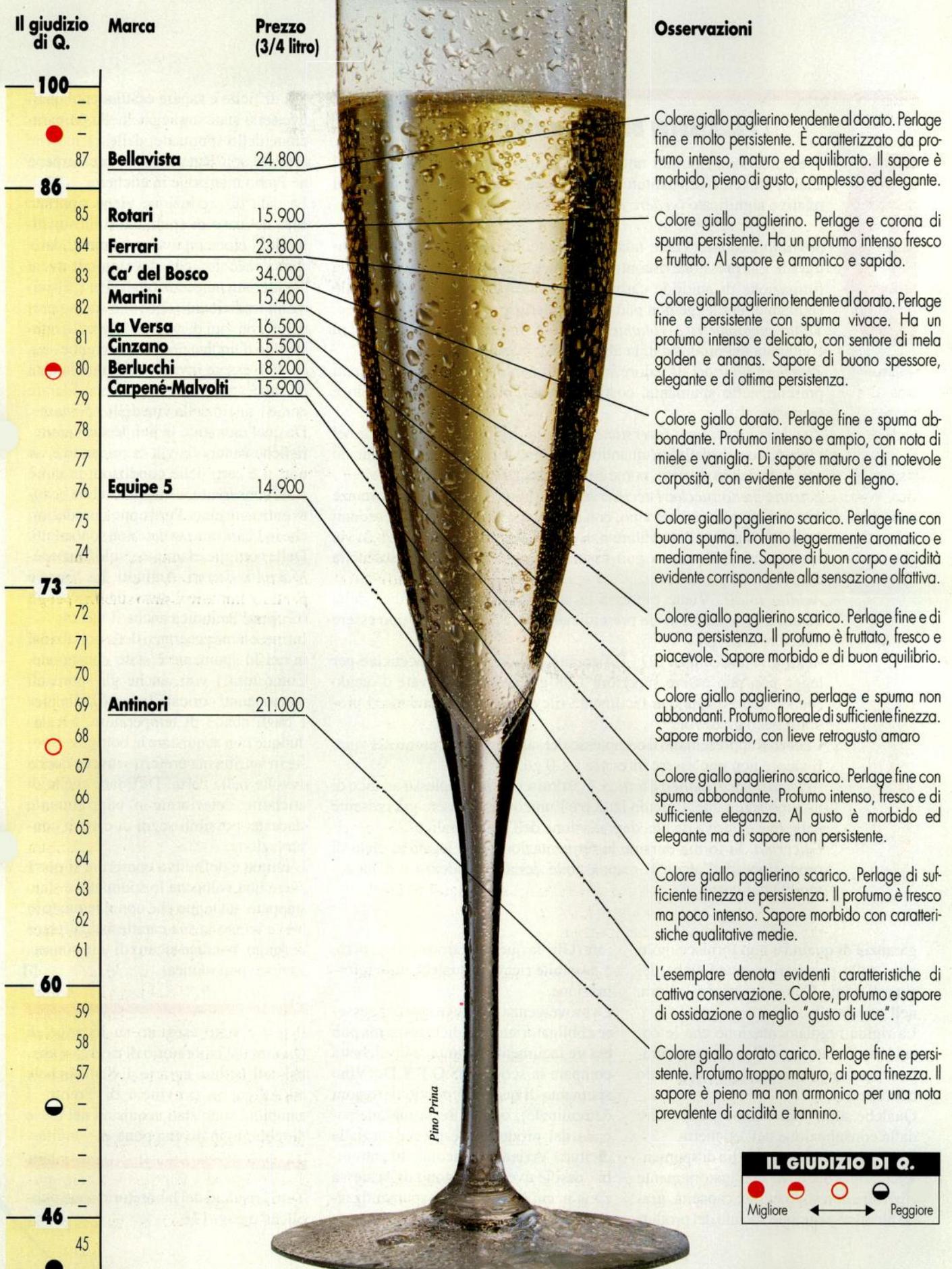
Esame gusto-olfattivo

Franchezza, intensità, armonia. Valgono gli stessi criteri dell'esame olfattivo.

Corpo. Concorrono a formarlo l'insieme delle sostanze non volatili presenti nel vino e la glicerina.

Persistenza. Indica la durata della sensazione gusto-olfattiva in bocca.

Sensazione finale. È la sensazione che rimane dopo che il vino è stato deglutito.



Il giudizio di Q.	Marca	Prezzo (3/4 litro)
100		
87	Bellavista	24.800
86		
85	Rotari	15.900
84	Ferrari	23.800
83	Ca' del Bosco	34.000
82	Martini	15.400
81	La Versa	16.500
80	Cinzano	15.500
80	Berlucchi	18.200
80	Carpené-Malvolti	15.900
79		
78		
77		
76	Equipe 5	14.900
75		
74		
73		
72		
71		
70		
69	Antinori	21.000
68		
67		
66		
65		
64		
63		
62		
61		
60		
59		
58		
57		
46		
45		

Osservazioni

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Perlage fine e molto persistente. È caratterizzato da profumo intenso, maturo ed equilibrato. Il sapore è morbido, pieno di gusto, complesso ed elegante.

Colore giallo paglierino. Perlage e corona di spuma persistente. Ha un profumo intenso fresco e fruttato. Al sapore è armonico e sapido.

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Perlage fine e persistente con spuma vivace. Ha un profumo intenso e delicato, con sentore di mela golden e ananas. Sapore di buono spessore, elegante e di ottima persistenza.

Colore giallo dorato. Perlage fine e spuma abbondante. Profumo intenso e ampio, con nota di miele e vaniglia. Di sapore maturo e di notevole corposità, con evidente sentore di legno.

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine con buona spuma. Profumo leggermente aromatico e mediamente fine. Sapore di buon corpo e acidità evidente corrispondente alla sensazione olfattiva.

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e di buona persistenza. Il profumo è fruttato, fresco e piacevole. Sapore morbido e di buon equilibrio.

Colore giallo paglierino, perlage e spuma non abbondanti. Profumo floreale di sufficiente finezza. Sapore morbido, con lieve retrogusto amaro

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine con spuma abbondante. Profumo intenso, fresco e di sufficiente eleganza. Al gusto è morbido ed elegante ma di sapore non persistente.

Colore giallo paglierino scarico. Perlage di sufficiente finezza e persistenza. Il profumo è fresco ma poco intenso. Sapore morbido con caratteristiche qualitative medie.

L'esemplare denota evidenti caratteristiche di cattiva conservazione. Colore, profumo e sapore di ossidazione o meglio "gusto di luce".

Colore giallo dorato carico. Perlage fine e persistente. Profumo troppo maturo, di poca finezza. Il sapore è pieno ma non armonico per una nota prevalente di acidità e tannino.

Pino Prina

IL GIUDIZIO DI Q.

Migliore ← → Peggior

I PARAMETRI DEL TEST CHIMICO

Di seguito, sono riportati tutti gli elementi valutati dal laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, con il relativo significato (*vedere tabella a pagina 138*).

Sovrappressione. Viene misurata alla temperatura di 20 gradi centigradi. È la pressione riscontrata all'interno della bottiglia, dovuta alla formazione di anidride carbonica durante la rifermentazione dello spumante. Per legge non può essere inferiore a 3,5 bar.

Titolo alcolometrico volumico effettivo. Indica la quantità di alcol contenuta nel prodotto o, in altre parole, la gradazione alcolica.

Zuccheri riduttori. Il valore indica la quantità di zuccheri riducenti presenti nello spumante, costituiti quasi totalmente da glucosio e fruttosio.

Zuccheri totali dopo inversione. Il totale degli zuccheri presenti nel vino. A secondo della loro quantità, lo spumante potrà essere denominato con indicazioni diverse, come Brut, Extra Dry, eccetera.

Estratto meno zuccheri eccedenti 1 g/l. Indica la quantità di sostanze non volatili presenti nel vino, con esclusione degli zuccheri eccedenti 1 g/l. Per legge, questo valore non può essere inferiore a 13 g/l. In via approssimata, l'estratto può essere considerato come indice della corposità del prodotto.

Acidità totale. Viene espressa in acido tartarico ed è indice della quantità di sostanze acide presenti nel vino. Per legge non può essere inferiore a 4,5 g/l.

Acidità volatile meno SO₂. È l'acidità dovuta all'acido acetico e per legge non può essere superiore 1,08 g/l. Quantità elevate di acido acetico sono comunque facilmente rilevabili perché rendono il prodotto poco gradevole.

Ceneri. Rappresentano il complesso dei sali minerali presenti nel vino. Il valore non può essere inferiore a 1,0 g/l.

Acidi tartarico, malico e lattico. Costituiscono il complesso acidico di un vino spumante. L'acido lattico è l'unico a non essere già presente nelle uve e deriva da una degradazione dell'acido malico.

Glicerina. Si forma durante la fermentazione ed è legata al ciclo di produzione dell'alcol. È responsabile della morbidezza e della rotondità del gusto.

garanzia di qualità e non fornisce molti lumi sulle peculiari caratteristiche dei singoli vini. Come orientarsi, allora, nell'acquisto?

La rigida regolamentazione che le cosiddette "zone vocate" si sono autoimposte può costituire un primo, valido riferimento.

Qualche altra indicazione può venire dalla consultazione dell'etichetta.

Le diciture che una bottiglia di spumante champenois deve obbligatoriamente riportare non sono molte: capacità, grado alcolico e ragione sociale del produt-

tore. Già da queste scarse notizie, però, è possibile ricavare qualche utile informazione.

La provenienza delle uve non deve essere obbligatoriamente dichiarata, ma può essere facilmente desunta se in etichetta compare la scritta V.S.Q.P.R.D. (Vino spumante di qualità prodotto in regioni determinate), oppure se la ragione sociale del produttore è preceduta dalla dicitura "Azienda agricola". In entrambi i casi le uve provengono dalla stessa zona in cui è avvenuta la spumantizzazione.

Più difficile è sapere esattamente quali uve sono state impiegate nella preparazione dello spumante: delle 11 marche provate, solo Rotari, La Versa e Carpenè ne fanno menzione in etichetta.

La data di produzione viene riportata solo nel caso di spumanti millesimati, prodotti cioè con uve provenienti dalla stessa raccolta, che deve quindi avere caratteristiche eccezionali. Per gli spumanti tradizionali, che sono spesso preparati con vini di annate differenti, questo tipo di indicazione non avrebbe senso. Può essere invece dichiarata la data di sboccatura, che si può considerare come l'inizio della vita dello spumante. Da quel momento in poi, le sue caratteristiche vanno via via degradando e, se non si è certi delle condizioni in cui è stato conservato, il vino andrebbe bevuto entro un anno. Purtroppo i produttori che indicano questa data non sono molti. Delle bottiglie esaminate, solo Carpenè-Malvolti, Ferrari, Antinori, La Versa e Rotari riportano l'anno di sboccatura (Carpenè ne indica anche il mese).

Infine, è bene accertarsi delle condizioni in cui lo spumante è stato conservato. Come tutti i vini, anche gli spumanti vanno tenuti coricati, lontano dalla luce e dagli sbalzi di temperatura. Meglio dunque non acquistare le bottiglie esposte in vetrina ma preferire invece quelle avvolte nella carta. Diffidare anche di etichette deteriorate o parzialmente staccate, possibili segni di cattiva conservazione.

L'ultima e definitiva conferma si potrà avere una volta che lo spumante è stato stappato: un tappo che non riacquista in breve tempo la sua caratteristica forma di fungo, è indice sicuro di una conservazione non idonea. 

Il test è stato eseguito su incarico di *Qualità* dal laboratorio di ricerca e analisi dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, in provincia di Trento. I campioni sono stati acquistati nel mese di febbraio in diversi punti di vendita.

Tutti i risultati del laboratorio sono pubblicati a pag. 138

SPUMANTI: TUTTI I RISULTATI DEL LABORATORIO

Marca	Brut Franciacorta Cuvée Bellavista	Rotari Brut	Ferrari Brut	Ca' del Bosco Franciacorta Brut	Martini Brut Ris. Montelera	Cuvée Testarossa La Versa Extra Dry	Cinzano Brut Gran Cuvée	Cuvée imperiale Berlucchi Brut	Carpenè-Malvolti Brut	Equipe 5 Brut	Antinori Extra Brut
Prezzo (lire)	24.800	15.900	23.800	34.000	15.400	16.500	15.500	18.200	15.900	14.900	21.000
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE											
Sovrappressione (bar)	6.50	6.50	6.50	6.80	5.90	5.30	5.70	6.40	5.80	5.70	5.10
Densità relativa	0.99495	0.99365	0.99300	0.99385	0.99430	0.99780	0.99355	0.99460	0.99385	0.99410	0.99410
Titolo alcolometrico	11.77	12.11	12.46	11.94	12.24	11.38	12.42	12.16	11.94	12.46	11.68
Estratto secco totale (g/l)	27.25	24.90	24.20	24.90	26.95	33.45	25.50	27.50	24.90	27.10	24.80
Zuccheri riduttori (g/l)	11.40	8.50	7.50	6.10	11.30	14.10	8.50	10.50	6.10	8.50	6.00
Zuccheri totali (g/l)	11.40	8.50	7.50	7.40	11.30	14.10	8.50	10.50	7.40	8.50	6.00
Estratto zuccheri (g/l)	16.85	17.40	17.70	18.50	16.65	20.35	18.00	18.00	18.60	19.60	19.80
Acidità totale (g/l)	5.57	6.24	6.90	6.70	6.73	7.06	6.72	5.69	6.70	6.80	7.12
Acidità volatile-SO ₂ (g/l)	0.37	0.32	0.43	0.35	0.28	0.55	0.34	0.35	0.35	0.43	0.37
Ceneri (g/l)	1.32	1.10	1.20	1.14	1.14	1.22	1.04	1.30	1.14	1.68	1.24
pH	3.30	3.07	2.90	3.12	3.01	3.01	2.91	3.14	3.12	3.32	2.99
Acido Tartarico (g/l)	1.82	2.01	2.83	2.25	2.78	3.55	2.80	1.95	1.66	1.70	2.68
Acido L-Malico (g/l)	0.20	0.79	0.59	1.15	1.92	1.70	1.61	0.79	2.53	2.62	2.36
Acido L-Lattico (g/l)	2.38	2.22	2.12	1.48	0.61	0.45	0.58	1.86	1.28	1.20	0.35
Glicerina (g/l)	5.79	6.44	6.20	6.04	5.31	7.24	5.96	6.28	6.68	6.19	6.60
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE											
VISTA Perlage Colore	Spuma	3.79	3.57	3.57	3.57	3.50	3.36	3.50	3.43	3.50	3.43
	Limpidezza	6.14	6.29	6.14	6.14	6.21	6.14	6.29	6.14	6.29	6.00
	Dimensione	3.79	3.50	3.50	3.71	3.64	3.50	3.43	3.50	3.50	3.00
	Persistenza	6.57	6.00	6.29	6.14	5.86	6.14	5.93	6.14	6.07	5.57
	Tonalità	3.86	3.71	3.57	3.43	3.50	3.57	3.36	3.64	3.57	3.07
OLFATTO	Intensità	3.79	3.71	3.57	3.50	3.36	3.50	3.21	3.57	3.64	3.00
	Frangenza	5.86	5.86	5.71	5.57	5.71	5.43	5.43	5.57	5.14	5.14
	Intensità	6.57	5.71	5.86	5.57	5.57	5.43	5.57	5.57	5.71	5.57
	Finezza	6.14	5.86	5.57	5.57	5.86	5.29	5.29	5.43	5.57	4.86
	Armonia	6.14	5.71	5.86	5.86	6.00	5.29	5.71	5.57	5.57	5.14
GUSTO	Frangenza	6.29	6.00	5.86	5.43	5.57	5.57	5.71	5.57	5.57	5.29
	Intensità	6.00	5.71	5.71	5.71	5.86	5.43	5.71	5.29	5.29	4.71
	Corpo	5.86	6.00	5.57	5.86	5.71	5.57	5.29	5.14	5.00	5.43
GUSTO OLFATTO	Armonia	6.17	6.29	5.71	5.71	5.86	5.57	5.57	5.14	5.43	5.14
	Persistenza	5.71	5.86	5.57	6.00	5.29	5.57	5.71	5.57	5.43	4.71
	Sensazione finale	6.00	6.00	6.00	5.86	5.86	5.43	5.71	5.29	5.29	5.00
Totale	87.79	85.79	84.07	83.64	83.36	81.21	81.14	81.00	80.71	76.43	69.71

Sovrappressione: pressione riscontrata in bottiglia dovuta alla produzione di CO₂ durante la fermentazione. A 20° C non deve essere inferiore a 3,5 bar.

Densità relativa: viene misurata alla temperatura di 20° C.

Titolo alcolometrico: indica la quantità di alcol contenuto nel prodotto espressa in % volumetrica.

Estratto secco totale: indica la quantità di sostanze non volatili presenti nello spumante.

Zuccheri riduttori: la quantità di zuccheri riduttori presenti nello spumante. So-

no rappresentati per la quasi totalità da glucosio e fruttosio.

Zuccheri totali: misurati dopo inversione, negli spumanti Brut non devono superare i 15 grammi/litro.

Estratto meno zuccheri eccedenti: quanto più elevato tanto più corposo è il vino. Nei vini spumanti bianchi non deve essere inferiore a 13 grammi/litro.

Acidità totale: è indice della quantità di sostanze acide presenti nel vino e non deve essere inferiore a 4,5 grammi/litro.

Acidità volatile meno SO₂: è dovuta

all'acido acetico e in un vino spumante bianco non deve essere superiore a 1,08 grammi/litro.

Ceneri: sono il complesso dei sali minerali presenti nel vino. Per legge questo valore non deve essere inferiore a 1,0 grammi/litro.

pH: indica l'acidità "reale" del vino.

Acido Tartarico: misurato col metodo Rebelein, è un acido caratteristico dell'uva e del vino.

Acido L-Malico: viene misurato con il metodo enzimatico.

Acido L-Lattico: non è presente nell'uva

ma deriva dall'acido Malico, di cui è meno forte.

Glicerina: si forma durante la fermentazione. Una quantità elevata di glicerina rende il vino più morbido e "rotondo".

I punteggi dell'analisi organolettica vanno da 0 (negativo) a 7 (eccellente) tranne che per le voci: spuma, dimensione, perlage, tonalità e intensità colore, per le quali vanno da 0 a 4. Il massimo punteggio ottenibile è di 100. L'analisi si basa su tre fattori distinti: caratteristiche gustative, olfattive e visive.