



SPUMANTI E VINI SPECIALI

(di Franco Dalmonte)

SPUMANTI

Vengono definiti vini spumanti quei vini di gradazione alcolica complessiva non inferiore a 11%vol con una pressione assoluta non inferiore a 3,5 bar alla temperatura 20°C, confezionati in bottiglie chiuse con tappo a fungo ancorato da una gabbietta o similare e munite di capsulone di stagnola.

Se lo spumante viene prodotto in Francia, nelle regioni Marne, Aube e Ain, utilizzando il metodo champenoise, viene definito Champagne.

Gli spumanti naturali possono essere prodotti in due modi: col metodo champenoise oppure con metodo charmat

Metodo Champenoise o classico

Consiste in una lenta fermentazione in bottiglia e in una lunga fase di affinamento in presenza di lieviti e fecce. Le uve destinate alla spumantizzazione vengono generalmente raccolte con leggero anticipo; questo per mantenere una discreta dose di acidità (per preservare il vino) ed evitare che una buccia troppo matura consenta cessioni di colore.

Le varietà più usate sono Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay.

Il processo di vinificazione è quello classico in bianco.

A seguire, le principali fasi sono:

Imbottigliamento del vino base (Tirage)

Al vino vengono aggiunti lieviti, sostanze attivanti, chiarificanti e zuccheri in quantità tali da poter sviluppare 6-6,5 bar di pressione (4,25 g/l producono 1 bar). I lieviti usati sono particolari perché devono poter fermentare a basse temperature (11°-13°C), alle alte pressioni e in presenza di alcol.

Presa di spuma

Le bottiglie tappate vengono accatastate in posizione orizzontale in cantine buie a circa 12°C dove rimangono mesi. In questo periodo avviene una fermentazione molto lenta grazie alla quale gli zuccheri si trasformano in alcol etilico e anidride carbonica. Più la fermentazione è lunga più fini, numerose e persistenti saranno le bollicine del prodotto finale.



Maturazione sulla feccia.

Al termine della fermentazione il vino è spumante ma non ancora il prodotto di pregio adatto al consumo. Occorre attendere ancora 24-36 mesi affinché lo spumante si possa sviluppare, ma in alcuni casi anche molti anni. In questa fase, ogni circa sei mesi, le bottiglie vengono "sbancate" e riaccatastate per eliminare quelle rotte (la pressione!) e rimettere in sospensione il deposito dei lieviti.

Rémuage



Trascorso il desiderato periodo di maturazione, lo spumante è pronto. Occorre però eliminare le fecce prodotte; le bottiglie vengono agitate violentemente e poste in supporti particolari nominati pupitres per effettuare il remuage: con opportune e sapienti rotazioni di polso dei cantinieri, le bottiglie vengono periodicamente ruotate e inclinate per fare in modo che tutte le sostanze da eliminare dal liquido si depositino nell'apposito raccoglitore posto sotto al tappo (bidule). Al termine del remuage, le bottiglie

sono “in punta” (verticali).

Sboccatura

E’ l’operazione che permette l’eliminazione del tappo con il deposito feccioso. L’operazione può essere svolta “à la volée” ovvero manualmente da personale altamente qualificato oppure “à la glace”, immergendo la punta in un liquido a -25°C che solidifica il deposito e quindi quando vengono stappate, tappo e deposito vengono eliminati contemporaneamente.

Le perdite di liquido dovute a questa operazione vengono compensate con il “liqueur d’expédition” una soluzione composta da vino, zucchero di canna e distillato di vino. Se questo liquore non viene aggiunto, lo spumante viene classificato “pas dosé”.

Imbottigliamento ed etichettatura

A questo punto la bottiglia può essere tappata con il caratteristico tappo di sughero a fungo sul quale viene posta la gabbietta metallica di contenimento. Infine vengono applicate le etichette e la capsula.

Metodo Martinotti o Charmat

Consiste nell’ottenere la presa di spuma in autoclavi con messa in bottiglia quando il prodotto ha raggiunto la pressione voluta.

La rifermentazione si svolge in un periodo che va da poche settimane ad alcuni mesi. Il vino, divenuto spumante, viene poi chiarificato, filtrato e passato in una successiva autoclave per le ultime aggiunte ed infine imbottigliato con riempitrici isobariche.

Questa tecnica viene utilizzata quando si desiderano ottenere spumanti fruttati e fragranti (Asti Spumante, Prosecco)

Classificazione

In base al contenuto zuccherino gli spumanti si classificano in:

Extra Brut	meno di 6 g/l
Brut	meno di 12 g/l
Extra Dry	meno di 20 g/l
Secco	meno di 35 g/l
Semisecco	meno di 50 g/l
Dolce	superiori 50 g/l

VINI SPECIALI

In base alla legge italiana, sono considerati vini speciali i vini passiti, i vini liquorosi o fortificati, i vini aromatizzati e i vini spumanti

Vini Passiti

I vini passiti sono vini dolci prodotti con uve trattate in modo particolare ovvero fatte appassire.

La fase di appassimento è caratterizzata da una perdita di liquidi (cali di peso del 20-35%) che comportano una maggiore concentrazione zuccherina ma anche la possibilità di ottenere un prodotto più ricco di profumi, di estratto e di glicerina (da cui una maggiore corposità).

Sono diversi i metodi per produrre un vino passito:

- Appassimento al sole, su stuioie, graticci o appesi: consiste nel collocare a terra i grappoli raccolti o disposti in appositi sostegni sui quali trascorrono diverso tempo all’aperto oppure al coperto (in appositi fruttati) avendo la massima attenzione all’umidità dell’ambiente (un eccessiva umidità provocherebbe l’azione di marciumi volgari).

Con questo sistema si ottengono moltissimi dei vini passiti del mercato: il Caluso, i Vinsanto del Trentino e Toscana, i vari Recioto di Soave e Valpolicella, il Montefalco Sagrantino, la vernaccia di Serrapetrona, il moscato passito di Pantelleria. E la nostra Albana.

- Appassimento sulla pianta (vendemmia tardiva o torsione del peduncolo): l'uva viene lasciata sulla pianta oltre il normale momento di maturazione. In alcuni casi, per interrompere il flusso dei liquidi dalla pianta, si torce il peduncolo. Viene prodotto in questo modo il Picolit.
- Appassimento sulla pianta con intervento della “muffa nobile”: può avvenire soltanto in determinate zone geografiche caratterizzate da condizioni climatiche particolari (alternanza umido-secco). E' il caso dei vini di Sauternes in Francia, del Tokaj in Ungheria, alcuni vini della valle del Reno in Germania o alcuni vini della zona di Orvieto.
- Appassimento forzato in locali condizionati: è un metodo artificiale con il quale si appassiscono le uve sfruttando locali controllati sotto il punto di vista della temperatura e dell'umidità.
- Crioestrazione: è un metodo di estrazione che utilizza il freddo; le uve vengono pressate dopo una sosta a temperature di -7°C per sfruttare il fatto che gli acini meno maturi congelano e quindi ottenere mosto solo da quelli più maturi.

Vini Liquorosi

Sono liquorosi o fortificati i vini dolci ottenuti da uve molto mature o appassite ai quali è stato aggiunto alcol per ottenere gradazione alcolica compresa tra 15 e 22%vol.

Marsala

E' il più famoso e pregiato vino liquoroso italiano. L'uva viene vinificata in bianco e poi messo in botti di 3-4 hl lasciate scolme per facilitare l'ossidazione.

Avviene poi la concia ovvero l'aggiunta, in alcuni casi, di mosto cotto e comunque di acquavite di vino o alcol etilico.

Il metodo di invecchiamento segue una procedura chiamata “soleras” che consiste nell'eseguire diversi travasi in botti scolme poste scalarmente che contengono vini di diverse annate.

In base al contenuto zuccherino il Marsala viene classificato:

Secco: meno di 40 g/l

Semisecco: tra 40 e 100 g/l

Dolce: oltre 100 g/l

In base all'invecchiamento e all'alcol vengono classificati

Denominazione	Anni di invecchiamento	Alcol minimo
Fine	1	17
Superiore	2	18
Superiore Riserva	4	18
Vergine e/o Soleras	5	18
Vergine e/o Soleras Stravecchio o Vergine e/o Soleras Riserva	10	18

Il Marsala Fine, Superiore e Riserva può essere definito Ambra (aggiunta di mosto cotto al 1%), Oro (vietata l'aggiunta di mosto cotto) o Rubino (prodotto con almeno il 70% di uve a bacca rossa in cui è vietata l'aggiunta di mosto cotto).

Nel Marsala Vergine non può essere aggiunto mosto cotto né mosto concentrato.

Vini aromatizzati

Sono vini aromatizzati i vini con alcol inferiore a 21%vol ottenuti da vini con aggiunta di alcol, zuccheri e sostanze aromatizzanti.

Il vino aromatizzato per eccellenza è il Vermouth che fu inventato nel 1789 da Benedetto Carpano.

Riferimenti Bibliografici:

Tecnologia dei vini spumanti – De Rosa – AEB

Tecnologia dei vini liquorosi e da Dessert – De Rosa - AEB

Il sommelier – Nozioni Generali” - AIS

L'assaggio del vino – ONAV

Il piacere del vino – Slow Food Editore