

Storia delle bollicine.

I nostri antenati casualmente inventarono un vino spumante?

Che il vino in certe condizioni potesse diventare frizzante era cosa nota fin dal tempo dei Romani. Virgilio lo conferma con i suoi scritti.

Già **Antonio e Cleopatra**, personaggi storici, quando si incontravano brindavano ai loro incontri amorosi con vini leggermente frizzanti o (mossi), fatti con uve **Falerno**, erano vini dolci.

Questi vini si conservavano in anfore tenute a bagno, in vasche d'acqua fredda, e all'occorrenza erano riscaldate, sempre con acque termali per farli rifermentare.

Per secoli troviamo notizie di vini naturalmente mossi o frizzanti, (facevano impazzire cantinieri e enologi), tutti tentavano di tutto perché questo non avvenisse.

Questi vini particolari erano serviti ai potenti del tempo, come occasionali e rare specialità.

La storia ha raccontato molte favole sui vini spumanti.

La più raccontata è quella che da la paternità a (Dom Pierre), **Don Perignon**, cantiniere della **Abbazia di Hautvillers** vissuto tra il 1639 e il 1715.

L'invenzione è da attribuire sicuramente ai frati Benedettini, in particolare al Benedettino Francesco **Scacchi**, medico a **Fabriano**, nato a **Preci nel 1622**, che scrisse e diede alle stampe dell'epoca un libro con questo titolo "**Le Regole per fare un vino frizzante**".

Esistono ancora sette (7), esemplari al mondo.

Secondo il professore **Signor Fregoni**, emerito studioso di enologia, ritiene sia merito dei Romani la paternità, ritiene di dimostrare con documenti che attestano quanto sostiene.

Si rammarica che nessuno abbia pensato, anche a scopo promozionale di propagandare questi cenni storici, in particolare da produttori del settore.

Così lo spumante?

Sono definiti spumanti i vini che alla stappatura presentano come caratteristica una spuma provocata da anidride carbonica. (rifermentazione)

La normativa Europea definisce spumanti naturali i vini prodotti dalla prima e seconda fermentazione alcolica di mosto di vino estratto da uve fresche.

Caratteristiche sono: pressione minima non inferiore a 3,5 bar o atmosfere, una percentuale d'alcol svolto non inferiore a 9,5 gradi, il tutto ad una temperatura di 20 gradi.

Tappo a fungo ancorato con una gabbietta e coperto da capsula di stagnola.

In base al sistema di produzione i vini sono chiamati e classificati in spumanti!

Naturali – Artificiali – Gassificati.

Naturali= spuma prodotta naturalmente con la rifermentazione in bottiglia di zuccheri lieviti selezionati chiamato Metodo classico, Franciacorta, Trento, Classese, ecc...

Zone e terreni migliori per la produzione di vini spumanti sono, Terreni di natura Marnosi, Calcarea, Morenico, Alpi e Appennini con clima temperato / freddo nel periodo dell'ivaiaura. Zona tra il 45 / 47 esimo parallelo.

Vino base ottenuto da uve non molto mature, sane, con buccia relativamente dura per non rilasciare molta sostanza colorante.

Acidità marcata minimo 6gr / litro. Un tasso zuccherino piuttosto basso. (aggiunto poi in rifermentazione).

Charmat o metodo Martinetti

Rifermentazione in recipienti termoconvertiti o Autoclavi, resistenti ad alte temperature, a pressioni elevate, e di grandi quantità. 100 ettolitri e più.

Tempi di rifermentazioni da poche settimane a qualche mese, metodo lungo.

Ideale per vini particolari, come Aromatici, profumati, fruttati.

Proseccchi, Bracchetto, Asti, Moscato, Aleatico, Malvasia, ecc...

Spumanti metodo classico e charmat

Rifermentazione

- 1) Cuvèe = Vino base con determinate caratteristiche, vini d'annate diverse, già fermentati.
- 2) Millesimato = uve della stessa vendemmia, Invecchiamento minimo 36 mesi, segnalata l'annata sull'etichetta.
- 3) Blanc de Blanc = solo uve a bacca bianca.
- 4) Blanc de Noirs = solo uve a bacca rossa, vinificate in bianco.
- 5) Rosè = da uve a bacca rossa.
- 6) Liqueur de Tirage = sciroppo di tiraggio (vini, zucchero, lieviti selezionati). 24 / 25 grammi per litro per una pressione di 6 / 7 atmosfere) 4,25 gr l. = 1 atm.
- 7) Imbottigliamento, chiusura con in sottotappo chiamato Bidule, e un tappo corona.
- 8) Accatastate, Sur Lattes, le bottiglie rimangono in questa posizione fino alla sboccatura, durante il periodo di rifermentazione. Ad una temperatura costante tra 12 / 14 gradi centigradi, vengono rimosse ogni tre quattro mesi per rimettere in circolazione i lieviti e perchè il deposito non si attacchi alla bottiglia, inizia la rifermentazione, quando la pressione arriva è 6 / 7 atm, è indice di terminata rifermentazione.
- 9) Perlage = l'insieme delle bollicine di anidride carbonica che si sprigionano poi nel bicchiere. fini medie grosse, poche o persistenti. Più fini sono più la fermentazione è stata fatta molto bene, grande sarà anche il bouquet.
- 10) Pupitres = supporti inclinati, con fori ovalizzati dove si posano le bottiglie per il Rèmuage.
- 11) Rèmuage = scuotimento di 1/8 di giro giornaliero per almeno 2 mesi fino a quando tutti i lieviti morti si sono depositati nella bidelle, e le bottiglie sono in punta.
- 12) Degorgement = Sboccatura, lavoro molto delicato, si può fare in due modi alla Volèe o alla Glacè refrigerando una parte del collo della bottiglia a meno 25 gradi.
- 13) Liquer d'expédition = colmatura o dosaggio di una composizione di zuccheri alcol o liquori. Sulla base del dosaggio si determinano le varie tipologie dei vini spumanti. Pas dosèe, dosaggio zero, natur, pas opere, queste sono aggiunte dello stesso vino.
- 14) Autoclave: contenitore d'acciaio grande per rifermentazioni di spumanti metodo Charmat.
- 15) Crèmant: spumante con meno contenuto d'anidride carbonica (Saten).
- 16) Metodo classico: tecnica che prevede la rifermentazione in bottiglia, o contenitori piccoli.
- 17) Tappatura: chiusura definitiva con tappo di sughero, (a fungo) e gabbietta.
- 18) Champagnotta: bottiglia classica atta alla rifermentazione di vini, sopporta grandi pressioni.
- 19) Lieviti: micro organismi (unicellulari) che fermentano vini. Spesso sono selezionati.
- 20) Millesimato: spumante che nasce da vini selezionati, provenienti dalla stessa annata.

BRUT fino a 15 grammi litro di residuo zuccherino.

EXTRA DRY 12 / 20

DRY SECCO 17 / 35

DEMI SEC 33 / 50

DOLCE superiore a 50 grammi litro

CREMANT = SATEN 18 grammi litro di zucchero nello sciroppo di tiraggio, pressione circa 5 atm.

Lieviti

Pasteur è stato il primo che ha capito l'influenza dei lieviti nella fermentazione.

Lavoisier, è stato il chimico che quantificò per primo la trasformazione dello zucchero in alcol.

Fermentazione è il processo Biochimico indispensabile per la trasformazione dei mosti in vini.

L'uva e il mosto sono ricchi di diversi ceppi di lieviti: ma non sempre sono però sufficienti per una corretta fermentazione.

Il lievito selezionato, è detto lievito d'avviamento o "Pied de Cuvée" (*Sacharomyces Uvarum*).

Il lievito selezionato secco, prima di essere usato deve essere reidratato. (vino). Dall'idratazione si ottiene un lievito d'avviamento per la rifermentazione in ragione di 2 / 4 l / hl di vino.

Ci sono lieviti gelificati e immobilizzati in piccole sfere, "Biglie" costituite da Arginati o altri Polisaccaridi, poi immessi nel vino base con i relativi zuccheri per la presa di spuma.

Questa tecnica consente di velocizzare il processo di sedimentazione delle fecce, e portarle sulla punta della bottiglia, e una rapida espulsione. (bottiglia. 14 gr di sferule). Si possono sboccare circa 20.000 bottiglie ora.

Altro metodo innovativo è il procedimento chiamato Millispark.

Evita l'operazione Remuage o Scuotimento, consiste nell'inserire in una bottiglia una cartuccia Millispark contraddistinta da una capacità di circa 5 ml, provvista internamente di una membrana porosa ripiena di lieviti che operano localmente la rifermentazione.

La cartuccia verrà espulsa al momento della sboccatura lasciando il vino pulito, limpido, il deposito feccioso rimane racchiuso nella cartuccia. Ideale per il Remuage con Gyropalettes.

Ogni bottiglia contiene dai 700/800 milioni di cellule di lieviti per ml di vino, corrispondenti a circa mezzo grammo di lievito secco. Durante il processo di fermentazione i lieviti in bottiglia si riproducono fin a raggiungere otto (8) volte la quantità iniziale.

Ceppi di lieviti per spumantizzazione.

Ceppo Epernay 2 – Lo Stainberg – Ceppi Uvaferm CA2 –Montrachet UCD 505 – Champagne di Pasteur UCD595 – Champagne della California UCD 505.

Per fermentazione in Autoclave

Ceppo, PB 20501 ha notevole velocità di fermentazione.

Ceppo, PB 2565 buona componente aromatica sviluppo e persistenza di bollicine molto fini.

Ceppo, PB2002 da note di fruttato e floreale, fermenta bene a bassa temperatura, facilita le operazioni di illimpidimento dopo la fermentazione.

Ceppo, Levuline CHP (civ 8130) lievito selezionato a Epernay.

Ceppi, T18 – CH 101 isolati all'Istituto Agrario San Michele all'Adige. Per spumantizzazione.

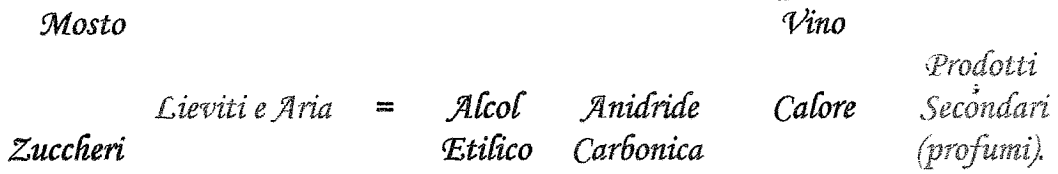
C'è allo studio un lievito con DNA capace di degradare l'acido malico e trasformarlo in acido lattico; se si arriverà ad un risultato concreto, sarà possibile ottenere sia la fermentazione alcolica e quella malolattica con un solo inoculo.

Lievito Flor. Si sviluppa solo su vini bianchi secchi.

La crescita del lievito Flor, si riscontra su alcuni vini "Sherry" è conosciuto fin dal 1616, questo lievito impedisce il deterioramento dei vini.

Flor = consiste di lieviti della specie *Saccharomyces Bayanus, Capensis*. Questi lieviti agiscono depositando una pellicola sulla superficie del vino, proteggendolo dall'azione negativa dell'*Acetobacter*. Si sviluppa quando la temperatura del vino è tra i 15 /20 gradi, con una percentuale alcolica di almeno 13,5 / 17,5 °C. Ottimo rapporto tra i 15 /15,5 °C.

La Fermentazione alcolica



Il procedimento del Metodo Classico



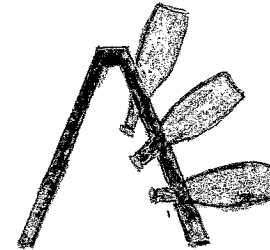
Vino base
Cuvee



lieviti e zuccheri
Liquore di tiraggio



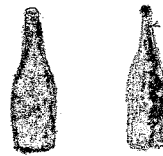
Presatura di spuma
Catasta orizzontale
Rifermentazione



Deposito sul tappo
Remuage



Sboccatura
Degorgement



Tappatura definitiva
Liquore d'expédition

Mercato



Spumante e tipologia corrispondente.

Extra Brut

Molto spesso è un “pas dosé” “un non dosato” “dosaggio zero” “naturale o nature” non addizionato di sciroppo di dosaggio.

E' l'ideale per chi predilige gusti molto secchi, ideale come aperitivo, abbinato a mandorle o nocciole salate, scaglie di grana, salatini, perfetto con crostacei, astici, gamberoni, aragoste, con frutti di mare crudi, in particolare con ostriche o con i rarissimi datteri di mare.

Brut

Sono i più versatili, non sono troppo secchi, si sposano con molte vivande dai sapori delicati come pesci al cartoccio, risotti con lo spumante o con verdure, con i frutti di mare o paste con sughi marinari, si abbinano a cibi dai gusti più decisi, salmone e trota affumicati, carpaccio di spada o tonno. Alcuni Brut, quelli derivati da Pinot nero possono essere abbinati tranquillamente anche a carni bianche e rosse purchè cucinate senza intingoli troppo caratterizzanti. **(inferiore di 15 gr / l).**

Extra Dry o Secco

Questi vini hanno una quantità di **zucchero residuo** non così elevata da farli sentire dolci, ma sufficiente per donare loro una particolare porosità e venatura morbida. **(inferiore ai 20 gr / l).**

Sono ottimi aperitivi per chi non ama molto i vini spumanti secchi, da abbinarsi con tartine, pizzette, tramezzini, formaggi freschi, pesci salsati, oppure affumicati.

Si possono abbinare anche a cibi con una nota piccante come un **sautè** di vongole o di cozze con giusta presenza di peperoncino, con frittiture di saporito pesce azzurro, cozze ripiene, verdure impanate e fritte.

La nota dolce appena accennata **dell'Extra Dry** smorza i sapori piccanti esaltando il gusto del cibo. Le bollicine hanno in bocca un'azione pulente e sgrassante nei confronti dei fritti e delle preparazioni un po' unte.

Dry o Secco.

Possiedono una quantità di zucchero già piuttosto avvertibile, è per gli amanti dei sapori morbidi, si sposano su tutto pasto giocando su toni delicati; ottimi per fuori pasto, accompagnati a della frutta secca, per fare quattro chiacchiere con amici, oppure con formaggini media stagionatura. **(zuccheri da 17 -35 gr / l).**

Demi sec.

Prodotti con il metodo classico sono rarissimi, e il gusto dolce è avvertibile: in questo caso si possono sposare alla pasticceria secca o con creme, alle crostate di frutta e alle focacce dolci. Ottimi anche fuori pasto con stuzzichini a base di patè o terrine di fegato o di selvaggina, con formaggi piccanti come provole o pecorini, erborinati, gorgonzola dolce. **(da 33 a 50 gr / l).**

Rosè.

Sono un discorso a parte perché possono presentarsi con sfumature variabili dal Brut al Demi sec: spesso sono più strutturati di spumanti bianchi, è consigliabile seguire gli abbinamenti proposti in precedenza. Se desiderate fare un figurone con gli amici in un pasto importante a tutto spumante servitene almeno tre tipologie diverse, un Extra brut, un Brut e un Sec.

Ordine di servizio prevede per primo il più secco e terminare con il più dolce.

Bottiglie Champagne o Spumante.

La Huitième. 9,4 cl.

Quart o Mignon.

Da 18,75 o 20 cl, equivalente a $\frac{1}{4}$ di litro o bottiglia.

Demi o Mezza.

0,375 di litro, equivalente a mezza bottiglia.

Bottiglia o Bouteille.

0,75 di litro, ossia una bottiglia classica.

Magnum.

1,5 litri, equivalente di due bottiglie.

Jèroboam.

3 litri, equivalente a 4 bottiglie.

Rèhoboam.

4,5 litri, uguale a 6 bottiglie classiche. (rara).

Mathusalem.

6 litri, equivalente a 8 bottiglie. (rara).

Salmanazar.

9 litri, equivalente a 12 bottiglie classiche. (rara).

Balthasar.

12 litri, equivalente a 16 bottiglie. (rara).

Nabucodonasor.

15 litri equivalente a 20 bottiglie classiche (rara).

Salomon

18 litri, equivalenti a (24) ventiquattro bottiglie.

Souverain

26,25 litri, equivalente a (35) trentacinque bottiglie.

Primat.

27 litri, equivalenti a (36) trentasei bottiglie, rara!!

Melchizèdec.

30 litri, equivalenti a (40) quaranta bottiglie, rara!!