

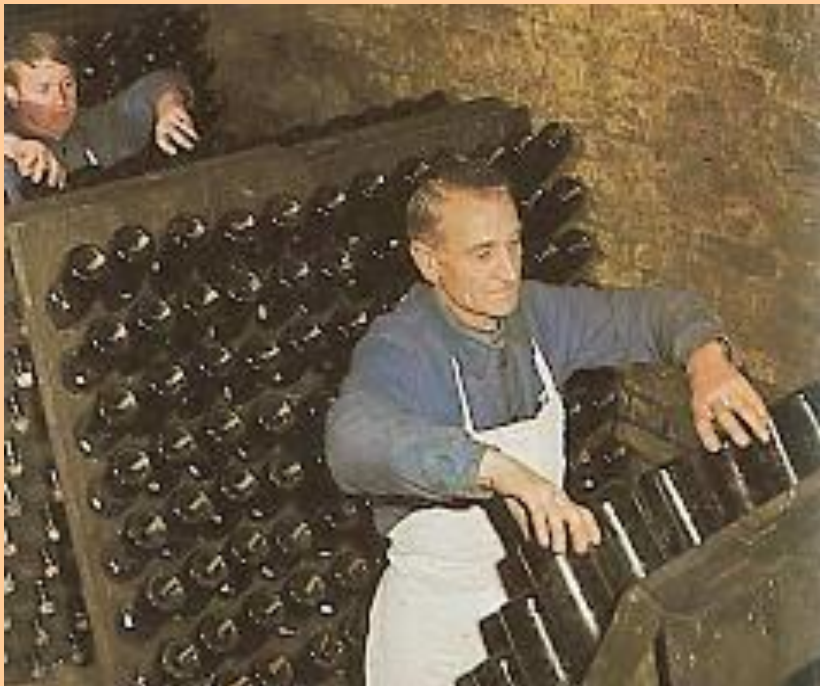
Alla scoperta delle bollicine

Augusto Enrico Semprini - Esperto Assaggiatore ONAV

Nell'articolo precedente abbiamo visto che i vini mossi o spumanti sono quelli che mantengono un'effervescenza legata alla presenza di anidride carbonica disciolta che si è generata durante la seconda parte della fermentazione e non ha potuto evaporare, perché intrappolata nella bottiglia chiusa od in grandi contenitori metallici ermetici.



Il primo metodo, quello in bottiglia, è proprio dello Champagne e dei Franciacorta. I Francesi, forti del loro strapotere in ambito europeo, hanno imposto di far cadere il termine metodo champenoise per proteggere il loro vino e quindi questa metodologia enologica oggi può solo essere chiamata metodo classico. Questo consiste nel porre le bottiglie a tappo in giù in supporti di legno con feritoie inclinate (pupitre) in modo che la feccia si



depositi nel collo della bottiglia.

Il cantiniere provvede a ruotare la bottiglia sul suo asse ogni 24 ore (remuage) in modo che i depositi raccolti sulle pareti scivolino verso il collo.

Quando questa raccolta si ritiene completata, il collo della bottiglia viene posto in un sistema refrigerante per formare un tappo gelato che con secco colpo sul fondo della bottiglia viene espulso (degorgement) portando con sé i residui di fermentazione.



Questo sistema manuale è riservato solo a prodotti di eccellenza per i costi di manodopera che richiede, mentre nella maggior parte dei casi la rotazione delle bottiglie avviene in grandi gabbie metalliche a comando idraulico automatizzato.

Alla fine di questo lungo ciclo produttivo che può durare anche un anno, la bottiglia di Champagne o di metodo classico, viene ricolmata e viene aggiunto quasi sempre un liquore a base di zucchero con aroma fruttato. Questo sciroppo non alcolico si chiama liqueur d'expédition ed ogni casa vinicola ha la propria ricetta segreta che firma in modo indelebile la provenienza della bottiglia.



Pensiamo al caratteristico aroma di pera del Dom Perignon o quello di pesca del Veuve Cliquot. A seconda della quantità che viene aggiunta lo Champagne acquisisce un carattere zuccherino che smorza la sua naturale secchezza ed acidità: quando questo nettare non viene aggiunto si parla di un prodotto pas dosè o dosàge zerò, con una minima quantità si ottiene champagne extra brut o brut, mentre salendo di quantità si ottiene un prodotto demi-sec o sec fino a raggiungere il doux, con spiccato palato abboccato.

Nello Champagne, vino per sua natura delle feste, la tentazione delle bottiglie di grande formato è molto sentita dato che fare festa da soli o in ristrettezze è poco soddisfacente. Ed ecco quindi i nomi immaginifici dei grandi formati: Jeroboam (due bottiglie), Nabuchodonosor (quattro), Salamanazar (dodici) e Mathusalem (ventiquattro).



Il grande formato garantisce un miglior affinamento del vino per la riduzione della superficie di contatto del vino con le pareti della bottiglia e con il tappo. Le bottiglie monumentali sono un poco difficili da manovrare ma l'effetto scenografico e la qualità di quanto contengono fanno perdonare qualsiasi fatica per raffrescarle e nel servirle. Quanta tradizione e quanta cura per ottenere un metodo classico e che gioia sentire il botto del tappo. Lo Champagne od una bottiglia di metodo classico si aprono sempre per un momento di festa, per un ritrovo a lungo desiderato, per un compleanno, per una laurea, per una promozione, per un matrimonio, per allontanare l'anno passato e celebrare quello nuovo. Basta sentire stappare una bottiglia di Champagne è subito ci corre il sorriso alle labbra...perché qualcheduno è felice e per contagio lo siamo anche noi

Ed allora perchè soffocare il colpo di ariete dell'anidride carbonica che liberata dalla pressione del tappo si avventura con impeto all'esterno, purtroppo non vi è una risposta soddisfacente. Forse è solo il desiderio di evitare un gesto forse ritenuto pacchiano o di evitare di abbattere qualche goccia di cristallo del lampadario, ma una base scientifica e gustativa non c'è. Quindi, per chi lo vuole, viva l'allegria di un botto del tappo che se ne va,

una bottiglia viene aperta, è il momento della festa e questo rumore la annuncia. E per chi non è d'accordo raccomando fuochi di artificio silenziosi. Prego immaginare per credere.

