Due chiacchiere sulle bollicine

written by Rivista di Agraria.org | 14 ottobre 2014
di Ezio Casali

I vini “con le bollicine” rappresentano una parte importante del vastissimo ventaglio di proposte che il mondo enologico offre ai consumatori, andando dai vini frizzanti gassificati agli spumanti metodo classico, passando dagli spumanti metodo Charmat.
La legislazione, in questo caso il Regolamento (CE) N. 491/2009 DEL CONSIGLIO del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), prevede queste categorie:

Vino spumante

E’ il vino ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto di uve, o di vino caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all’anidride carbonica in soluzione. Il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate all’elaborazione di un vino spumante non deve essere inferiore a 8,5 % vol.

Vino spumante di qualità

Il vino spumante di qualità, rispetto allo spumante “normale” deve presentare una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar ed un titolo alcolometrico non inferiore a 9 % vol.

Vino spumante di qualità del tipo aromatico

E’ un vino spumante ottenuto utilizzando mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato che deriva da varietà di uve aromatiche (ad esempio il Moscato). Conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all’anidride carbonica in soluzione ed il suo titolo alcolometrico effettivo non può essere inferiore a 6 % vol., mentre quello totale non può essere inferiore a 10 % vol.

Il classico sviluppo delle fontanelle, meglio apprezzabile nei flute (fonte: Wikinedia Commons)

Vino spumante gassificato

E’ un vino senza denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente, in tutto o in parte, dall’aggiunta di tale gas e che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all’anidride carbonica in soluzione.

Vino frizzante

E’ il prodotto ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 % vol. ed effettivo non inferiore a 7 % vol. che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all’anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar; può essere presentato in recipienti di capienza fino a 60 litri.

Vino frizzante gassificato

ha le stesse caratteristiche del vino frizzante, con la differenza che l'anidride carbonica è stata totalmente o parzialmente aggiunta.
Innanzitutto dobbiamo subito specificare che, nel caso di "*vino spumante gassificato*" e di "*vino frizzante gassificato*" in etichetta deve apparire anche, in caratteri dello stesso e delle stesse dimensioni, la dicitura "*ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica*", ad ulteriore tutela e chiarezza nei confronti del consumatore (Reg CE 607/09 art. 60).
Sempre il Reg. CE 607/09 art. 66 commi 3,4 e 5 prevede tre indicazioni relative a determinati metodi di produzione relativi ai vini con le bollicine e precisamente:
– fermentato in bottiglia: è uno spumante DOP, IGP o di qualità la cui elaborazione, calcolata dall'inizio della seconda fermentazione alcolica (che deve avvenire ovviamente in bottiglia) non può essere inferiore a nove mesi, di cui almeno tre di permanenza del vino sulle fecce.
– fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o **metodo tradizionale** o **metodo classico** o **metodo classico tradizionale**: è sempre uno spumante DOP, IGP o di qualità che però ha riposato sulle fecce almeno nove mesi è che è stato separato dalle stesse mediante sboccatura**.**
– Crémant: solo per spumanti, bianchi o rosati, DOP o IGP prodotti da uve vendemmiate a mano con una resa massima del 66%. Deve anch'esso riposare almeno nove mesi sulle fecce ed essere separato mediante sboccatura ed avere un contenuto zuccherino inferiore a 50 g/l ed un tenore in anidride solforosa non superiore a 150 mg/l.

Fase della sboccatura "a la glace" (modificato da Wikimedia Commons)

Infine va fatta una breve nota tecnologica: la spumantizzazione può essere effettuata o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia (come visto prima) oppure con il metodo Martinotti – Charmat con rifermentazione in autoclave (metodo più breve, in quanto possono bastare anche solo quindici giorni per ottenere lo spumante, facile e decisamente meno impegnativo dal punto di vista economico sia per il produttore che per il consumatore).
E' quindi ovvio che uno spumante prodotto con il metodo classico, che garantisce di norma livelli qualitativi più elevati (pur trovandosi sul mercato eccellenti spumanti prodotti con il metodo Martinotti – Charmat), vedrà ben evidenziata in etichetta tale circostanza: unica eccezione è il Franciacorta in quanto il Consorzio di tutela ha scelto di focalizzare l'attenzione sul territorio e, comunque uno spumante Franciacorta, se non è prodotto con il metodo classico, non può fregiarsi della denominazione.

Ezio Casali, iscritto all'Albo Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona, insegna presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Stanga" di Cremona. Si occupa di autocontrollo, soprattutto negli agriturismi, e di agricoltura multifunzionale. Curriculum vitae >>>

La Vigna, il Vino e la Biodinamica
Nicolas Joly – Slow Food Editore
Convinto sostenitore e divulgatore della viticoltura biodinamica – presenta una visione diversa della vite e del vino...
Acquista online >>>