

# Vini Spumanti - Seconda Parte

written by Rivista di Agraria.org | 15 gennaio 2021

di Gennaro Pisciotta

Questo articolo, dedicato agli spumanti, prosegue nel prendere in considerazione i metodi di spumantizzazione più diffusi ed importanti, che sono sostanzialmente tre:

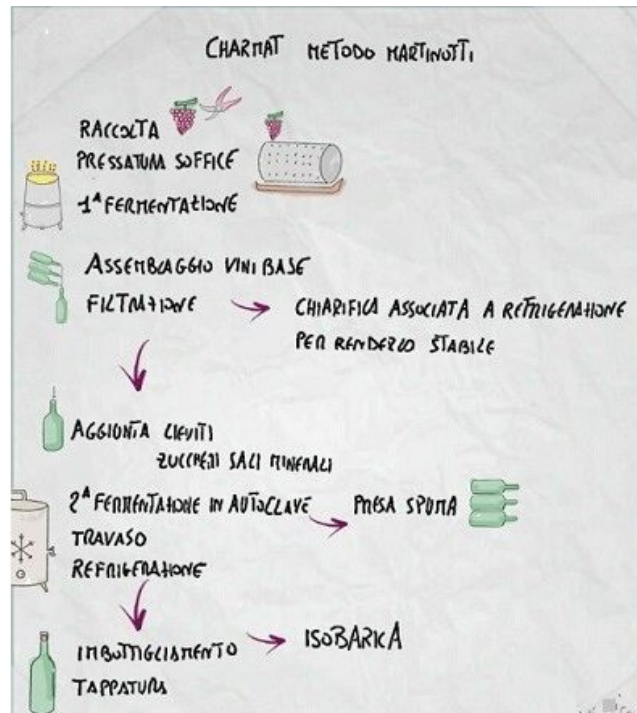
- Metodo classico (rifermentazione in bottiglia)
- Metodo Charmat o Martinotti (rifermentazione in autoclave)
- Metodo ancestrale o tradizionale (rifermentazione naturale in bottiglia)

Del primo, Metodo classico, già abbiamo parlato, si tratteranno successivamente i metodi Charmat - Martinotti e Ancestrale. I tre metodi portano al medesimo risultato in termini di CO<sub>2</sub> aggiunta, ma radicalmente diversi in termini del prodotto ottenuto e del suo profilo organolettico.



## Metodo Charmat - Martinotti (rifermentazione in autoclave)

Fino alla fine del 1800 il *Metodo Classico* era l'unico utilizzato per la produzione di vini spumanti. Nel 1895 Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale di Enologia di Asti, ideò un metodo di produzione alternativo al metodo classico francese (*Metodo Champenois*) caratterizzato da costi più contenuti e tempi di produzione molto più brevi. Questo metodo implica la presa di spuma del vino base in contenitori in acciaio inox (autoclavi), alla stessa pressione (*isobarica*) e a temperatura controllata. Il metodo venne poi perfezionato e messo in pratica dall'industriale francese Eugène Charmat, che lo brevettò nel 1909, è ormai universalmente conosciuto come "Metodo Charmat". È un sistema di spumantizzazione che permette di esaltare la freschezza e gli aromi fruttati del vitigno (aromi primari), ideale per vini come il Moscato, il Prosecco (Glera) e la Malvasia aromatica.



Metodo Charmat - Martinotti

(tratta da <https://www.viniferare.it/produzione-vino-spumante/>)

Per produrre uno spumante metodo Charmat - Martinotti, l'uva pigia-diraspata è sottoposta a una pressione soffice (0,5-1,5 bar); una volta ammostata viene introdotta all'interno di autoclavi in acciaio inox dove si avvia una fermentazione rapida che durerà almeno 30 giorni e può arrivare fino a 80 giorni. La commercializzazione avverrà solo dopo alcuni mesi dall'inizio della rifermentazione in modo da stabilizzare il prodotto. Il metodo Charmat si presta alla produzione di grandi volumi di prodotto, realizzando spumantizzazioni a partire da mosti refrigerati che vengono sottoposti ad un doppio ciclo di fermentazione all'interno della stessa autoclave, dalla quale esce lo spumante finito, che viene filtrato ed imbottigliato a pressione isobarica (cioè alla stessa pressione di uscita dall'autoclave). Le fasi si possono così schematizzare:

- Fermentazione e/o assemblaggio vini base
- Aggiunta di zuccheri, sali minerali e lieviti selezionati
- Presa di spuma (in autoclave a 12-16°C)
- Travaso e filtrazione in condizioni isobariche (circa 6 bar)
- Refrigerazione (a -6°C)
- Filtrazione
- Imbottigliamento isobarico (per evitare la dispersione della CO<sub>2</sub> e degli aromi)
- Confezionamento

Per gli spumanti rifermentati in autoclave di norma è richiesta una gradazione leggermente inferiore (10°-11°C sono l'ideale).

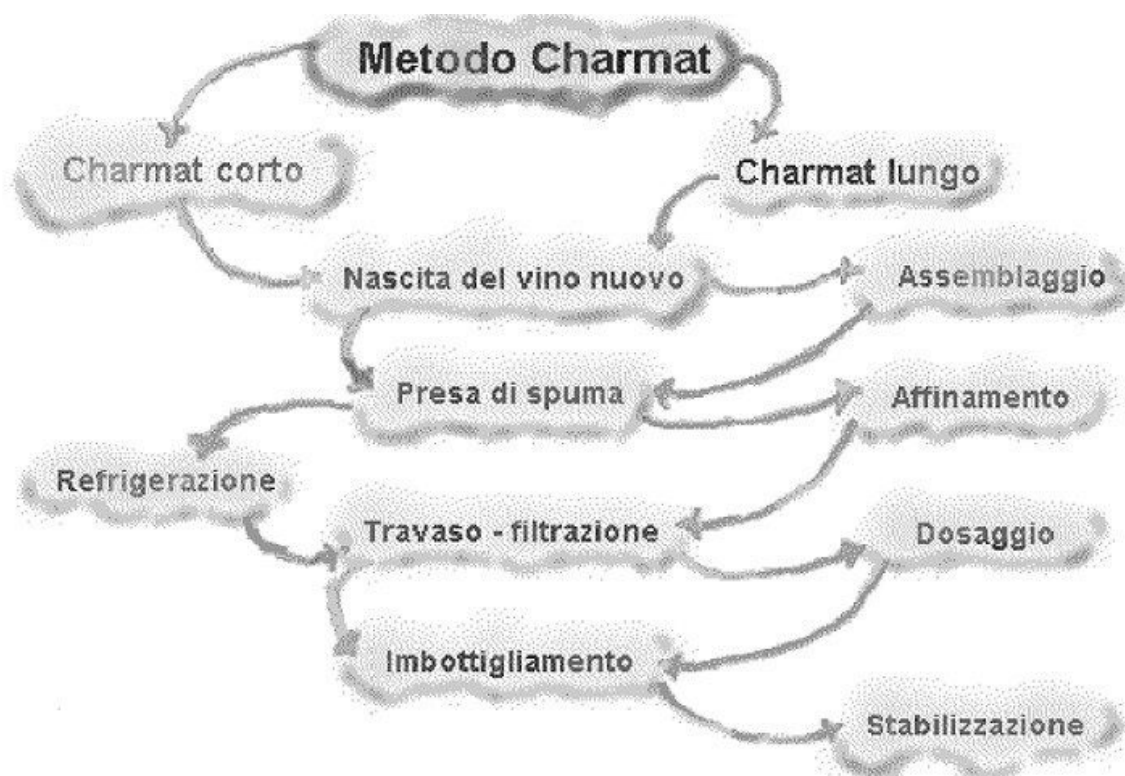
METODO CLASSICO VS METODO MARTINOTTI		
METODO CLASSICO	METODO MARTINOTTI	
<b>ASPECTO VISIVO</b>	<p>COLORI DA PAGHERINO A DORATO CAMPANELLE CON PERSISTENTI INTRINSECHI FINI PERFETTAMENTE BRILLANTE</p>	<p>COLORI PIÙ TENUI TONALITÀ GIALLI PAGHERINO CON RIFLESSI VERDOLINI PERLAGHE MENO FINI</p>
<b>OLFATTIVO</b>	<p>PROFUMI INTENSI E COMPLESSI CROSTA PANE E SFUMATURE DA EVOLUZIONE</p>	<p>PROFUMI PIÙ VINICI E FRAGRANTI (FRESCHI) ACCENTI PRIMA E FIORI APPENA RACCOLTI E STIPITI CANTO ERBE AROMATICHE</p>
<b>GUSTO/ASPIRATO</b>	<p>SAPORI SECCATI ED ELEGANTI OTTIMA STRUTTURA E LUNGA PAI</p>	<p>SAPORI PIÙ FRESCI E MENO STRUTTURATI</p>

Confronto tra metodo classico e metodo Charmat-Martinotti  
(tratta da <https://www.viniferare.it/produzione-vino-spumante/>)



Autoclavi per il metodo Charmat

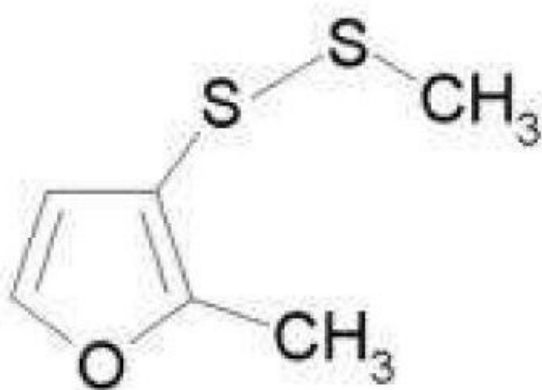
Il metodo Charmat - Martinotti è utilizzato per ottenere spumanti freschi, fruttati e ricchi di spuma. Vi è una variante dello stesso detto "Metodo Charmat lungo, si ha un affinamento sulle fecce di durata maggiore e prevede l'utilizzo di autoclavi larghe e basse per favorire il contatto tra il vino e il deposito. I tempi di maturazione si riducono nel caso l'autoclave sia munita di agitatore che consente il rimescolamento della massa. Questa variante è attuata per cercare di ottenere prodotti più simili al metodo classico.



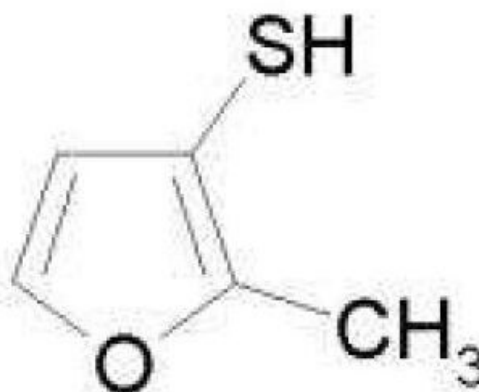
#### Metodo Charmat - Confronto tra il metodo corto e lungo

(Tratta da Dalla vite al vino - Metodo Charmat - Spazioprever lezioni in rete - I.I.S. "A. Prever" Pinerolo)

L'affinamento sui lieviti porta alla formazione di note odorose che conferiscono allo spumante l'aroma di lievito e di crosta di pane. Questi odori, che aumentano con l'età dello spumante, sono dovuti alla presenza di composti contenenti zolfo. Sono state identificate in particolare due molecole il 2-metil-3-metilditio-furano e il 2-metil-3-furantiolo, che si sviluppano dal lungo contatto del vino con i lieviti dopo la presa di spuma, responsabili della nota organolettica di crosta di pane e di briosce.



2-metil-3-metilditio-furano



2-metil-3-furantiolo

(tratta dal sito [www.darapri.it](http://www.darapri.it))

## Prosecco

Nell'ambito di questo metodo un discorso a parte merita il Prosecco, che era il nome di un vitigno, ma con il riconoscimento della D.O.C. al vino è stato modificato in Glera, questo ha permesso la protezione della denominazione Prosecco, che nel disciplinare interessa il territorio le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza. L'uvaggio contiene per un minimo del 85% da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco). Il «Prosecco» spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate su indicate aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry e demi-sec.

Compreso tra 0 e 3 g/litro.	Brut Nature
compreso tra 0 e 6 g/litro e meno di 12 g/litro.	Extra Brut
compreso tra 12 e 17 g/litro.	Brut
compreso tra 17 e 32 g/litro.	Extra Dry
compreso tra 17 e 32 g/litro.	Dry
compreso tra 32 e 50 g/litro.	Demi-Sec

## La Degustazione del Prosecco



(tratta da <https://www.quattrocalici.it/schede-degustazione/prosecco>)

La tipologia rosé deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave per un periodo di elaborazione non inferiore a 60 giorni, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà sopra indicate, aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut ed extra dry.

Nel 2014 è stata riconosciuta la D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene - Prosecco, i vini devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga. La zona di produzione delle comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo - Follina - Miane - Vidor - Valdobbiadene con terreni.



Vitigno Glera - a sinistra tratta da

(<https://www.italiaatavola.net/vino/tendenze-e-mercato/2017/10/7/glera-vitigno-produrre-vini-venduti-mondo/51979>) e Cartina - a destra- che riporta i comuni che ricadono nella DOCG Conegliano Valdobbiadene - Prosecco(tratto da <http://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2018/05/CP-dossier-03-WEB.pdf>)

### Metodo ancestrale o tradizionale (rifermentazione naturale in bottiglia)

La spumantizzazione con il metodo ancestrale o tradizionale è utilizzato in alcune regioni quali Valle d'Aosta, Veneto, Marche ed Emilia-Romagna, dove era già in uso nei primi del '900, è si realizza lasciando rifermentare naturalmente in bottiglia il vino, grazie al residuo zuccherino rimasto dopo il processo di vinificazione. Questo metodo tradizionale è oggi conosciuto come "metodo ancestrale", veniva anticamente utilizzato nella Champagne e portava il vino ad avere una maggiore complessità organolettica, dal momento che non si effettua la sboccatura, questi vini si presentano torbidi con sentori di crosta di pane abbastanza accentuati e dovuti alla maggiore presenza di lieviti.



Metodo Ancestrale (tratta da <https://www.quattroclichi.it>)

Le varie fasi di questo metodo iniziano con una pressatura soffice pressando delle uve, in modo da conservare i lieviti autoctoni presenti sulle bucce e La fermentazione avviene poi in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata, che in seguito viene abbassata per rallentare la fermentazione e infine bloccarla. Il contenuto

di zuccheri residui deve essere sufficiente a garantire la ripresa della fermentazione dopo l'imbottigliamento. Si attende fino a Marzo-Aprile che la temperatura salga quanto basta per far sì che i lieviti comincino la rifermentazione degli zuccheri residui, oppure, nel caso di cantine modernamente organizzate, si predispongono il controllo della temperatura in modo da far partire la rifermentazione quando desiderato, generando  $C_2H_5OH$  e  $CO_2$ ; gli enzimi e i lieviti presenti nel vino tendono ad inibire la formazione di  $CO_2$  in eccesso creando, un vino "petillant", ossia frizzante. Le bottiglie vanno poi conservate in cantina in ambiente oscuro e in assenza di vibrazioni ad una temperatura attorno ai 12-15°C fino al termine del processo (alcuni giorni). In questo semplice modo si ottiene lo spumante "sur lies" o "col fondo" un vino che può essere bevuto come aperitivo o come vino da tavola. Rispetto ad uno spumante charmat in un metodo ancestrale prevalgono le note lievitate e citrine, l'effervescenza è meno invadente, acidità e sapidità sono marcate ma al tempo stesso piacevoli ed armoniche.

### **Riflessioni situazione attuale nell'anno 2020 del Covid**

La fine dell'anno 2020 sarà segnata da un calo nettissimo dello spumante italiano, Nel 2019 le cifre si aggirarono intorno ai 75-76 milioni di bottiglie mentre quest'anno si dovrebbe essere intorno ai 65-66 milioni, un danno da più di 60 milioni di euro. Guardando la situazione di altri paesi e brand però si può affermare che lo spumante italiano non sia quello in condizioni peggiori, questo contenimento del calo è reso possibile dal commercio online e dalla GDO, gli spumanti italiani reggono l'impatto della situazione attuale molto meglio di quelle francesi che invece registreranno un calo da record.

### **Ruolo della $CO_2$**

Vorrei concludere questa seconda parte conclusiva sugli spumanti ricordando l'importante ruolo del diossido di carbonio (secondo la nuova nomenclatura IUPAC) o anidride carbonica (secondo la vecchia nomenclatura):

- favorisce la liberazione delle sostanze volatili;
- enfatizza il profumo del vino;
- fornisce sensazione tattile di pungenza che accentua freschezza gustativa e durezza ed attenua morbidezze, come avviene per le basse temperature;
- determina perlage;
- riflette i raggi determinando brillantezza e lucentezza

### **Sitografia:**

- <https://vinook.it/uva-e-vitigni/uva/uva-champagne.asp>
- <https://www.darapri.it/approfondimenti/le-molecole-responsabili-degli-odori-degli-spumanti-metodo-classico/>
- <https://darapri.it/approfondimenti>
- <https://personaltrayner/alimentazione/spumante-normative.html>
- [https://wikipedia.org/wiki/Capsula\\_di\\_spumante](https://wikipedia.org/wiki/Capsula_di_spumante)
- [https://it.wikipedia.org/wiki/Talento\\_\(categoria\\_di\\_spumanti\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Talento_(categoria_di_spumanti))
- <https://it.wikipedia.org/wiki/Millesimato>
- <https://www.amorimcorkitalia.com/media/spumantemanualeeditappatura-819.pdf>
- <http://www.cefas.org/pb/flz/spumante.pdf>
- <https://www.quattroclici.it/conoscere-il-vino/la-spumantizzazione/>
- [http://xoomer.virgilio.it/capsule\\_spumante/](http://xoomer.virgilio.it/capsule_spumante/)
- <https://www.vinifero.it/pillole/metodo-classico-champenoise-champagne/>
- <https://chimicando5a.files.wordpress.com/2018/02/vini-spumanti.pdf>
- [https://www.darapri.it/immagini/nuove\\_mie/tesifabio/processospumantizz\\_corpo.htm#inizio](https://www.darapri.it/immagini/nuove_mie/tesifabio/processospumantizz_corpo.htm#inizio)
- [http://www.simonettionline.it/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=39&Itemid=85](http://www.simonettionline.it/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=39&Itemid=85)



**Bibliografia:**

- Sequino, L. Bonifazi, M. Apollonio - La nuova normativa vitivinicola- Edagricole
- Cappelli, V. Vannucchi - Enologia - Zanichelli
- Gian Pietro Carrozza - Manuale di Enologia - Poseidonia
- Fregoni, C. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnolli - Chimica viticola enologica
- Appunti personali dell'autore

*Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi - Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Agrotecnico Laureato ed Enologo Enotecnico libero professionista Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). Ha insegnato presso l'ISIS "Falcone" di Pozzuoli (Napoli) fino al 26/09/2018. [Curriculum vitae >>>](#)*