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:

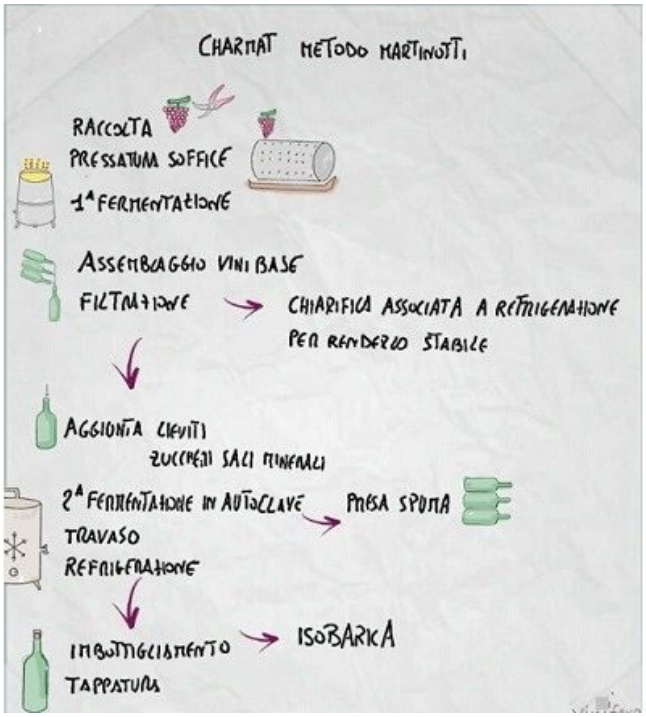
- Metodo classico(rifermentazione in bottiglia)
- Metodo Charmat o Martinotti(rifermentazione in autoclave)
- Metodo ancestrale o tradizionale (rifermentazione naturale in bottiglia)

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_2 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 Eugéne 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 $C0_2$ e degli aromi)
- Confezionamento

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

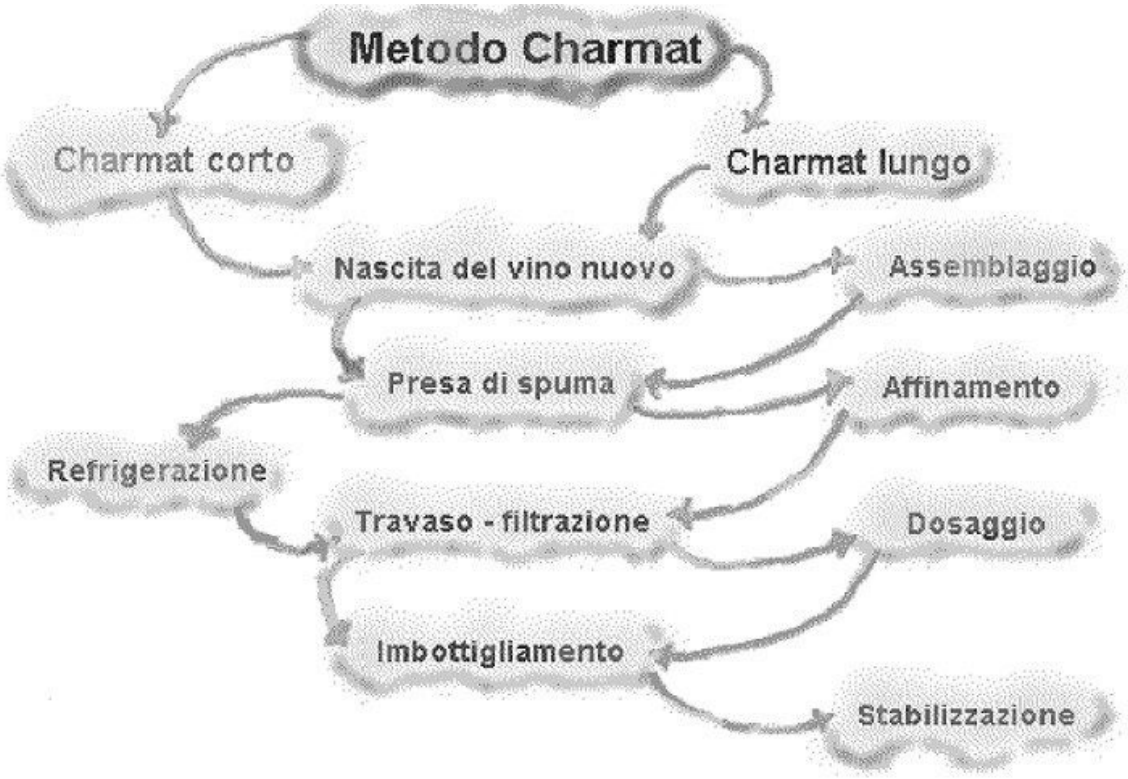


Confronto tra metodo classico e metodo Charmat-Martinotti
(tratta da https://www.viniferare.it/produzione-vino-spumante/)



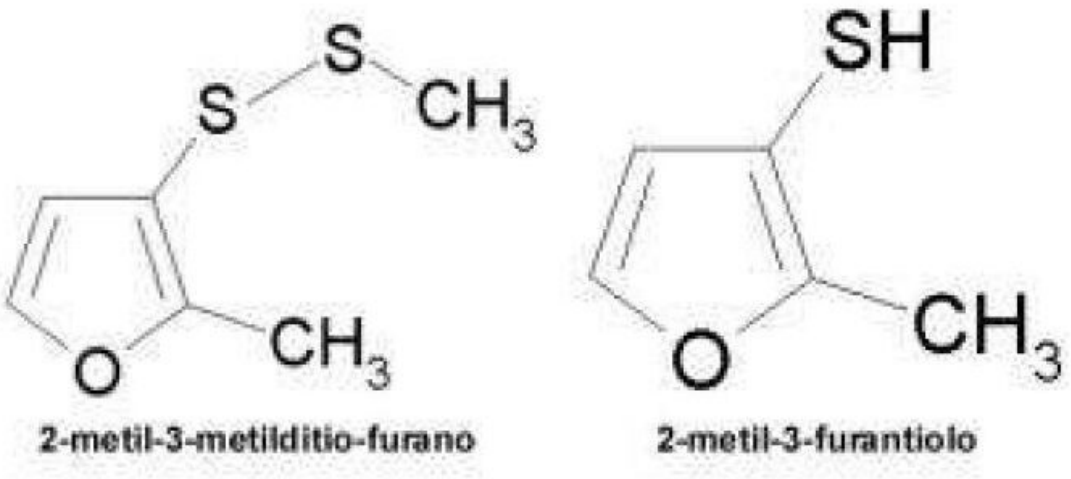
Autoclavi per il metodo Charmat

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)

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



(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.quattrocalici.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 predispone 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 pero 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 questo seconda parte conclusiva sugli spumanti ricordante l'importante ruolo del diossido di carbonio (secondo la nuova nomenclatura IUPAC) o anidride carbone (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 durezze 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://it.wikipedia.org/wiki/Talento_(categoria_di_spumanti)
- https://it.wikipedia.org/wiki/Millesimato
- https://www.amorimcorkitalia.com/media/spumantemanualeditappatura-819.pdf
- http://www.cefas.org/pb/flz/spumante.pdf
- https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/la-spumantizzazione/
- 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
- 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 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 >>>*