

GIOACCHINO FORTE

I VINI DELLA GIOIA



*Champagne e Spumante:
storia, segreti, ricette, occasioni
di versare felicità nel bicchiere.*

CON LE ILLUSTRAZIONI DI
FRANCO TESTA



I metodi delle bollicine

Metodo Classico

Metodo Martinotti-Charmat



☐ *Rifermentazione in bottiglia*

☐ *Rifermentazione in autoclave*

☐ *Lungo periodo sui lieviti*

☐ *Periodo breve sui lieviti*

☐ *Uve neutre (pinot nero, chardonnay)*

☐ *Uve aromatiche (moscato, malvasia)*

All'inizio un vino con difetti



*Scarsa
maturazione uve*

- *Poca zucchero*
- *Bassa gradazione*

Scarsa struttura

- *Vin gris*
- *Vino bianco da uve a bacca rossa*

*Presenza di
lieviti*

- *Vini torbidi*
- *Residui*
- *Effervescenza incontrollata*





Le zone della champagne



I vitigni della champagne



Pinot Noir



Chardonnay



Pinot Meunier

La spumantizzazione con il metodo classico



Quattrocalici
Conoscere il Vino



riempimento della
bottiglia con il vino base



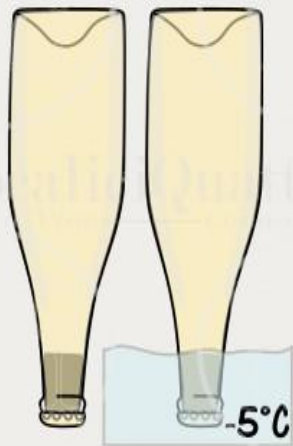
aggiunta del
"liqueur de tirage"



presa di spuma
(3 -48 mesi o più)



verticalizzazione sulle
"pupitres"



congelamento ed espulsione dei lieviti esausti

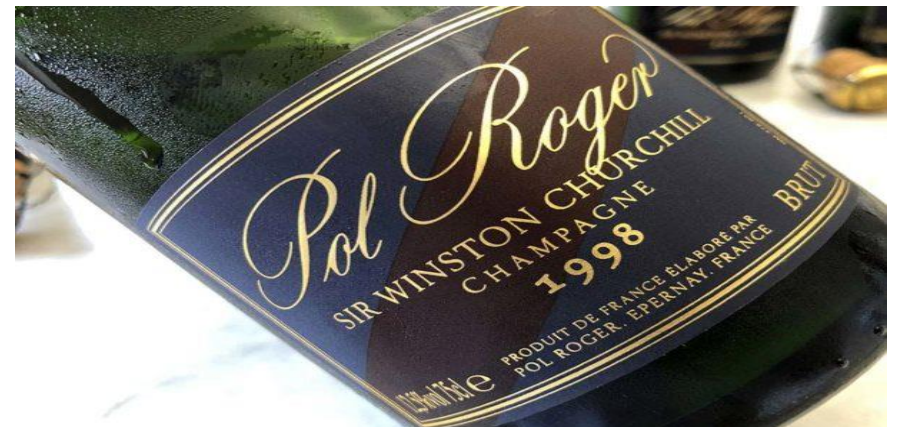
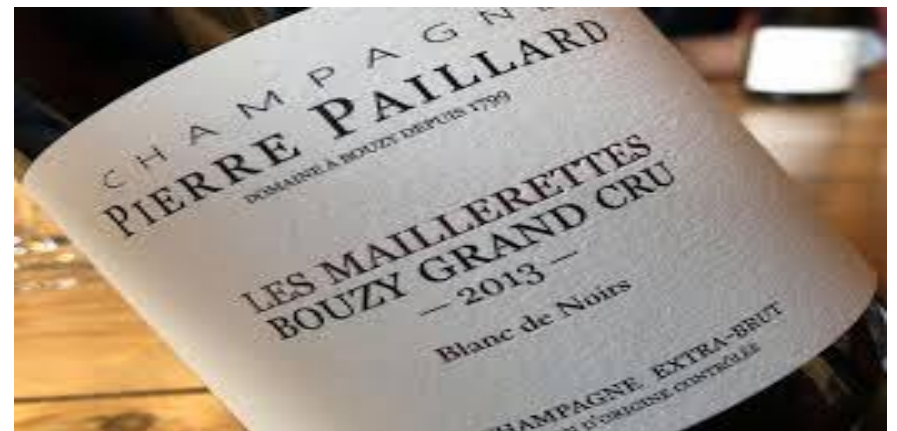


aggiunta del
"liqueur d'expédition"



tappatura "habillage" della
bottiglia



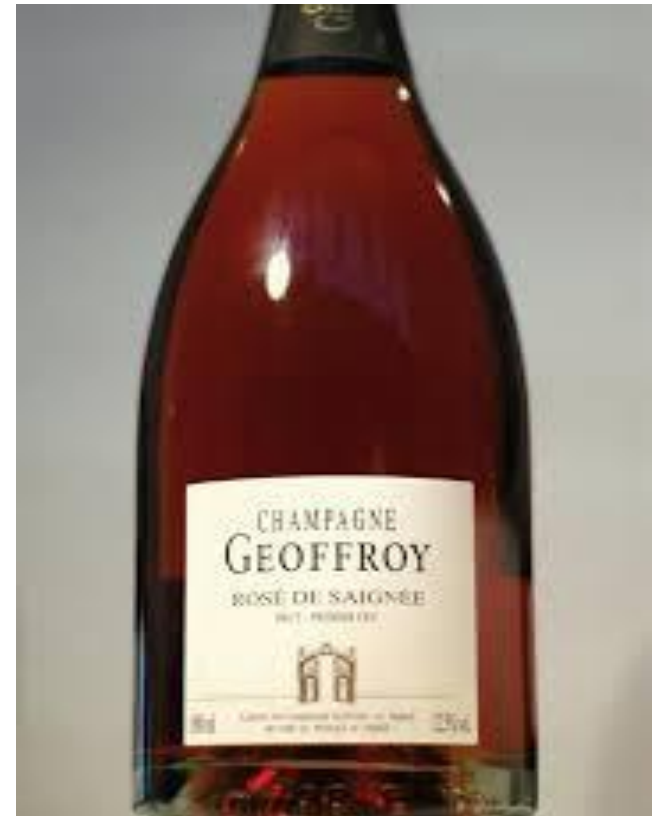


Il Rosé

Rosé d'assemblaggio



Rosé de saignée



I produttori

Totale di produttori 8565

Superficie: sui ha 32.000

1. *NM (Négociant-Manipulant) 262 - indica una maison che acquista le uve da altri produttori e commercializza la Champagne con il suo nome. Queste maison possono anche possedere vigneti propri*
2. *RM (Récoltant-Manipulant) 2180 - indica un produttore che possiede vigneti e con il proprio raccolto produce Champagne. Per legge possono acquistare un massimo del 5% di uve da terze parti*
3. *RC (Récoltant-Coopérateur) 2910 - indica un produttore che produce e vende il proprio Champagne attraverso l'aiuto e il supporto di cooperative*
4. *CM (Coopérative de Manipulation) 47 - indica una cooperativa di produttori che usano il proprio raccolto - oppure una parte di questo - per la produzione e la commercializzazione dei propri Champagne*
5. *MA (Marque Auxiliaire o Marque d'Acheteur) 3000 - indica una marca la cui proprietà è di terze parti e non dell'effettivo produttore dello Champagne*

Denominazione	Descrizione	Esempi	Residuo zuccherino (g/l)
Dosaggio Zero / Pas Dosé / Brut Nature	Spumanti "al naturale", a cui dopo la seconda fermentazione non sono più stati aggiunti zuccheri	Franciacorta Riesling Champagne Cava	inferiore a 3 g/litro
Extra Brut	Molto secco	Franciacorta Champagne Cava	tra 0 e 6 g/litro
Brut	Secco	Franciacorta Prosecco Champagne Cava	inferiore a 12 g/litro
Extra Dry / Très Sec	Secco ma con una nota dolce	Prosecco	tra 12 e 17 g/litro
Dry / Sec	Leggermente dolce	Prosecco	tra 17 e 32 g/litro
Demi-Sec / Medium Dry	Amabile, con una dolcezza che percepiamo chiaramente	Trento DOC Prosecco	tra 32 e 50 g/litro
Dolce / Doux	Decisamente dolce	Moscato Malvasia Brachetto	superiore a 50g/litro

Riferimenti della champagne

Grands Crus

- 17 villaggi
- 100% prezzo fissato delle uve

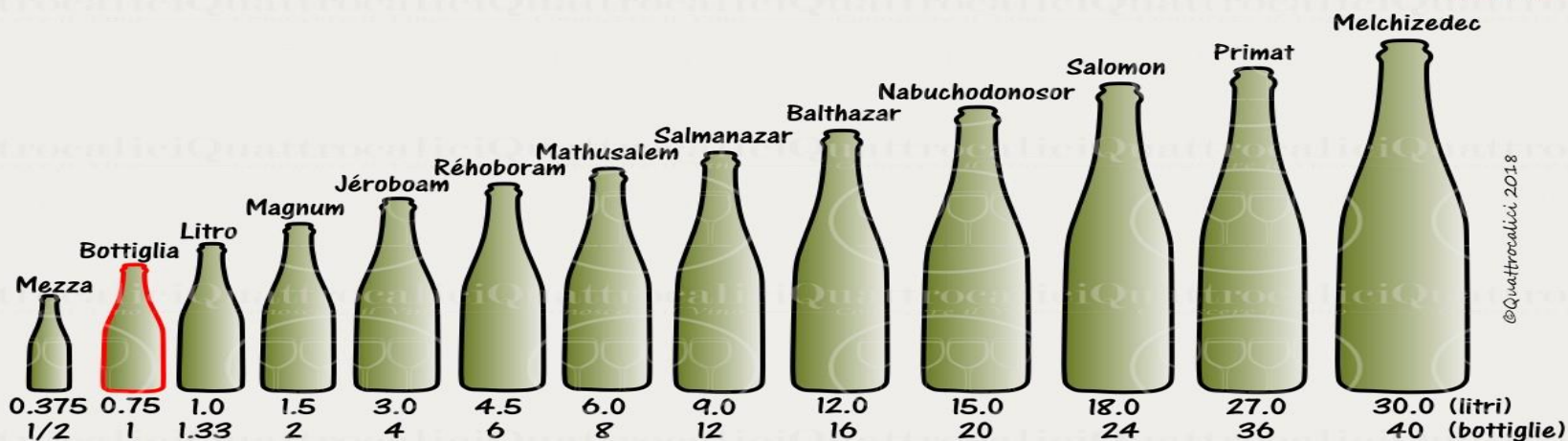
Premiers Crus

- 42 villaggi
- 99-90% prezzo fissato delle uve

Crus

- 260 villaggi
- 89-80% prezzo fissato delle uve

Dimensione delle bottiglie da Champagne



Il servizio



Temperatura

6 °C - 8 °C

fino a max 10 °C

per spumanti evoluti

La diffusione delle bollicine in Italia

1. *Carlo Gancia (1860)*
2. *Antonio Carpené (1868)*
3. *Giulio Ferrari (1902)*
4. *Guido Berlucchi (1961)*

Le scelte enologiche delle bollicine italiane

1. *Metodo classico: Alta Langa, Franciacorta e Oltrepò Pavese Metodo Classico DCCG dedicate alle bollicine metodo classico*
2. *Spumantizzazione uve autoctone sia con metodo classico che Martinotti-Charmat*
3. *Prosecco*

<i>METODO MARTINOTTI</i>	<i>ITALIA</i>	<i>EXPORT</i>	<i>TOTALE</i>
Doc Prosecco	104.000.000	353.000.000	457.000.000
Docg Valdobbiadene Conegliano Asolo Cartizze Prosecco Superiore	53.000.000	40.000.000	93.000.000
Asti Docg	5.000.000	47.000.000	52.000.000
Quality Sparkling Wines-Docg-Doc-Igp dry(**)+sweet	6.000.000	29.000.000	35.000.000
Varietal Quality and Common Sparkling Wines dry+sweet(*)	5.000.000	21.000.000	26.000.000
<i>TOTALE</i>	173.000.000	490.000.000	663.000.000

<i>METODO CLASSICO</i>	<i>ITALIA</i>	<i>EXPORT</i>	<i>TOTALE</i>
Trentodoc	7,350	0,750	8,100
Quality Sparkling Wines Docg/Doc/Igp	1,960	0,090	2,050
Varietal Quality and Common Sparkling Wines	0,910	0,040	0,950
Franciacorta	15,340	1,910	17,250
TOTALE ITALIA	25,560	2,790	28,350
Import Countries in Italy & Export of Imported	6,570	1,080	7,250
TOTALE	32,130	3,870	

Il Prosecco

Il grande successo commerciale: 600 milioni di bottiglie

Una DOC e due DOCG dedicate nel 2009

Patrimonio dell'Umanità UNESCO 2019

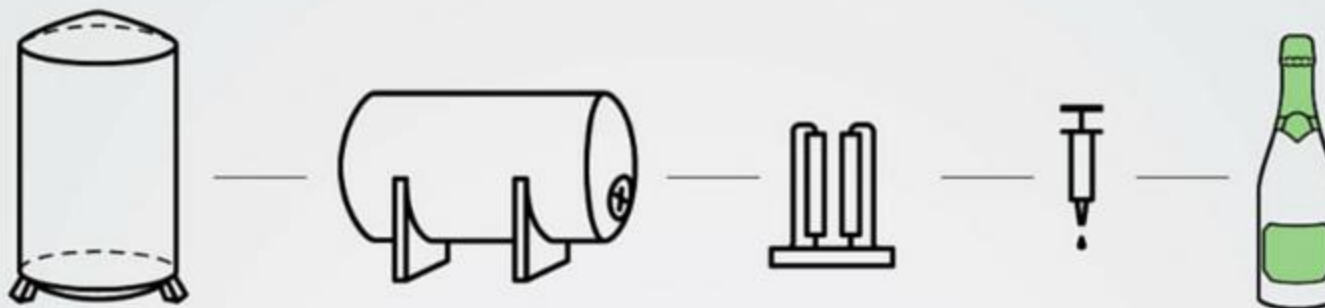
Le zone di Conegliano e Valdobbiadene – Cartizze (108 ettari)

Vitigno: glera e fino al 15% altri vitigni

Metodo Martinotti - Charmat

Evoluzioni anche nello stile: il brut e il rosé

Metodo Charmat



Autoclave

Una miscela di lieviti e zucchero viene aggiunta al vino e il vino viene trasferito in un'autoclave (cisterna d'acciaio a temperatura e pressione controllate).

Seconda fermentazione

I vini completano la seconda fermentazione in autoclave per un periodo compreso tra 1 e 6 mesi.

Filtraggio

I vini vengono passati in un filtro resistente all'alta pressione per la rimozione di eventuali sedimenti.

Dosage

Al vino viene aggiunta una miscela di vino e zucchero prima di finire in bottiglia.

Bollicine a tavola

<i>Aperitivo con tartine di salmone</i>	<i>Prosecco Cartizze</i>
<i>Tortellini in brodo</i>	<i>Metodo classico BdB</i>
<i>Pesce con salsa leggera</i>	<i>Metodo classico vivace</i>
<i>Pesce con salsa ricca</i>	<i>Millesimato con finale morbido</i>
<i>Zampone</i>	<i>Metodo classico con una buona dose di chardonnay o un rosé de saignée</i>
<i>Cappone con una salsa aromatica tipo funghi ecc</i>	<i>Metodo classico prestige o un rosé de saignée</i>
<i>Panettone tradizionale</i>	<i>Metodo classico demi-sec o moscato spumante</i>

Descrizione

Considerazioni

*Note fruttate e floreali poco caratterizzanti; banalmente agrumato (scorsa di limone o limone poco maturo)
Effetto rinfrescante e fragrante del profumo legato ad un'anidride carbonica esuberante e le componenti odorose sovrastate dalla stessa*

*Spumante dal profumo ordinario e convenzionale
Qualità sopra la sufficienza ma senza lasciare un ricordo di sé*

*Profumi floreali e fruttati si distinguono nettamente
Sentori di pane fresco, lievito, biscotti al burro e burro fuso
L'anidride carbonica accompagna l'intensità dei profumi*

*Spumante con profumo distinto
Sosta sui lieviti probabilmente oltre il minimo da disciplinare
Buona personalità che lascerà un buon ricordo*

*Toni fruttati dolci e variegati in piena maturità
Sentori di fiori appassiti e secchi, biscotti al miele, pan carré grigliato
Finale con cenni di nocciola e foglie di tè
Leggerissimi sentori di vermouth e rum agricolo con chiusura di note minerali*

*Profumi ampi, generosi e duttili
Spumante con un'eccellente fragranza
Spumante da uve selezionate
Lunga sosta sui lieviti dopo la presa di spuma
Un modello di raffinatezza*

*Prevale un profumo di distillato, frutta secca e tostata nonché di foglie appassite di sottobosco
Si può ritrovare anche una punta di zucchero fuso e confetto*

*Note evolutive che tendono a prendere il sopravvento sulla fragranza
Spumante da consumare in tempi ravvicinati
Temperatura intorno ai 9 °C*

*Netta sensazione di distillato di vino, armagnac e vermouth
Si riconoscono con difficoltà note di frutta secca e di miele
Fragranza viziata da un'ossidazione non controllata*

*Le note terziarie sono troppo invadenti
Profumo decisamente vecchio
Uno spumante che ha superato la resistenza all'affinamento, può aver subito sbalzi termici o ha acquisito un gusto di "vecchio»*