

I vini spumanti

Molte sono le uve che si possono utilizzare per la produzione di vini spumanti, sia a bacca bianca (come lo Chardonnay o il Riesling) sia a bacca nera (come il Pinot Nero). Solitamente si vendemmiano con un leggero anticipo sulla completa maturazione, per avere la massima fragranza degli aromi e una buona acidità che conferirà freschezza al vino. La prima operazione consiste nella vinificazione in bianco. Il vino base così ottenuto viene trattato secondo uno di questi due metodi: classico (fino a poco tempo fa chiamato anche champenois), con rifermentazione in bottiglia, e Charmat o Martinotti, con rifermentazione in autoclave.

Classico

Nel metodo classico il vino base viene imbottigliato e rifermentato in bottiglia: in questa fase, chiamata tiraggio (*tirage*), si aggiungono zucchero (saccarosio o zucchero di canna), lieviti selezionati e sali. Il composto ottenuto è detto *liqueur de tirage*.

Una volta riempite, le bottiglie vanno chiuse con un tappo speciale, un cilindro chiamato *bidule*, disposto con l'apertura in basso, verso il vino, sopra il quale si applica un tappo a corona. Le bottiglie vengono collocate in posizione orizzontale, in cataste, per la cosiddetta "presa di spuma". Durante questo periodo devono essere scosse manualmente, a intervalli regolari, per far sì che la feccia formatasi si condensi in granuli sempre più grossi. Dopo circa 40 giorni, raggiunta la pressione voluta, la presa di

spuma è completata. Il vino a questo punto sarà ritornato secco e avrà una maggiore gradazione alcolica.

Le bottiglie vengono allora spostate su degli appositi reggi-bottiglie di legno, cavalletti costruiti a forma di A maiuscola. Queste strutture, dette *pupitres*, hanno la funzione di portare le bottiglie da una posizione inizialmente orizzontale a una posizione verticale, a testa in giù, mediante un'operazione chiamata *remuage*, che viene eseguita anch'essa manualmente e ha lo scopo di portare la feccia dei lieviti gradualmente contro il tappo della bottiglia capovolta. Qui il vino rimane diversi mesi a contatto con i lieviti.

Subentra poi la fase del *degorgement*: il collo delle bottiglie viene immerso in una soluzione liquida portata a $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$. Dopo pochi minuti la parte immersa nella soluzione si congela e forma un cilindro di ghiaccio che racchiude in sé tutta la feccia e le scorie che si erano depositate contro il tappo della bottiglia. La bottiglia viene stappata e il cilindretto tolto.

Bisogna ora rabboccare la bottiglia con il vino base che era stato tenuto da parte, oppure con il cosiddetto *liqueur d'expédition*, cioè uno sciroppo zuccherino la cui composizione è la formula segreta di ogni produttore. Nel primo caso, quando cioè viene aggiunto il vino base, lo spumante viene definito *pas dosé* o *dosage zero*.

Ora si può applicare il tappo definitivo di sughero, subito coperto dalla gabbietta di metallo. Tutte queste operazioni si svolgono in un arco di tempo piuttosto lungo, di solito almeno 24 mesi. Più tempo lo spumante rimane "sui lieviti", più acquista complessità.

Charmat o Martinotti

Nel metodo Charmat o Martinotti (c'è una disputa sulla paternità: pare che il metodo sia stato ideato dall'italiano Martinotti e perfezionato dal francese Charmat) il vino base, addizionato di zucchero e di lieviti selezionati, è immesso in autoclavi di acciaio inossidabile ermeticamente chiuse e resistenti alle alte pressioni. Dopo circa 10-15 giorni la presa di spuma è completata e quindi occorre bloccare l'attività dei lieviti. La temperatura del vino si porta da $+14$ a $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$. I lieviti così cadono sul fondo. Lo spumante viene lasciato sui lieviti per un periodo varia-

bile dai sei ai nove mesi (Charmat lungo), per essere poi filtrato, pulito e passato in una seconda autoclave, dalla quale si procede all'imbottigliamento.

I vini dolci e i vini botritizzati

L'azione dei lieviti trasforma gli zuccheri del mosto in alcol. Per ottenere vini dolci basta pertanto limitare questo processo. La tecnica più utilizzata è quella di interrompere la fermentazione quando si è formata la quantità di alcol desiderata e di passare il mosto attraverso filtri con maglie molto sottili, trattenendo i lieviti in modo che la fermentazione riparta nuovamente. L'operazione va ripetuta più volte e via via il processo diverrà più debole e lento.

Un discorso diverso va fatto per i vini passiti, che si ottengono mediante un appassimento (naturale o forzato) delle uve, che si arricchiscono così di zuccheri per effetto dell'evaporazione dell'acqua. Raggiunto l'appassimento desiderato, l'uva viene sottoposta alla vinificazione in bianco, con fermentazione piuttosto lenta e a basse temperature, per non provocare alterazioni aromatiche. Anche la permanenza in cantina e quindi l'affinamento del vino richiedono tempi alquanto lunghi: un passito si può considerare maturo dopo tre-quattro anni.

Uno degli esempi più noti è quello del Vin Santo toscano: i grappoli vengono fatti appassire su stuoie o su graticci, in genere in ambienti sottotetto ben aerati; la maturazione avviene per almeno tre anni in piccole botti (caratelli).

Il Moscato Rosa (un vino rosso dolce trentino e friulano), invece, si lascia "sovramaturare" sulla pianta. La fermentazione alcolica avviene in recipienti di piccole dimensioni; dopo il completamento della fermentazione malolattica, il vino giovane vie-

ne dolcificato con mosto concentrato e in alcuni casi sottoposto ad alcolizzazione per raggiungere i 15-16 gradi alcolici. Quindi rimane a invecchiare in piccole botti per due-tre anni.

I vini cosiddetti botritizzati sono ottenuti da uve attaccate dalla *Botrytis cinerea* o muffa nobile. Questa muffa produce trasformazioni all'interno dell'acino tali da alterare il metabolismo, con un accrescimento notevole delle sostanze aromatiche. La vinificazione è simile a quella dei vini passiti. In alcuni casi, per aumentare la gradazione alcolica è possibile aggiungere alcol etilico o mosto concentrato.