



Bollicine italiane: un mosaico di stili e territori per ogni occasione

L'universo delle bollicine italiane è un affascinante viaggio da Nord a Sud, un racconto liquido che parla di territori, tradizioni e sapienti mani artigiane

Lo spumante non è più soltanto il vino dei brindisi e delle grandi occasioni ma può avere un ruolo da protagonista a tavola in ogni occasione, accompagnando un intero menu dall'aperitivo fino al dessert. La sua freschezza e la varietà di stili, infatti, lo rendono ideale non solo per antipasti e dolci, ma anche per primi piatti di mare o di verdure, secondi a base di pesce, carni bianche e persino formaggi stagionati.

La vera **ricchezza delle bollicine italiane risiede proprio nella loro diversità**, legata ai due principali metodi di produzione – **Classico e Martinotti** – che danno vita a vini dal carattere unico e inconfondibile.



Metodo Classico e Metodo Martinotti: due strade per le bollicine italiane

Quando parliamo di Spumante italiano, la prima grande distinzione da fare è nel metodo di produzione. Non si tratta di una gara a chi sia il migliore, ma di due interpretazioni diverse che esaltano le caratteristiche dei vitigni e dei loro terroir.

La prima grande distinzione riguarda il **metodo di produzione** che, attraverso tempi e tecniche differenti, esaltano le peculiarità dei vitigni e dei loro terroir.

Il Metodo Classico: l'eleganza del tempo

Il **Metodo Classico**, conosciuto come *Champenoise*, rappresenta la **via della complessità e della longevità**. La seconda fermentazione avviene direttamente in bottiglia, grazie all'aggiunta della *liqueur de tirage* – una miscela di zuccheri e lieviti – che innesca un processo lento e paziente.

L'**affinamento sui lieviti** dura almeno 12-18 mesi ma può prolungarsi per diversi anni, arricchendo il vino di profumi raffinati: crosta di pane, note di pasticceria, frutta secca e una finezza di perlage che accarezza il palato.

È il metodo che conferisce struttura e profondità, ideale per chi cerca un'esperienza di degustazione più meditativa. In Italia trova massima espressione in denominazioni come **Franciacorta** in Lombardia, **Oltrepò Pavese**, **Trentodoc** in Trentino e **Alta Langa** in Piemonte, ciascuna con un'identità stilistica ben definita e una straordinaria capacità di evolvere nel tempo.

Il Metodo Martinotti-Charmat: la fragranza del frutto

Dall'altra parte troviamo il **Metodo Martinotti**, ideato dall'astigiano **Federico Martinotti** e successivamente sviluppato dal francese **Eugène Charmat**. In questo caso la **seconda fermentazione si svolge in grandi recipienti di acciaio** a tenuta di pressione, le autoclavi. Il processo è più rapido, generalmente compreso tra i 30 e i 90 giorni, ed è pensato per **preservare gli aromi primari dell'uva** e restituirli nel calice in tutta la loro immediatezza.

Ne nascono vini spumanti **caratterizzati da un'esplosione di profumi floreali e fruttati** – mela, pera, agrumi e fiori bianchi – che si distinguono per **freschezza e piacevolezza di beva**. È il metodo che viene usato per il **Prosecco** e che trova un'altra importante espressione nell'**Asti Spumante**, dove il Moscato Bianco rivela la sua inconfondibile aromaticità.



Non solo un brindisi: l'arte dell'abbinamento

La grande **versatilità delle bollicine italiane** le rende compagne ideali di una straordinaria

varietà di piatti, liberandole dal ruolo esclusivo di vino da celebrazione o da dessert. **Scegliere lo spumante giusto in base all'occasione e al menu** diventa così un esercizio divertente che può regalare grandi soddisfazioni.

Un **Metodo Classico strutturato**, come un **Franciacorta millesimato** o un **Trentodoc Riserva**, può sostenere con eleganza un intero pasto. Tra i piatti a cui si può abbinare, un risotto ai funghi porcini, carni bianche e alcune rosse, alcuni formaggi. La complessità aromatica e la persistenza di queste bollicine creano un dialogo raffinato con i sapori del piatto.

Un **Metodo Martinotti**, con la sua freschezza e il suo bouquet fruttato, resta l'alleato perfetto per l'aperitivo. Finger food, salumi, frittiture di pesce e verdure trovano nel Prosecco il compagno ideale, capace di sgrassare il palato esaltando i sapori e accompagnandoci verso le portate successive.

Non si tratta, dunque, di stabilire quale metodo o denominazione sia "migliore" in assoluto, ma di riconoscere quale sia più adatto al momento, al piatto e al gusto personale. **L'invito è a sperimentare**, a lasciarsi guidare dalla curiosità e a scoprire la straordinaria ricchezza enologica che l'Italia esprime in ogni sua bollicina.

Metodo Classico vs Metodo Martinotti: differenze e caratteristiche

Caratteristica	Met. Classico (Champenoise)	Metodo Martinotti (Charmat)
Fermentazione	In bottiglia	In autoclave (acciaio a pressione)
Durata del processo	Minimo 15-18 mesi, fino a diversi anni	30-90 giorni (alcuni fino a 6 mesi)
Stile aromatico	Note complesse: crosta di pane, pasticceria, frutta secca, talvolta miele e spezie	Aromi freschi e immediati: mela, pera, agrumi, fiori bianchi
Perlage	Molto fine e persistente	Più vivace, spesso più abbondante
Struttura	Corposo, con grande profondità e longevità	Leggero, fragrante, di pronta beva
Territori di riferimento in Italia	Franciacorta (Lombardia), Trentodoc (Trentino), Alta Langa (Piemonte), Oltrepò Pavese	Prosecco DOC e DOCG (Veneto e Friuli Venezia Giulia), Asti Spumante (Piemonte), Lambrusco (Emilia-Romagna)
Abbinamenti ideali	Risotti, carni bianche, formaggi stagionati, piatti strutturati	Aperitivi, finger food, fritti, piatti leggeri, cucina asiatica speziata
Target di consumo	Degustatori esigenti, esperienze di meditazione e abbinamenti complessi	Ampio pubblico, convivialità e momenti informali

Data di creazione

21/08/2025

Autore

redazione