



Si fa presto a dire spumante! Breve guida alla sua conoscenza

**Poche notizie ma fondamentali per avere una idea più precisa su cosa beviamo quando ordiniamo uno spumante**



Cosa si intende per Spumante? Breve guida alla conoscenza.

Italia, Francia e Spagna sono i maggiori produttori mondiali di spumanti. Ma cosa si intende per Spumante?

Il fantastico mondo delle bollicine è variegato e può capitare che sia difficile scegliere la giusta etichetta o comprendere esattamente cosa stiamo bevendo quando ci viene offerto un calice di spumante. Cerchiamo di farci un'idea descrivendo alcuni concetti fondamentali sullo spumante, dalle metodologie di produzione alle zone di origine, dai vini frizzanti alla differenza con lo Champagne.

## Cosa si intende per spumante e tipologie

Secondo la legge, lo spumante è il prodotto che si ottiene dalla prima o seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto di uve o di vino, caratterizzato alla stappatura della bottiglia dallo sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

Quando si parla di **spumante**, la prima cosa da sapere è che ne esistono **2 diverse tipologie con relativi**, e altrettanto differenti, **metodi di produzione**: il **Metodo Classico** (rifermentazione in bottiglia) e il **Metodo Charmat** (rifermentazione in autoclave). I vini frizzanti, invece, sono una tipologia differente (viene aggiunta anidride carbonica).

## Spumante Metodo Classico

Il **Metodo Classico** è il più importante e difficile da produrre in quanto deve essere fatto inoculando i lieviti direttamente nella bottiglia e producendo quindi l'anidride carbonica, cioè le bollicine. L'affinamento di tutto il processo, avviene mediamente in **24/48 mesi** prima che le bottiglie vengano messo in commercio.

Ci sono vari passaggi per produrre al meglio questa tipologia di spumanti ma, senza addentrarci troppo nei tecnicismi, ci basta sapere di quali vini, e di quali territori, stiamo parlando e cioè **Franciacorta, Trento, Alta Langa, Oltrepò, Alto Adige, Asti Spumante**. Ci sono, poi, vari produttori che vinificano con metodo classico anche fuori dalle aree citate che, comunque, sono quelle maggiormente note.

I vitigni principali da cui si ottiene lo **spumante metodo classico** sono Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e Pino grigio.

## Metodo Charmat o Martinotti

Il **Metodo Charmat o Martinotti** è una tipologia di spumante differente, prodotto direttamente in autoclave (e quindi in quantitativi maggiori) e normalmente pronto al consumo nell'arco di 9 mesi. I vitigni utilizzati possono essere gli stessi del Metodo Classico con l'aggiunta di alcuni presenti a livello regionale. Molte aziende lo producono in tutta Italia sia da monovitigno che con un blend di uve.

## Differenze tra Metodo classico e Metodo Martinotti



Sono due le differenze fondamentali tra i due metodi di produzione degli spumanti, la **pressione** e gli **zuccheri residui**. Nel Metodo Classico la pressione (misurata in bar) oscilla da 3 a 6,5 bar mentre nel Metodo Charmat va da 3 fino circa a 4,5. Per avere un'idea, basti sapere che la pressione degli pneumatici dell'auto è di circa 2 bar.

In base agli zuccheri residui, la classificazione è la seguente (partendo dalla tipologia senza zuccheri):

- Brut Nature (Pas Dosé o Dosage Zero)
- Extra Brut
- Brut
- Secco (o Dry)
- Demi-sec
- Dolce

Sembrerà strano ma uno spumante "Secco" è più dolce di un "Brut".

## Champagne, quelle aristocratiche bollicine francesi

Un discorso a parte può essere fatto per lo [champagne](#) che si può considerare come uno spumante Metodo Classico ma con caratteristiche differenti di identità; inoltre, può essere prodotto solo in determinate zone della regione francese della Champagne. Gli altri vini metodo

classico prodotti in Francia, fuori dalla suddetta regione, vengono denominati con **Metodo Champenoise**.

## Vini frizzanti: cosa sono

E i [vini frizzanti](#)? Non fanno parte di questa categoria in quanto, dopo avere prodotto il vino “fermo”, viene aggiunta anidride carbonica per renderli frizzanti e quindi sono una tipologia differente e non fanno parte degli spumanti.

## Espressioni scorrette sullo spumante



Ecco alcune espressioni scorrette che bisogna evitare se si parla di spumanti.

A volte si sentono alcune espressioni scorrette che bisogna evitare se ci si vuole approcciare al mondo del vino con una conoscenza almeno basilare. Ecco quali sono:

- «**Champagne italiano**»: definizione errata perchè **lo Champagne è solo francese** e prodotto nell'omonima zona
- «**Metodo Prosecco**»: non esiste in quanto il Prosecco è un Metodo Charmat
- Per «**bollicine italiane**» si intende sempre un Metodo Classico altrimenti deve essere specificato.

**Data di creazione**

23/06/2021

**Autore**

sergio-ronchi