

# Metodo Classico: oltre le bollicine c'è di più

scritto da Nicole Bernardi | 30/05/2022



## **Alla scoperta del tradizionale metodo di spumantizzazione in bottiglia, originario della Champagne**

Metodo Classico, Champenoise, Charmat o Martinotti: non sempre è chiara quale sia la differenza fra tutti questi termini, così come è ormai sdoganato chiedere un “**prosecchino**” per indicare un qualsiasi tipo di vino spumante. Facciamo chiarezza in questo *mare magnum* di termini enologici e sinonimi, partendo dal più tradizionale dei metodi di spumantizzazione: il **Metodo Classico**.

### **Le basi: cos'è un vino spumante**

Secondo la Normativa Europea, un **vino spumante è il prodotto della fermentazione di uve fresche, mosto d'uva o vino** che, conservato in un recipiente chiuso, genera una sovrappressione di almeno 3 bar. Questa pressione consistente, derivante dall'anidride carbonica disciolta nel vino, è il motivo principale per cui le bottiglie da spumante sono più spesse e pesanti, e il tappo è assicurato con la gabbietta.

Da **non confondere vino spumante con vino frizzante**, quest'ultimo infatti ha una sovrappressione che può essere compresa fra 1 e 2,5 bar, con il risultato di avere una effervescenza e una spuma meno pronunciati e persistenti.

Proprio il modo in cui i vini effettuano la cosiddetta "**presa di spuma**" è l'origine della differenza fra Metodo Classico, anche detto **Champenoise**, oppure Martinotti, anche detto Charmat.

## **Dom Pérignon e i vini della Champagne**

La leggenda vuole che alla fine del XVII un monaco benedettino nella regione della Champagne, tale [Dom Pérignon](#), avesse inventato un modo per rendere più piacevoli i vini acidi e spigolosi tipici della sua terra d'origine. Il clima di questa fredda regione francese, oggi un po' più mite a causa del cambiamento climatico, non consentiva infatti una piena maturazione delle uve che venivano spesso raccolte acerbe. Aggiungendo dello zucchero in bottiglia, questi vini acquisivano una schiuma cremosa, una certa effervescenza e la poderosa acidità veniva mitigata dal residuo zuccherino più o meno marcato.

## **Cosa vuol dire Metodo Classico**

Verità o leggenda che sia, il **Metodo Classico è il metodo di spumantizzazione** che prevede appunto una **rifermentazione in bottiglia**, con numerosi passaggi.

## **Le varie fasi del Metodo Classico**

La prima fase prevede la **selezione del vino base** che solitamente è frutto di assemblaggi di vini diversi per vitigno e annata, con eccezioni per alcune particolari produzioni che possono prevedere - per esempio - l'utilizzo di vini di una sola annata; gli spumanti acquisiscono in questo caso l'aggettivo "**millesimato**".

Si procede poi al **tiraggio**, ovvero all'**aggiunta essenzialmente di lieviti e zucchero al vino base**. La bottiglia viene tappata con tappo a corona e lasciata riposare in orizzontale per il tempo desiderato. La fermentazione degli zuccheri una volta esaurita, lascia spazio ad una fase di affinamento, in cui i lieviti liberano particolari composti che conferiscono quelle caratteristiche proprie del Metodo Classico. Questo periodo, chiamato appunto "sosta sui lieviti", può durare da qualche mese fino ad anni.

Le bottiglie, una volta ritenute pronte, iniziano il loro viaggio verso la **sboccatura**, ovvero la loro apertura, la rimozione dei lieviti e tappatura con tappo di sughero. In un processo graduale le bottiglie vengono piano piano inclinate e ruotate, fino a raggiungere la posizione verticale, in modo che tutti i sedimenti presenti nel liquido abbiano il tempo di accumularsi verso il tappo, senza lasciare antiestetici aloni nella bottiglia.

La sboccatura avviene in apposite macchine che congelano il collo della bottiglia e i lieviti in esso contenuti: in questo modo all'apertura del tappo a corona la pressione spingerà fuori questo piccolo ghiacciolo, evitando di perdere troppo liquido e pressione.

La bottiglia viene quindi rabboccata in un'operazione detta "**dosaggio**" e infine tappata.

## **Tipologie di spumante**

**A seconda del residuo zuccherino** che si decide di apportare nell'operazione di "dosaggio" si avranno diverse tipologie di spumante, indicate con vari sinonimi:

- Brut Nature o Pas Dosé, Dosage Zéro: da 0 a 3 grammi/litro
- Extra Brut: da 3 a 6 grammi/litro
- Brut: da 6 a 12 grammi/litro
- Extra Dry: da 12 a 17 grammi/litro
- Dry: da 17 a 32 grammi/litro
- Demi Sec: da 32 a 50 grammi/litro
- Dolce o Doux: oltre 50 grammi/litro.

## **Profilo sensoriale e alcuni vini Metodo Classico da degustare**

L'**affinamento sui lieviti** conferisce a questa tipologia di spumanti delle particolari note aromatiche e gustative: crosta di pane, frutta secca e sentori tostati, che possono arrivare fino a richiamare prodotti di pasticceria negli invecchiamenti più spinti.

Capofila del Metodo Classico è sicuramente lo **Champagne**, ma esistono prodotti italiani di qualità equiparabile che vale la pena provare. **Franciacorta DOCG** e **Alta Langa DOCG** alcune denominazioni molto interessanti, prodotte spumantizzando Chardonnay e Pinot Noir.

Se ci si vuole allontanare invece dallo stile francese si possono scoprire molti vitigni autoctoni spumantizzanti, come per esempio il **Nebbiolo**, l'**Erbaluce** e persino il **Sangiovese**. A voi la scelta di cosa provare in questo meraviglioso mare di [bollicine](#).