VINI SPUMANTI

METODO CLASSICO

METODO CLASSICO conosciuto anche come metodo tradizionale o metodo Champenoise, è il processo utilizzato per produrre vini spumanti di alta qualità, come lo Champagne. Questo metodo coinvolge diverse fasi e richiede precisione e attenzione ai dettagli. Ecco una panoramica del processo:

TORCHIATURA

Vendemmia e Vinificazione Iniziale : La vendemmia è il primo passo. Le uve vengono raccolte manualmente per garantire la qualità e la maturità ottimale. Dopo la raccolta, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto ottenuto viene fermentato in vino base.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO VINO BASE

ASSEMBLAGGIO CUVÈE

Assemblaggio del Cuvée : Per ottenere la complessità e il profilo desiderato, i produttori possono assemblare vini base di diverse annate e varietà d'uva. **L'assemblaggio in bottiglia** : Una volta ottenuto il vino base, si aggiunge una miscela di lieviti e zucchero (licor di tirage) alla bottiglia sigillata con il vino base. Questo avvia la seconda fermentazione.

AGGIUNTA ***"LIQUEUR DE TIRAGE"***

PRISE DE MOUSSE (stoccaggio)

Rifermentazione in bottiglia : La seconda fermentazione inizia quando il lievito aggiunto durante l'assemblaggio in bottiglia consuma lo zucchero, producendo anidride carbonica come sottoprodotto. La bottiglia viene quindi sigillata con una capsula temporanea per catturare il gas.

REMOUAGE (manuale o automatico

Invecchiamento sul lievito (maturazione): Dopo la rifermentazione, le bottiglie vengono posizionate su "pupitres", cavalletti inclinati, e periodicamente girate e inclinate per far depositare i sedimenti dei lieviti nelle bottiglie. Questo processo, noto come "remuage", può durare mesi.

DEGORGAGE (à la volée o à la glacé)

Degorgement (sboccatura): Dopo il periodo di invecchiamento, il collo della bottiglia viene raffreddato per congelare il sedimento dei lieviti. Successivamente, la capsula temporanea viene rimossa e la pressione all'interno della bottiglia espelle il tappo insieme ai sedimenti (disgorgement).

AGGIUNTA **"LIQUEUR D'EXPEDITION"**

facoltativo

DOSAGGIO

Dosaggio e Tappatura: Dopo il disgorgement, si aggiunge una miscela di vino e zucchero (liqueur d'expédition) per regolare il livello di dolcezza. Infine, la bottiglia viene tappata con un tappo di sughero e sigillata con un gabbietta metallica.

HABILLAGE

Habillage. Ultimo passo prima di lasciare le cantine della Champagne, la bottiglia viene sottoposta al confezionamento, o "habillage". Vi si appone un capsulone che copre il tappo e, sul corpo della bottiglia, un'etichetta e (di solito) una contro-etichetta.

METODO CHARMAT

METODO CHARMAT noto anche come "metodo italiano" o "metodo Martinotti" in onore del suo inventore, è un altro metodo ampiamente utilizzato per produrre vini spumanti. A differenza del metodo classico (o metodo Champenoise), nel metodo Charmat la fermentazione secondaria avviene in grandi serbatoi di acciaio inox, anziché direttamente nelle bottiglie. Ecco una panoramica del processo:

VINO BASE

Vendemmia e Vinificazione Iniziale : Le uve vengono raccolte e pressate per estrarre il mosto.
Fermentazione Primaria : Il mosto ottenuto dalla vendemmia viene fermentato in vino base, simile al processo usato per il vino tranquillo.

Assemblaggio del Cuvée *: Come nel metodo classico, i produttori possono unire vini base di diverse annate e varietà d'uva per ottenere il profilo desiderato.*

RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE

Fermentazione Secondaria in serbatoi (autoclavi) : Dopo l'assemblaggio, il vino base viene trasferito in autoclavi, grandi serbatoi di acciaio inox sigillati e pressurizzati. Qui avviene la fermentazione secondaria, in cui **si aggiunge zucchero e lieviti per provocare la produzione di anidride carbonica.** Questa fermentazione aggiuntiva avviene in ambiente controllato e pressurizzato.

FILTRAZIONE E CENTRIFIGAZIONE ISOBARICHE

Filtraggio e Stabilizzazione : Il vino viene sottoposto a processi di filtraggio per rimuovere eventuali sedimenti o particelle in sospensione e a stabilizzazione per garantire la chiarezza e la stabilità del prodotto.

REFRIGERAZIONE IN AUTOCLAVE

Maturazione in serbatoi : Dopo la fermentazione secondaria, il vino viene lasciato maturare in serbatoi per un periodo di tempo, consentendo ai sapori di svilupparsi e integrarsi.

FILTRAZIONE E CENTRIFIGAZIONE ISOBARICHE

IMBOTTIGLIAMENTO ISOBARICO

Dosaggio e Imbottigliamento : *Facoltativamente si aggiunge una miscela di zucchero e vino (liqueur d'expédition) per regolare il livello di dolcezza.* Successivamente, il vino viene imbottigliato.

TAPPATURA E CONFEZIONAMENTO

Il metodo Charmat è noto per produrre vini spumanti più leggeri e fruttati rispetto al metodo classico, poiché la fermentazione avviene in serbatoi, mantenendo la freschezza e le note fruttate del vino base. Questo metodo è comunemente usato per la produzione di spumanti come il Prosecco e il Lambrusco, tra gli altri.