



SPUMANTIZZAZIONE – domande

- Cos'è uno SPUMANTE?
- Cos'è la SPUMANTIZZAZIONE?
- Qual'è la BASE DI PARTENZA di un vino spumante?
- Cosa significa blanc de blanc?
- Cosa significa blanc de noir?
- Che vitigni si usano principalmente per uno spumante?
- Come viene prodotto uno spumante?
- Cosa significa MILLESIMATO?
- Cosa significa CUVÉE?
- Quali sono i METODI DI SPUMANTIZZAZIONE?
- In cosa consiste il METODO CLASSICO?
- In cosa consiste il METODO CHARMAT?
- Cos'è un AUTOCLAVE?
- Quali sono le fasi di lavorazione del metodo CLASSICO?
- Cos'è il liqueur de tirage?
- Cos'è il liqueur d'expédition?
- Quali sono le fasi di lavorazione del metodo CHARMAT?
- Quali differenze tra i DUE METODI?
- Cos'è il DOSAGGIO?
- Cos'è uno Champagne?
- Differenza tra Champagne e Prosecco?
- Differenza tra uno Champagne e un Franciacorta?
- Differenza tra un Franciacorta e un Prosecco?
- In Ticino si produce spumante?
- Zone di produzione dello spumante con metodo classico?
- Classificazione dello spumante in base al metodo di lavorazione

SPUMANTIZZAZIONE – risposte

- Cos'è uno SPUMANTE? Un vino effervescente
- Cos'è la SPUMANTIZZAZIONE? È il processo di fermentazione innescato da lieviti che trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica (le tipiche bollicine)
- Qual'è la BASE DI PARTENZA di un vino spumante?
Vini di base (vinificazione vini fermi) che possono essere blanc de blanc o blanc de noir
- Cosa significa blanc de blanc? Vino da vitigni di uve bianche
- Cosa significa blanc de noir? Vino da uve scure vinificate in bianco
- Che vitigni si usano principalmente per uno spumante?
Blanc de blanc: Chardonnay, blanc de noir: Pinot Noir e Pinot Meunier
- Come viene prodotto uno spumante?
I VINI DI BASE (blanc de blanc o blanc de noir) vengono ASSEMBLATI (millesimato o cuvee), FERMENTATI con lieviti e zuccheri (2 metodi: in bottiglia o in autoclave), DOSATI e imbottigliati
- Cosa significa MILLESIMATO? Assemblaggio di vitigni diversi di UNA SOLA ANNATA
- Cosa significa CUVEE? Assemblaggio di vitigni diversi di diverse annate
- Quali sono i METODI DI SPUMANTIZZAZIONE? Metodo Classico e metodo Charmat
- In cosa consiste il METODO CLASSICO? Rifermentazione in bottiglia
- In cosa consiste il METODO CHARMAT? Rifermentazione in autoclave
- Cos'è un AUTOCLAVE? Una cisterna in acciaio / tino ibobarico / macchinario enologico con pressione e temperatura controllate
- Quali sono le fasi di lavorazione del metodo CLASSICO?
L'assemblaggio di vini di base è imbottigliato con lieviti e zuccheri (liqueur de tirage) lasciato fermentare in bottiglia a contatto con le fecce, le bottiglie vengono verticalizzate su dei cavalletti per essere ruotate e favorire il deposito dei lieviti morti, sboccatura: congelamento del collo della bottiglia ed espulsione dei lieviti esausti, aggiunta del liqueur d'expédition per correggere il dosaggio zuccherino, imbottigliamento: tappatura e confezionamento
- Cos'è il liqueur de tirage? È una miscela di vino fermo + lieviti + zuccheri che innescheranno la fermentazione (alcol + anidride carbonica → bollicine) in bottiglia
- Cos'è il LIQUER D'EXPEDITION? Liquido (RICETTA SEGRETA) per il dosaggio del grado zuccherino e il rabbocco per compensare la perdita di liquido dovuta alla sboccatura
Durante il processo di fermentazione tutti gli zuccheri dell'uva e quelli aggiunti con il liqueur de tirage sono stati trasformati e lo spumante è completamente secco. Prima della tappatura finale è necessario aggiungere del liquido per compensare il volume perso con la sboccatura e dosare il grado zuccherino da secco a dolce: pas dosé, extra brut, brut, extra dry, dry, demi sec, dolce
- Quali sono le fasi di lavorazione del metodo CHARMAT? Vini di base assemblati + lieviti e zuccheri → fermentati in autoclave, filtraggio, dosaggio, imbottigliamento
- Quali differenze tra i DUE METODI? Secondo il metodo classico la rifermentazione avviene in bottiglia, mentre nel metodo Charmat avviene in autoclave. Quest'ultimo è un metodo industriale, più semplice, veloce ed economico
- Cos'è il DOSAGGIO? Fase di rabbocco con il liqueur d'expédition → correzione finale del dosaggio zuccherino: pas dosé, extra BRUT, BRUT, extra DRY, DRY, Demi sec, dolce
- Cos'è uno Champagne? Vino effervescente/spumante, spumantizzato con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia), prodotto in Francia
- Differenza tra Champagne e Prosecco? Lo Champagne è prodotto in Francia con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Il Prosecco fermenta in autoclave (secondo il metodo Charmat)
- Differenza tra uno Champagne e un Franciacorta? La regione di produzione (Francia, Italia)
- Differenza tra un Franciacorta e un Prosecco? Franciacorta prodotto in Italia e fermentato in bottiglia (metodo classico). Prosecco fermentato in autoclave
- In Ticino si produce spumante? Sì
- Zone di produzione dello spumante con metodo classico? Champagne (Francia), Franciacorta (Italia)
- Classificazione dello spumante in base al metodo di lavorazione