

L'ABC DELLO CHAMPAGNE

UN PRIMO PASSO VERSO UN MONDO FANTASTICO



1 L'ABC DELLO CHAMPAGNE

BioChampagne ti dà il benvenuto in questa semplice guida che ti aiuterà a conoscere le basi dello champagne.

Sarà certamente una lettura che aggiunge valore al tuo sapere e alla tua persona e allo stesso tempo ti permetterà di capire in maniera leggera ed

efficace che lo champagne é allo stesso tempo vino , passione , storia , leggenda , vita e amore .

BUONA LETTURA!

La storia racconta che lo champagne sia nato nell'Abbazia d'Hautvillers nei pressi della città di Épernay, situata nel cuore della regione **Champagne-Ardenne**, per le intuizioni del monaco benedettino **Dom Pierre Pérignon** (1638 - 1715).

Épernay, internazionalmente riconosciuta come la capitale dei vini champagne, è una piccola cittadina di pochi abitanti (26.000) nel cui territorio si trovano numerose ed importanti Maison di Champagne e, circondata da vigneti e da boschi, per un totale di 110 chilometri di cantine tutte visitabili.

Secondo la leggenda, Pérignon avrebbe importato il metodo per la **rifermentazione** in bottiglia alla base del sistema per fare lo champagne.

Rimane il dubbio sulla genesi della trasformazione da vino fermo in vino spumante.

- Una versione afferma che lo champagne sia nato casualmente per errore; tale errore avrebbe causato lo scoppio di alcune bottiglie poste ad affinare in cantina e quindi portato alla scoperta, da parte del Dompe , della "presa di spuma".
- Un'altra versione afferma che l'abate, per rendere più gradevole il vino prodotto, vi aggiungesse in primavera dei fiori di pesco e dello zucchero, tappando successivamente la bottiglia con tappi di legno ; allo stappare della bottiglia si produceva della spuma.
- Un'ulteriore versione afferma che i viticoltori che usavano vinificare le uve di pinot si

fossero resi conto che il vino ottenuto invecchiava male nelle botti, per cui decisero di imbottigliarlo subito dopo la fermentazione; nelle bottiglie questo vino conservava efficacemente gli aromi, ma aveva il difetto di diventare naturalmente spumante, il che comportava lo scoppio di molte bottiglie.

Quale che sia la versione, l'abate arrivò alla conclusione che la spuma fosse dovuta a una rifermentazione (dovuta a errori nella vinificazione o all'aggiunta di lieviti - contenuti nei fiori di pesco - e di zucchero) del vino, con conseguente produzione di anidride carbonica. A questo punto, resosi conto della gradevolezza del vino "spumante", decise di perfezionarne la produzione.

Lo champagne è l'elaborazione, secondo rigide regole ormai consolidate e applicate da tutti i produttori , di un vino-base.

Il vino base deve essere prodotto esclusivamente con le uve dei tre vitigni che sono:

- * lo **CHARDONNAY**
- * il **PINOT NERO**
- * il **PINOT MEUNIER**

Il vino-base può anche essere una cuvée (mix) di vini diversi provenienti dalla stessa vendemmia (annata) chiamando lo champagne **Millésime** o **Vintage**.

Lo champagne elaborato con sole uve bianche (Chardonnay) viene chiamato **Blanc de Blancs**.

Se viene prodotto con sole uve nere (Pinot noir, Pinot meunier) *vinificate in bianco* viene chiamato **Blanc de Noirs**. Se il vino-base è prodotto

con sole uve nere vinificate in rosato lo champagne viene chiamato **Rosé**.

Esistono diverse tecniche per ottenere il vino rosato per gli champagne **Rosé**.

- **Cuvée**. È la pratica più diffusa e consiste nell'aggiunta di una percentuale di vino rosso in quello bianco.

- **Rosé de Saignée**. L'uva nera (Pinot noir) viene pigiata e messa nei tini. Dopo qualche ora di macerazione, quando lo Chef de Cave giudica che il colore estratto dalle bucce sia quello desiderato, toglie parte del mosto non fermentato dalla botte in modo che non si arricchisca ulteriormente di *tannini* ed *antociani* (pigmenti colorati presenti nell'uva). Il mosto rosso prelevato viene aggiunto al mosto bianco per la successiva fermentazione alcolica.

Vediamo operazioni tradizionali e regolamentari necessarie affinché un vino fermo si trasformi in un vino spumante.

DA VINO FERMO A VINO SPUMANTE:

IL METODO

Il metodo viene definito **Metodo Champenois** e prevedere la rifermentazione in bottiglia per la presa di spuma. Poiché tale denominazione è riservata esclusivamente alla Francia, in Italia lo stesso metodo, perfettamente identico, viene definito **Metodo classico**.

Il Metodo Champenois prevede le seguenti operazioni di cantina

- 1) Preparazione del vino-base o della cuvée
- 2) Addizione sciroppo per la rifermentazione
- 3) Messa in bottiglia
- 4) Presa di spuma
- 5) Maturazione sui lieviti
- 6) Raccolta delle fecce nella bidule
- 7) Sboccatura
- 8) Aggiunta dello sciroppo di dosaggio (liqueur d'expédition)
- 9) Tappatura finale e confezionamento

Non entriamo nei dettagli di ogni singola operazione, lo faremo successivamente con i nostri contenuti video che caricheremo nel nostro canale YouTube (seguici se vuoi !) di ogni singola operazione.

CLASSIFICAZIONE DEGLI CHAMPAGNE

GRAND CRU - PREMIER CRU - SANS CRU

Questo è un argomento un po' insolito per noi, dato che qui in Italia non esiste un sistema simile di classificazione.

L'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.) nel 1927 definì e delimitò la zona della regione Champagne-Ardenne dove era legalmente autorizzata la produzione dei vini chiamati Champagne. Oltre ad avere individuato le zone viticole, si confermò anche la validità della classificazione dei vigneti secondo il sistema chiamato *Scala dei Cru*.

Questa classificazione tiene conto della qualità di ogni singolo cru e della sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, cioè dal capoluogo della regione Reims e da Epernay.

Il sistema classifica i comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve prodotte nel comune stesso ed espresso con un valore percentuale.

I comuni sono classificati in tre categorie:

Grand Cru 100% - Premier Cru 90-99% - Sans Cru 80-89%

La percentuale posta accanto alla denominazione definisce il valore qualitativo, delle uve provenienti da una determinata zona della Champagne ed ha come riferimento base il prezzo stabilito per le uve.

Si può dire che le uve provenienti da un comune *Grand Cru*, riceveranno la remunerazione del 100% del prezzo stabilito.

Le uve provenienti da un comune *Premier Cru*, riceveranno una remunerazione pari al 90% del prezzo stabilito.

I Comuni classificati Grand Cru sono 17 e precisamente: Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly-Champagne, Puisieulx, Sillery,

Verzy, Verzenay, Ay, Tours-sur-Marne, Chouilly, Cramant, Avize, Le Mesnilsur Oger, Oger, Oiry.

I Comuni classificati Premier Cru sono 41 mentre quelli classificati Cru sono 255.

In Champagne operano 15.000 viticulteurs che conferiscono gran parte del raccolto alle 110

Maison de Champagne operanti nel territorio. Circa 5.000 viticoltori trattengono parte delle loro uve con le quali producono direttamente il proprio champagne raggiungendo qualità eccellenti.

Il disciplinare prevede anche una Classificazione dei produttori che, sull'etichetta di ogni champagne, sono contraddistinti da una sigla di due lettere maiuscole.

R.M = Récoltant-Manipulant. Sono i vignaioli che con le uve dei propri vigneti producono champagne. La legge consente loro di acquistare da terzi un massimo del 5% di uve.

R.C = Récoltant-Coopérateur. Sono i vignaioli che conferiscono le uve alla cantina sociale la quale produce gli champagnes, li commercializza oppure li consegna al produttore per la vendita in proprio.

S.R = Société de Récoltant. Sono vignaioli dello stesso gruppo familiare che spumantizzano i loro vini in un impianto collettivo, ma ciascuno lo vende con la propria etichetta.

C.M = Coopérative de Manipulant. Sono cooperative di vignaioli produttori. La cooperativa produce e commercializza gli champagne elaborati con le uve dei soci produttori.

N.M = Négociant-Manipulant. Sono le Maison che acquistano le uve dai produttori elaborano e

commercializzano lo champagne con il proprio nome.

M.A = Marque Auxiliaire o Marque d'Acheteur.

Si tratta di uno champagne il cui nome (marca) non appartiene all'effettivo produttore ma a terzi (catene di supermercati, ristoratori od altro simile).

LA REGOLAMENTAZIONE

per la produzione è molto ferrea e dettagliata, segnaliamo qui di seguito qualche esempio che definisce le fasi principali di elaborazione dello Champagne.

1) COLTURA

Fatta all'interno della zona delimitata dalla legge del 22 luglio 1927

- il diritto di nuovi impianti è accordato con autorizzazioni ministeriali molto limitate;
- il diritto di reimpianti si ottiene solo dopo aver precedentemente sradicato, all'interno della stessa azienda, un vigneto di superficie uguale.
- la distanza tra i filari di vigna (inferiore o uguale a 150 cm);
- la distanza fra i ceppi di vite dello stesso filare (da 90 a 150 cm);
- la somma delle due distanze (tra filare e filare e tra ceppo e ceppo) deve essere inferiore a 250 cm.

La densità di ceppi per ettaro ha lo scopo di limitare la vigoria e la produzione di ogni singola vi-

te, in modo che ogni "piede" dia pochi grappoli ma di grande qualità.

È regolata anche l'altezza massima, in rapporto al terreno, delle gemme poste all'estremità dei tralci, in relazione al sistema di potatura adottato:

- **potatura corta a Chablis** o a **Cordone** (sistema Royat)
- **potatura Guyot** e **potatura Valle della Marna.**

Queste disposizioni hanno lo scopo di mantenere i grappoli abbastanza vicini al terreno e favorire così la loro maturazione, grazie agli effetti benefici del gesso (restituzione durante la notte del calore immagazzinato dal terreno durante le ore di sole). La regolamentazione della potatura è stabilita in relazione alla zona di produzione e al vitigno:

Per i Grand Cru 100% e i Premier Cru da 99% a 90% sono ammesse solo le potature a Chablis e Cordon Royat, perché danno uve di maggior qualità. Sono vietate la potatura Guyot e la potatura Valle della Marna.

Per i vitigni Chardonnay e il Pinot Nero la potatura deve essere obbligatoriamente effettuata a Chablis, Cordon Royat o Guyot.

La potatura Valle della Marna è autorizzata solo per il Pinot meunier.

2) VENDEMMIA

Il diritto alla denominazione "Champagne" può essere applicato soltanto ai vini ottenuti entro il limite della resa massima per ettaro, fissata ogni anno da Decreto ministeriale.

3) PIGIATURA

È stabilita una severa limitazione di rendimento alla torchiatura: da 160 Kg d'uva si possono ottenere soltanto 102 litri di mosto, che, corrispondono a 100 litri di vino.

Ad ogni vendemmia viene fissato per Decreto il grado alcolico minimo che devono avere i mosti per poter essere vinificati per produrre lo Champagne.

4) SPUMANTIZZAZIONE

Tra le regolamentazioni per la spumantizzazione, si segnalano in particolare:

Seconda fermentazione in bottiglia è obbligatoria. In tutto il territorio A.O.C. è proibito per legge utilizzare altri metodi di produzione quali il "trava-so" ed il metodo "Charmat" (rifermentazione in autoclave, in grandi recipienti).

L'uso dello zucchero per l'arricchimento del mosto (chaptalization), per la presa di spuma (**liqueur de tirage**) e per il dosaggio* (**liqueur d'expédition**) è dettagliatamente regolamentato e controllato da funzionari pubblici.

*Dosaggio, operazione di inserimento della liqueur d'expédition durante il dégorgement. La soluzione è composta da vino e percentuali di zucchero variabili in base alla tipologia dello Champagne che si vuole ottenere. I termini *pas-dosé* e *nature* indicano l'assenza di liqueur d'expédition.

Queste sono le varie definizioni in relazione al contenuto di zuccheri:

Brut Nature (residuo zuccherino inferiore o uguale a 3 grammi/litro senza aggiunta di zucchero dopo la presa di spuma);

Extra-Brut (inferiore o uguale a 6 g/l);

Brut (da 0 a 15 g/l);

Extra-Dry (da 12 a 20 g/l);

Sec (da 18 a 35 g/l);

Demi Sec (da 33 a 50 g/l);

Doux (oltre 50 g/l).

Il Grado alcolico deve essere come minimo di 10 gradi per i non millesimati e di 11 gradi per i millesimati.

L'acidificazione è autorizzata nel limite di

- 1,5 g/ litro, espresso in *acido tartarico*;
- L'*acido citrico* deve essere inferiore o uguale a 0,50 g/ litro;
- il tenore di *anidride solforosa* non deve superare i 200 mg./ litro:

La disacidificazione, quando si rende assolutamente indispensabile, non può essere effettuata

che con tre prodotti ben determinati e regolamentati.

4) DURATA SPUMANTIZZAZIONE

Per legge deve essere di almeno 15 mesi DOPO il tirage (messa in bottiglia per la presa di spuma) per i non millesimati, mentre per i millesimati la durata minima è di 36 mesi. Tradizionalmente però i produttori più noti invecchiano i loro Champagnes non meno di 36 mesi per i non millesimati e di 60 mesi nel caso dei millesimati.

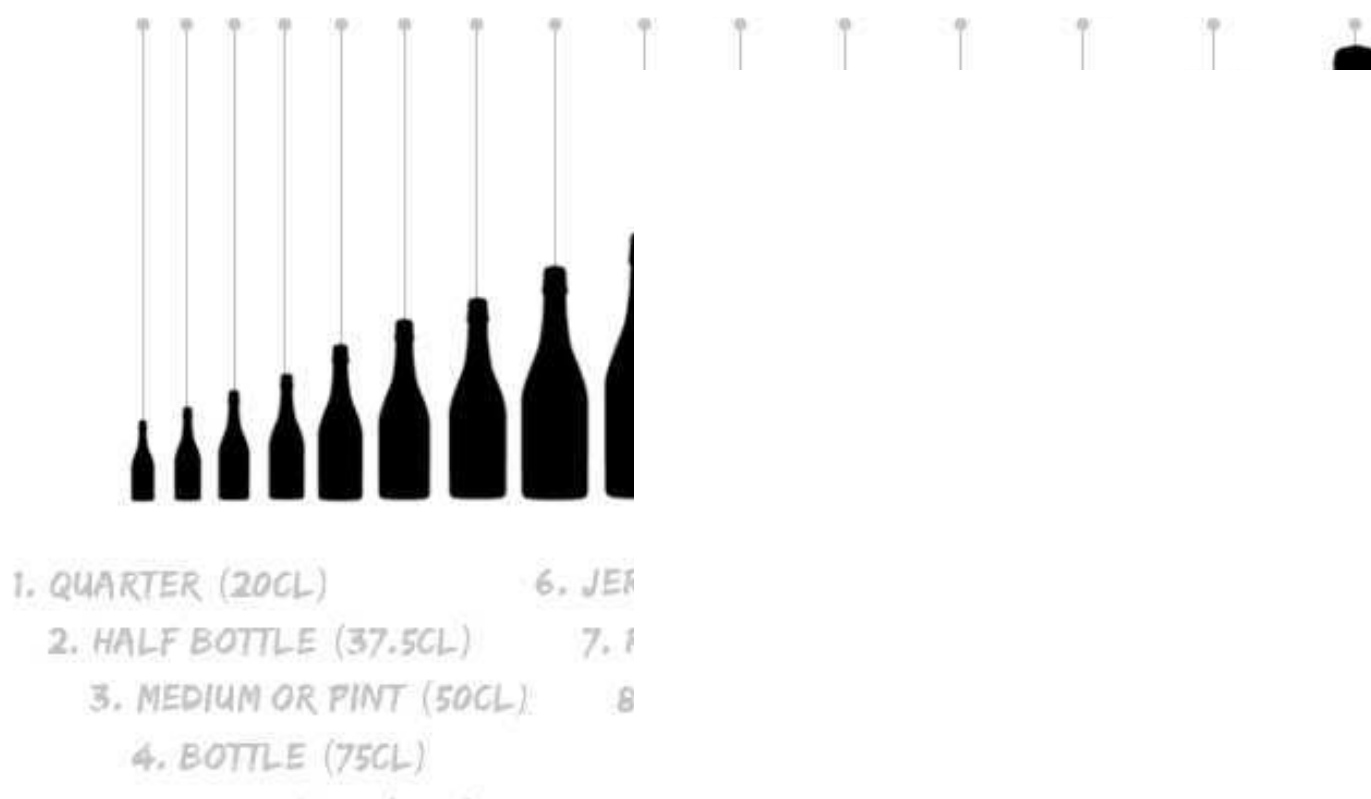
IL TAPPO IN SUGHERO

Il tappo di sughero delle bottiglie di champagne è caratteristico per la forma a fungo che assume. Al momento dell'imbottigliamento il tappo non ha quella forma, ma è cilindrico, di diametro molto maggiore di quello del collo della bottiglia in cui deve essere inserito.

Affinché possa entrare è necessario che sia compresso tramite un'apposita attrezzatura, e immediatamente dopo, la parte di esso rimasta fuori della bottiglia deve essere "gabbiettata", cioè compressa assialmente per essere assestata sul "raso bocca" della bottiglia talché si possa instaurare il cosiddetto "effetto tappo corona". L'insieme di queste due compressioni che il tappo subisce, agendo in sinergia, consentono al tappo, sottoposto alla pressione dell'anidride carbonica presente nella bottiglia, di contrastare efficacemente la fuoriuscita di questo gas.

Col tempo il tappo perde gradualmente la sua elasticità naturale, e la parte situata più vicina all'imboccatura della bottiglia si degraderà più velocemente di quella situata più in basso, costringendo il tappo ad assumere la forma che si conosce.

TIPI DI BOTTIGLIE



Lo Champagne è l'unica denominazione
alcuni sono puramente funzionali men
occasioni di festa

L'ETICHETTA



- numero di immatricolazione rilasciato dal CIVC, preceduto da due lettere che indicano la categoria del produttore
- indica quantità zuccherina
- dettagli specifici relativi al tipo di cuvée
- nome o ragione sociale dell'elaboratore (oltre al nome del comune in cui il vino è stato elaborato, solo se diverso dalla sede sociale) e "France"
- gradazione alcolica

Il Disciplinare dell'A.O.C. Champagne prevede che in etichetta compaiano alcune indicazioni obbligatorie affinché il consumatore possa avere le informazioni fondamentali e necessarie ad individuare il prodotto contenuto nella bottiglia.

Il tappo è formato da due parti ben distinte, le cui differenze sono facilmente individuabili anche a occhio nudo:

- Il "corpo", costituito da un agglomerato di sughero di alta qualità (utilizzato per questa parte del tappo per ragioni economiche, ma anche per motivi tecnici). Questa parte non è a contatto con il vino
- La "testa", in genere è costituita da due rondelle di sughero massiccio incollate una sull'altra alla base del "corpo" ; si tratta della parte che entra nel "collo" della bottiglia ed è esposta al contatto con il vino

IL CLIMA

Il clima particolare della Champagne è un altro dei fattori che influiscono positivamente sulle uve e, quindi, sui vini .

L'instabilità climatica caratterizza la zona, con frequenti cambiamenti fra un mite clima atlantico ed un rigido clima continentale.

In primavera esiste la possibilità di gelate, tanto che non è raro vedere una gran quantità di *stufette* poste tra i filari per evitare che i germogli primaverili possano subire i danni del gelo.

Altri sistemi vengono usati per combattere le gelate primaverili: l'aspersione a pioggia del vigneto con acqua per mantenere la temperatura allo zero termico; oppure l'uso di grandi pale a vento per movimentare l'aria umida circostante onde evitare il formarsi della brina gelata

Gli sbalzi di temperatura possono creare interferenze e problemi al momento della fioritura e

dell'impollinazione con conseguenti riduzioni delle rese alla vendemmia. Questo clima così particolare e difficile, conferisce alle vendemmie rese per ettaro molto contenute, uve ricche di componenti volatili che conferiscono ai vini complessità di profumi oltre che finezza ed eleganza.

CONSIGLI PRATICI

Raffreddare lo Champagne nel freezer rischia di abbattere aromi e sapori quindi è bene refrigerare lo Champagne nel frigorifero oppure , per raffreddarlo più rapidamente , si può usare un secchiello con del ghiaccio.

Immergete la bottiglia in una miscela di acqua e ghiaccio, lo Champagne dovrebbe raggiungere la giusta temperatura in 15-20 minuti.

Nel frigorifero raffreddare la bottiglia per tre o quattro ore prima di servire. Purché la temperatura rimanga costante.É consigliabile tenere la bottiglia sempre distesa in modo che lo champagne non entri in contatto con il tappo.

È meglio bere lo Champagne freddo ma mai ghiacciato. Temperature troppo basse non permettono di apprezzare la complessità di aromi e sapori. Quanto più giovane ed esuberante è lo Champagne, tanto più fresco andrebbe servito (8°C). Se invece è un po' più invecchiato o se è un millesimato, sarà perfetto servito a 10°C.

BICCHIERE

Che sia di cristallo, prima di tutto, e trasparente per esaltarne bollicine e colore. La flûte favorisce la concentrazione degli aromi ma fa il suo grande ritorno la coppa. Comunque che sia flûte o coppa l'importante è tenere il bicchiere dallo stelo per non rischiare di riscaldarlo. Il bicchiere (che deve restare il più ruvido possibile) non andrebbe mai lavato con saponi, ma solo con acqua calda in modo da valorizzare il perlage.

ACCOSTAMENTI

Pur nella molteplicità delle scelte possibili, è sempre indicato iniziare un pasto con vini secchi e leggeri, adatti anche a certi tipi di pesce, per orientarsi verso un prodotto più strutturato da accostarsi a carni o formaggi, per terminare con Champagne d'annata e di spiccata morbidezza.

L'**aperitivo** mette sempre alla prova lo Champagne, dato che il palato non è ancora appesantito dal pasto e che lo stomaco è più sensibile ad avvertire un'eccessiva acidità, prerogativa purtroppo comune alla maggior parte di spumanti di bassa qualità. E' bene, dunque, prima del pasto orientarsi verso uno Champagne allo stesso tempo leggero, fine e fresco e dotato di una certa nettezza, come certi *blanc de blancs*.

Passando agli **antipasti**. In tal caso la scelta dovrà cadere su un vino dal profumo ricco e potente, dotato di una certa nervosità e ben marcato per territorio. Non commettiamo l'errore di proporre l'abbinamento con Champagne invecchiati: in tal caso il profumo marcato e la leggera sensazione di ossidazione prevarranno irrimediabilmente sui frutti di mare o sui crostacei.

Per i **primi** Il *brut* è consigliato per la brut per i pasta dura o *demi-sec* con gli eborinati (formaggi con le muffe). Minori problemi con il **pesce alla griglia**. In tal caso, è preferibile un vino non troppo leggero e dalle note marcate: uno Champagne a base *Chardonnay* (almeno il 50 %) e con in affinamento di almeno 5 anni.

Il **pesce in salsa** richiede vino di grande rotondità; in tal caso l'ideale sarebbe un uvaggio a base di uve nere (*Pinot Noir*), anche se la combinazione *1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier* garantisce da ogni rischio, perché tale assemblaggio riunisce corpo e freschezza.

Le **vivande speziate o piccanti** e i cibi molto strutturati, vogliono uno spumante con una maggiore proporzione di *Pinot Noir* al fine di evitare che il cibo prevalga sul vino e viceversa.

I **volatili e le carni bianche** sono perfetti con uno Champagne dall'assemblaggio classico. In tal caso, però, la temperatura deve non essere inferiore a 13°.

Anche con la **cacciagione** questo tipo di spumante mantiene perfettamente il suo ruolo. Con la cacciagione di piuma, sarà, allora, preferibile accostare la finezza alla corposità, senza trascurare un bouquet molto intenso. Con quella di pelo (lepre, cinghiale o cervo) sarà necessario uno Champagne più strutturato (specie quello caratterizzato dagli eccellenti vitigni a bacca nera della vallata della Marna), o meglio un *rosato* a contenuto 100 % di *Pinot Noir*.

É da sfatare il mito dell'abbinamento con il cioccolato. L'acidità dello champagne infatti non va per niente d'accordo con l'amaro del cioccolato.