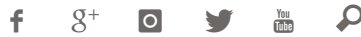


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE • NEWS

CHAMPAGNE, IL LUNGO PERCORSO DELLE BOLLICINE



AIS MILANO • 17 GIUGNO 2016

♥ 0 👁 94 ➦ 0



champagne_MilanoPlatinum

Champagne, il lungo percorso delle bollicine



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Lo **champagne** è universalmente conosciuto come il vino della festa che riporta alla mente sensazioni di piacere, di allegria e di seduzione.

Ma forse non tutti conoscono la storia della sua creazione, perché di creazione si deve parlare, e del suo metodo di produzione.

Tutto inizia nella seconda metà del XVII secolo, quando il monaco benedettino **Dom Pierre**

Pérignon mette a punto la tecnica della rifermentazione in bottiglia intuendo che la spuma che in determinate condizioni si creava nelle bottiglie era dovuta all'azione combinata dei lieviti e dello zucchero.

Nasce così il *méthode champenoise*, nome utilizzabile solo nella regione dello Champagne; in Italia è sostituito dal sinonimo *metodo classico*.

Il processo inizia con un vino base (*vin clair*), ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto, cui viene aggiunta la *liqueur de tirage*, un composto formato principalmente da zuccheri e lieviti. Il vino viene quindi imbottigliato e tappato con un tappo a corona al cui interno è inserito un cilindretto di plastica (*bidule*) che servirà poi a facilitare l'estrazione delle fecce.

I lieviti iniziano a fermentare all'interno della bottiglia (*rifermentazione* o *presa di spuma*) consumando lo zucchero e creando anidride carbonica ovvero le bollicine.

Questo processo si completa in pochi mesi ma i lieviti, seppur inattivi, vengono lasciati in bottiglia per un periodo che può durare parecchi anni, conferendo allo champagne aromi e complessità (sosta *sur lies*).

Terminata questa ulteriore fase è necessario estrarre i lieviti dalla bottiglia. L'operazione inizia con la fase del *remuage*, che consiste nel ruotare le bottiglie su sé stesse inclinandole sino a arrivare a capovolgerle completamente facendo così depositare i lieviti nella parte apicale del collo.

Tradizionalmente le bottiglie vengono poste in cavalletti di legno forati (*pupitres*) e ruotate e inclinate a mano. Si dice che l'idea di usare un'asse forata per agevolare l'operazione venne a Madame Ciquot, che per prima utilizzò, bucandolo, il tavolo della sua cucina.

Nelle grandi Maison questa attività è oggi effettuata con l'ausilio di macchine a cassoni (*gyropalette*) che ruotano e inclinano simultaneamente 500 bottiglie.

Finito il *remuage* si passa alla fase della sboccatura (*dégorgement*) per eliminare i lieviti e rendere così perfettamente limpido lo champagne. Il collo della bottiglia viene immerso in una soluzione di glicole a bassa temperatura che ghiaccia alcuni centimetri di liquido inglobando anche la parte dei residui depositatisi nella *bidule*.

La bottiglia viene stappata e la pressione interna dello champagne, che può raggiungere le 6 atmosfere, provoca l'espulsione della parte ghiacciata del liquido. La bottiglia deve essere rabboccata per rimpiazzare il vino fuoriuscito. Per ottenere un *pas dosé* si utilizza lo stesso champagne prelevato da altre bottiglie uguali; per le altre tipologie a differente residuo zuccherino si aggiunge la *liqueur d'expédition*, una miscela di vini di differenti annate, distillati e zucchero che ogni produttore tiene segreta e che conferirà allo champagne quella nota caratteristica identificativa della Maison.

Al termine di questo lungo percorso, lo champagne è pronto per essere degustato ad una temperatura intorno ai 4 °C.

di *Paolo Valente*

GALLERY **CHAMPAGNE, IL LUNGO PERCORSO DELLE BOLLICINE**

In collaborazione con **AIS Milano**.



THE AUTHOR



AIS MILANO

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.

Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER