

Degustando bollicine. Metodo Ancestrale e Metodo SoloUva

di [Paolo Valente](#) - 23 febbraio 2017 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ultimo incontro del 2016 per il gruppo dei degustatori di AIS Lombardia si è tenuto presso il ristorante Due Colombe di Rovato. Il tema della giornata, visto l'incombere delle festività di fine anno, non poteva che riguardare le bollicine anche per un brindisi di benvenuto al nutrito gruppo di nuovi degustatori che hanno recentemente superato l'esame di abilitazione.



Bollicine sì, ma un po' particolari: si è parlato infatti di **"Metodo Ancestrale"** e di **"Metodo SoloUva"**.

Nicola Bonera, miglior sommelier d'Italia 2010 e ambasciatore del Metodo Classico nonché grande esperto della Franciacorta, introduce la mattinata di aggiornamento presentando le caratteristiche tecniche del **"Metodo Ancestrale"**.

Metodo Ancestrale. 200 anni di storia

Il metodo, con alle spalle almeno 200 anni di storia, prevede che la seconda fermentazione, ovvero la presa di spuma, avvenga senza soluzione di continuità rispetto alla fermentazione alcolica.

Il mosto inizia la trasformazione degli zuccheri in alcol in contenitori di acciaio e quando raggiunge il 5 o 6% in tenore alcolico viene imbottigliato; nella bottiglia prosegue la fermentazione per un periodo variabile tra i sei e i dodici mesi durante il quale si arricchisce ulteriormente di alcol e, al tempo stesso, si dota di quel corredo di effervescenza che caratterizza i vini spumanti. Alcuni produttori procedono poi alla sboccatura o al travaso per eliminare le fecce fini.

I vini che ne risultano sono molto eterogenei tra loro, in alcuni il residuo zuccherino è limitato mentre in altri è maggiormente percepibile. La pressione interna alla bottiglia normalmente resta al di sotto delle 3 atmosfere.

Metodo SoloUva. Il legame con il territorio nel bicchiere

Giuseppe Vezzoli, dell'omonima azienda, e **Nico Danesi** enologo per numerose cantine franciacortine, portano la loro esperienza e condividono le riflessioni di un gruppo di produttori su come fare per essere ancora di più legati al territorio e come farlo percepire nel



bicchieri. Da questa riflessione è nato il metodo SoloUva che prevede che non venga utilizzato zucchero di canna nella fase di preparazione della “liqueur de tirage” o della “liqueur d’expédition”. Al suo posto viene addizionato solo mosto congelato. Questo, oltre ad avere il vantaggio di riportare nel bicchiere solo elementi del territorio senza aggiunte esogene, consente anche di vendemmiare l’uva ad una perfetta maturità fenologica, maturità che in Franciacorta si raggiunge quando l’alcol potenziale raggiunge circa il 12%.



Tre batterie di vini in degustazione

La prima, con spumanti metodo ancestrale, ha evidenziato prodotti dalle caratteristiche disomogenee; spaziando, alla vista, dal velato al brillante; l’olfatto ha mostrato una buona caratterizzazione degli aromi primari e secondari senza lasciare spazio a sentori legati alla rifermentazione e ai lieviti.

I prodotti della seconda batteria realizzati con il metodo franciacortino SoloUva presentavano limpidezza all’analisi visiva, il naso si esprimeva su note fruttate con sottili sentori erbacei senza alcuna nota riconducibile ai lieviti. In bocca da notare la grande eleganza e pulizia sorrette da un’importante trama acida. Vini di grande finezza in alcuni casi vicini all’eccellenza.



La terza e ultima batteria è stata dedicata agli champagne. I prodotti sono risultati di buona brillantezza alla vista, con sentori olfattivi legati alla frutta, da matura a tostata, e all'agrume dolce. In bocca freschezza e sapidità generose.

Difficile dire se il metodo SoloUve sia meglio del metodo tradizionale e se potrà, in futuro diventare il metodo caratterizzante la Franciacorta. Senza dubbio è un metodo differente. I vini che ne derivano abbandonano alcune delle caratteristiche olfattive tipiche del metodo classico a tutto favore di una carica aromatica fruttata o floreale.