



# SPUMANTE

## Come orientarsi fra le bollicine

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Differenze spumanti](#)
- [Spumante millesimato](#)
- [Spumanti dolci](#)

### Introduzione



Nel momento in cui si avvicinano le feste o qualche avvenimento particolare che bisogna festeggiare, è facile pensare allo champagne o ad uno spumante per dare adeguato risalto anche in tavola a tale evento.

Spesso, commettiamo un errore, anche inconsciamente: in pratica, quando si tratta di scegliere quale spumante acquistare ragioniamo come se tutte le bottiglie fossero uguali, considerando che non ci sia poi così tanta differenza tra i vari marchi e le diverse categorie.

L'importante, quindi, è che siano presenti le bollicine, senza poi stare tanto a guardare quale bottiglia acquistiamo e presentiamo in tavola.

Si tratta, com'è facilmente intuibile, di un comportamento del tutto errato, visto che è necessario avere un minimo senso di orientamento quando si deve effettuare la scelta dello spumante: per tale ragione, è consigliabile avere delle conoscenze tecniche per capire a grandi linee quale sia la bottiglia migliore di spumante in relazione alle nostre esigenze e preferenze.

Ovviamente, chi va ad acquistare lo spumante dovrà essere a conoscenza della differenza che intercorre tra una produzione con il metodo classico piuttosto che con il metodo Charmat.

In entrambi questi ultimi casi si potrà acquistare un ottimo e valido spumante da utilizzare per le feste.

### Differenze spumanti

Tra le principali componenti che fanno in modo di diversificare notevolmente le diverse categorie di spumanti troviamo indubbiamente la dolcezza.

Infatti, un gran numero di persone esprime la propria preferenza per delle bottiglie di spumante secche e ficcanti, mentre tanti altri vorrebbero sempre avere sulla propria tavola uno spumante dal gusto raffinato e coinvolgente.

Ovviamente, anche in questo caso emergono i gusti e le preferenze personali, che sono il principale indice a cui attenersi nel momento in cui si sceglie lo spumante per festeggiare un particolare evento.

Avere delle conoscenze approfondite nel settore enologico è fondamentale anche per capire da cosa dipenda il grado di dolcezza che caratterizza ciascun spumante.

Possiamo trovare una speciale classificazione degli spumanti in relazione al livello di dolcezza : in cima a questa particolare classifica troviamo lo spumante Brut Nature, che presenta al suo interno più di tre grammi di zucchero per ogni litro; al secondo posto, troviamo l'Extra Brut, ovvero un vino che riesce ad esprimere tutto il suo gusto alla perfezione nel momento in cui viene servito in tavola con pietanze a base di pesce e frutti di mare.

Nel caso in cui, al contrario, foste degli amanti di tutti gli champagne secchi, non preoccupatevi: anche in questo, vi trovereste sempre con l'imbarazzo della scelta.

Nel caso in cui aveste bisogno di uno champagne che accompagni tutte le pietanze di pesce o a base di carni bianche alla griglia, allora è consigliabile puntare sullo spumante Brut, che però deve essere evitato con dei piatti da dessert.



## Spumante millesimato

Una delle differenze principali di cui si deve tener assolutamente conto nel momento in cui si ha intenzione di acquistare uno spumante.

In primo luogo, una delle distinzioni più importanti e fondamentali è quella tra spumanti millesimati e quelli non millesimati.

Quando parliamo di millesimati, quindi, vogliamo intendere tutte quelle bottiglie che sono state prodotte sfruttando delle uve che fanno parte interamente della stessa annata che, ovviamente, è stata considerata dagli addetti ai lavori di primissimo livello.

Gli spumanti millesimati, quindi, rappresentano dei prodotti di un livello superiore, soprattutto per il fatto che hanno una notevole personalità e dei profumi unici e inconfondibili.

Al contrario, la categoria degli spumanti non millesimati si caratterizza perché tali bottiglie vengono prodotte, nella maggior parte dei casi, mischiando diverse categorie di uve, oltre anche a rappresentare gran parte della produzione vinicola.

Certamente, ciò non deve portare a pensare che gli spumanti non millesimati siano inferiori rispetto alla prima categoria, ma è chiaro che la qualità complessiva degli spumanti millesimati si fa preferire in diverse occasioni.

Ovviamente, come in tutte le cose, si tratterà di fare una scelta in base ai propri gusti ed alle proprie preferenze.

## Spumanti dolci

Nel momento ciò che cattura la nostra attenzione, quando beviamo uno spumante, è la dolcezza, allora dobbiamo tenere in grandissima considerazione l'Extra-Dry, che è senza dubbio uno dei principali spumanti dolci.

Questo particolare spumante si caratterizza per il fatto di avere al suo interno un notevole quantitativo di zucchero che, nella maggior parte dei casi, è compreso tra 12 e 20 grammi per ogni litro.

Invece, lo spumante Sec permette di entrare nel mondo degli spumanti da associare ai dessert.

Quando aveste la necessità di accompagnare qualche sfizioso pasticcino secco e foste alla ricerca di uno spumante che faccia al caso vostro, allora il consiglio è quello di puntare tutto sul Sec, che va molto bene, paradossalmente, anche per accompagnare dei formaggi stagionati (media stagionatura).

Tra i classici vini da dessert, un ruolo di indubbio spessore spetta al Demi-sec o abboccato.

## Le quattro tipologie di spumanti

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Blanc de noirs](#)
- [Blanc de blancs](#)
- [Rosè](#)

### Introduzione



Nel settore vinicolo e degli spumanti è fondamentale, per gli appassionati e per gli addetti ai lavori, essere a conoscenza delle varie differenze che intercorrono tra i diversi tipi di bollicine che sono presenti in commercio.

E' piuttosto facile capire come gli spumanti non hanno tutti le medesime caratteristiche e, in modo particolare, non si può applicare una distinzione adeguata e corretta solamente dando un'occhiata al sistema con cui vengono prodotti.

Ecco spiegato il motivo per cui è necessario conoscere una distinzione in quattro categorie degli spumanti che può fungere tranquillamente da guida anche per tutte quelle persone che si avvicinano per la prima volta a questo mondo.

Gli spumanti si devono distinguere, inoltre, anche in relazione alle uve che vengono impiegate per la loro

produzione.

La prima categoria è quella rappresentata dai Blanc de Blancs, ovvero tutti quegli spumanti che si caratterizzano per avere una colorazione particolarmente chiara e per essere prodotti sfruttando solamente uve a bacca bianca.

La seconda categoria è rappresentata dal Blanc de noirs, ovvero uno spumante che si realizza sfruttando unicamente uve rosse che vengono vinificate in bianco: in poche parole, non viene impiegata la buccia nel processo di lavorazione.

La terza categoria è quella dello spumante Rosé, che si contraddistingue per essere prodotto da vino sfruttando una base rosata.

Infine, la quarta ed ultima categoria è rappresentata dallo spumante Cremant, che si caratterizza per l'utilizzo più basso di zuccheri nel corso del procedimento di lavorazione.

## Blanc de noirs

Questa categoria di spumanti viene definita con un termine di origine francese che, tradotto letteralmente in lingua italiana, sta a significare un vino bianco che viene prodotto sfruttando delle uve rosse.



Certamente, il termine “Blanc de noirs”, più che con il vino, va a braccetto con lo spumante, con lo Champagne e molte altre bevande che sono state realizzate sfruttando, per la maggior parte del processo di lavorazione, il pinot noir d'uva.

Blanc de Noirs è uno spumante che si caratterizza per una particolarità che avviene nel corso del processo di lavorazione: la produzione va a levare, in maniera estremamente rapida, le bucce dal succo, dopo che si è proceduto alla spremitura dell'uva.

Si tratta di una tecnica particolarmente interessante, che permette di evitare che il pigmento presente all'interno della buccia dell'uva possa donare un colore troppo intenso o un quantitativo di colore troppo elevato al vino che viene prodotto.

Il Blanc de Noirs comprende tutta una serie di vini che possono modificare tonalità a partire dal rosa pallido fino ad assumere una colorazione che varia tra il rosa albicocca e il rosa salmone, ma che pochissime volte possono definirsi estremamente chiari o, addirittura, bianchi.

## Blanc de blancs

Blanc de blancs rappresenta sempre un termine che deriva dalla lingua francese e che tradotto, in modo piuttosto letterale scolastico, sta a significare “bianco dei bianchi”.

Ovviamente, si può già intuire qualcosa su questa tipologia di spumante solamente sentendo nominare il termine blancs, ma vediamo in cosa consiste.

La prima e più importante caratteristica di tutti quei vini che rientrano all'interno di questa categoria di spumanti è, senza ombra di dubbio, quella di essere degli Champagne che vengono prodotti utilizzando solamente le uve Chardonnay.

Uno dei più importanti esempi che si collegano a questa categoria di spumanti è legata al Ruinart.

Il termine francese utilizzato per descrivere questa categoria viene, in alcuni casi, impiegato anche per definire degli altri vini Chardonnay, più che degli spumanti che si ricavano sfruttando vitigni a bacca bianca.

Senza ombra di dubbio, gli spumanti che rientrano nella categoria Blanc de blancs si caratterizzano per provenire dalle terre più prestigiose ed importanti.

Ovviamente, alla stregua di quanto avviene nel Blanc de Noirs, anche gli spumanti che

appartengono a questa categoria provengono specialmente da territori transalpini, in particolar modo all'interno dell'area denominata Champagne.

Proprio in questi territori sopra citati si sono sviluppati i migliori vini spumanti ed è esattamente in tali zone che si respira un'affascinante aria di tradizioni e di importanza vinicola.

## Rosè

Questa particolare categoria di spumante si caratterizza per il fatto che viene notevolmente impiegato sotto le feste natalizie, ma anche per capodanno, quando serve a apportare un tocco di eleganza e di raffinatezza a cibi e pietanze tipicamente invernali.

Ovviamente, come in tutte le occasioni, è fondamentale fare la scelta giusta nel momento in cui si deve acquistare lo spumante, ma anche servirlo in tavola alla giusta temperatura e bere con attenzione, senza inutili esagerazioni.

Il Rosè è uno spumante che si deve servire ad una temperatura compresa, come tutte le altre categorie, tra i sei e gli otto gradi centigradi e deve essere servito in tavola insieme a pietanze piuttosto leggere.

Spesso, il Rosè viene utilizzato all'interno di bar e ristoranti per servire i clienti con un ottimo aperitivo, soprattutto per via della grande freschezza di questo spumante.



## Cremant

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa è il Crémant](#)
- [I Crémant francesi](#)
- [Il Crémant d'Alsace](#)
- [I Crémant di Bourgogne](#)
- [Crémant de Limoux](#)
- [Crémant du Jura](#)
- [Crémant de Bordeaux](#)
- [Crémant de Loire](#)
- [Crémant de Die](#)

## Cosa è il Crémant



Il Crémant è un vino spumante inizialmente vinificato in Francia, e poi anche in Italia dove ha definitivamente definito con il nome di Satèn per distinguerlo dal suo omologo francese ormai anch'esso protetto dalla legge delle denominazioni di origine controllata, in francese chiamato Appellation d'Origine Contrôlée.

Si distingue dai normali vini spumante per la pressione atmosferica contenuta nella bottiglia che deve essere inferiore alle 5 atmosfere. Il risultato è un vino con un contenuto di anidrite carbonica inferiore ai tradizionali champagnes e spumanti, con un perlage e una spuma più soffici.

Il termine Satèn viene utilizzato per la produzione dei Franciacorta disciplinata nel disciplinare come denominazione di origine controllata e garantita in modo da non creare attriti con la terminologia e la legislazione francese.

## I Crémant francesi

In Francia i migliori Crémant sono quelli Alsatiani, ma la produzione coinvolge quasi tutte le regioni vinicole riconosciute del paese d'oltralpe. Vengono utilizzati differenti uvaggi, a seconda della regione di provenienza. Curiosamente viene prodotto ed accettato, anche dalla legislazione francese, un Creman in Lussemburgo, detto Crémant de Luxembourg ottenuto dalla spumantizzazione di Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Gris.

In Francia, oltre al Crémant d'Alsace, ottenuto con le stesse uve utilizzate nel Granducato, vengono prodotti il Crémant de Bourgogne, dallo Chardonnay, l'Aligoté e il Pinot Noir; il Crémant de Limoux, vinificato a partire dal Mauzac, lo Chardonnay, lo Chenin Blanc e il Pinot Noir; il Crémant



du Jura, per cui si utilizza la particolare Savagnin, che nulla ha a che fare con il Sauvignon, lo Chardonnay, il Poulsard, il Pinot Noir, il Pinot Gris e il Trousseau; il Crémant de Bordeaux con le classiche uve bordolesi Sémillon, Sauvignon, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot; il Crémant de Loire dallo Chenin Blanc, il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc; e il famoso Crémant de Die dalla Clairette.

Il metodo utilizzato resta comunque per tutti il metodo Champenoise classico che viene utilizzato per gli Champagnes.

## Il Crémant d'Alsace



Tra i più rinomati, i Crémant alsaziani vengono ottenuti principalmente dal Pinot Bianco, con una produzione che coinvolge circa 500 cantine. La denominazione fu approvata il 26 agosto 1976.

I vini sono delicati, molto eleganti, ottimi abbinamenti per i cocktails party o in aperitivo. I profumi dipendono dall'assemblaggio.

## I Crémant di Borgogna

Questi Crémant sono molto rinomati, grazie alla delicatezza dei profumi che riprendono tra l'altro molto gli aromi degli Champagnes. I vitigni utilizzati infatti, a parte l'Aligoté, sono gli stessi che si possono trovare nella famosa regione spumantistica ad est di Parigi. La spumantizzazione viene effettuata principalmente con lo Chardonnay e il Pinot Noir, in tipologia Blancs de Blancs o Blancs de Noirs. I profumi sono intensi, fruttati, molto fragranti con sentori di pasticceria calda. Questi vini possono accompagnare tutto il pasto, grazie a un'acidità piuttosto leggera. Ottimo con antipasti di mare, pesce ma soprattutto crostacei, il Crémant della Borgogna supporta bene le carni bianche e il pollame nobile. Come fine pasto si può associare alla pasticceria secca, il gelato e alla frutta rossa fresca.

## Crémant de Limoux

Anche a Limoux si vinificano dei Cremant elaborati e delicati, abbastanza conosciuti per il loro equilibrio. Sono vini di colore oro brillante, con una gamma olfattiva leggera e floreale, ai fiori bianchi, con sfumature mielate e affumicate. In bocca risultano molto freschi e mediamente corposi, da associare soprattutto al pesce, ai frutti di mare e alle carni bianche.

## Crémant du Jura

È il meno conosciuto nel panorama dei Crémant, il meno importante e il più giovane come riconoscimento legislativo, approvato solo nel 1995. anche qui i vitigni più utilizzati sono il Pinot Noir e soprattutto lo Chardonnay, impiegato spesso in purezza, mentre le altre uve sono utilizzate per altre produzioni, tra cui i particolarissimi e pregiati Vins Jaune de Jura ottenuti dalla particolare lavorazione del Savignan.

## Crémant de Bordeaux

Offuscato dagli importanti rossi da una parte, e dai rinomati bianchi dall'altra, i Crémant nel Bordolese occupano appena 100 ettari nella regione più vitata di Francia, che ha centinaia di migliaia di ettari coltivati a vite da vino. La sua produzione non è quindi importante, e rimane molto sottovalutata. La sua istituzione risale solo al 1° aprile 1990, considerando che il Bordeaux fu il primo ad avere una legislazione apposita, nel 1855, a difesa dei suoi vini.

## Crémant de Loire

Con la Loira si torna a produrre un Crémant di qualità, abbastanza rinomato, grazie all'utilizzo dello Chenin e dello Chardonnay principalmente. Lo Chenin è il vitigno più piantato della regione, e fornisce vini molto versatili, dai sensazionali dolci ai grandi bianchi da invecchiamento. Molto adatto alla spumantizzazione grazie alla sua acidità sostenuta, riesce a coprire tutta la tipologia dei gusti, dal secco al dolce.

## Crémant de Die

Riscoperto negli ultimi 15 anni, questo Crémant era stato dimenticato, nonostante una buona produzione, ottenuta dalla Clairette, una varietà molto diffusa ma spesso sottovalutata dopo essere stata molto popolare nei vini da tavola. Ha un'ottima struttura acida che la rende molto adatta alla spumantizzazione. Viene prodotto nella valle del Rodano, e la sua particolarità è che viene spumantizzato in bottiglia anche con le vinacce.

## Blanc des blancs

In questa pagina parleremo di :

- [Blanc des blancs](#)
- [Ruinart](#)
- [Vinificazione in bianco](#)
- [Vino e barriques](#)

## Blanc des blancs



Quando parliamo di spumanti dobbiamo indubbiamente fare riferimento a quattro categorie di spumanti, che si differenziano per diversi aspetti.

In primo luogo, la differenza tra le diverse categoria non è riferibile unicamente al metodo di produzione, ma è necessario tenere in considerazione anche tanti altri elementi, in maniera tale da definire tutta una serie di vini e spumanti.

Infatti, uno dei più importanti elementi di distinzione tra gli spumanti è rappresentato anche dalle uve che vengono impiegate per la loro realizzazione.

Proprio in relazione a tali elementi, possiamo affermare che esistono ben quattro differenti tipologie di spumanti.

Si tratta, in primo luogo, del Blanc de Blancs, che andremo a descrivere in maniera più approfondita più avanti, mentre la seconda categoria

è rappresentata dal blanc de noirs; la terza categoria viene definita con il termine Rosé e rappresenta una particolare specialità che si ottiene utilizzando solamente del vino su base rosata.

La quarta ed ultima categoria è rappresentata dallo spumante Cremant, in cui il quantitativo di zuccheri è notevolmente inferiore in confronto alle altre specialità.

## Ruinart

Il Ruinart è senza ombra di dubbio uno dei più importanti e



celebri spumanti di tutto il mondo e appartiene proprio alla categoria dei Blanc de blancs.

Non è un'eresia evidenziare come il Ruinart sia no dei più affermati e prestigiosi champagne in campo internazionale.

In un gran numero di occasioni, infatti, anche gli addetti ai lavori francesi hanno rilevato come il Ruinart siano uno dei più buoni champagne in tutto il mondo: questo spumante rispecchia esattamente lo stile della zona di produzione, che può vantare su una storia che riporta piuttosto lontano negli anni e che permette di considerare la Ruinart come una delle principale case di produzione vinicola in tutta la Francia.

Dobbiamo tornare all'anno 1729 per riscoprire le origine di questo importante e celebre Champagne: Nicolas Ruinart, il nipote del più famoso monaco benedettino Dom Ruinart, pose le fondamenta per la realizzazione della celebre Maison.

Il vino Chardonnay veniva già coltivato nell'area compresa tra Cote des Blancs e Montagne de Reims e la nuova produzione vinicola di Ruinart prese proprio come appoggio primario tali coltivazioni: lo Chardonnay rappresenta il fulcro attorno a cui gira tutto lo Champagne Blanc de Blancs, che ne è anche la perfetta riproduzione, per quanto riguarda stili e sapori.

Grazie ad un'armonia unica, composta da freschezza, vivacità ed un'unica purezza, lo Chardonnay mette a disposizione un'anima aromatica allo Champagne Blanc de Blancs davvero unica, che si caratterizza soprattutto per le note intense di frutta selvatica e di legno dolce.

Stiamo parlando, in ogni caso, di uno Champagne estremamente dorato e raffinato, piuttosto fresco e cremoso: uno degli spumanti più importanti a livello mondiale, che rispecchia alla perfezione il mondo voluto dal suo fondatore, Ruinart.

## Vinificazione in bianco

E' fondamentale operare una netta distinzione tra le categorie di vino e quelle di spumante: si tratta di una differenziazione che permette di comprendere molti più aspetti del mondo dell'enologia e che consente anche di fare una scelta quando bisogna acquistare una bottiglia piuttosto che un'altra.

E' necessario, prima di tutto, comprendere un concetto che è fondamentale per avvicinarsi correttamente al mondo dell'enologia: in poche parole, non sono le bollicine a garantire la qualità di uno spumante.

Gli spumanti devono essere differenziati in relazioni a molteplici fattori: ad esempio, in relazione al grado di dolcezza presente, possiamo differenziare tra spumanti dolci e meno dolci, oppure in base alla metodologia di produzione, si può sottolineare la differenza che intercorre tra spumanti realizzati con il metodo classico e quelle bottiglie prodotte sfruttando il metodo Charmat.

Ovviamente, troviamo anche un gran numero di caratteristiche in comune tra diverse categorie di spumanti e non solamente differenze.

La vinificazione in bianco rappresenta una di quelle operazioni particolarmente importanti e ricche

di fascino, che presenta diversi elementi di distinzione in confronto alla vinificazione in rosso.

## Vino e barriques

E' fondamentale capire che, per avere a disposizione dei vini bianchi partendo da una base di uve bianche o nere, bisogna approcciarsi all'operazione di macerazione con scrupolosa attenzione: ad esempio, le parti più dure delle uve non si devono mai mischiare, durante la macerazione, insieme al mosto. E' certamente una caratteristica fondamentale della vinificazione in bianco ed è uno degli elementi di distinzione da questo procedimento rispetto alla vinificazione in rosso.

Quindi, la prima cosa da fare è quella di dividere le parti solide dell'uva dalle altre componenti.

Per quanto riguarda la realizzazione di un ottimo vino bianco o di uno spumante, vengono impiegate delle apposite macchine, che sono definite pigiatrici e che sono piuttosto differenti da quei macchinari utilizzati all'interno della vinificazione in rosso.

## Blanc des noirs

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Vinificazione](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Curiosità](#)
- [Curiosità](#)

## Introduzione



Tra Natale e tutte le feste del periodo invernale, compresa quella di Capodanno, gli spumanti sono ovviamente piuttosto gettonati e si possono trovare con enorme facilità presso tutti i supermercati e gli appositi negozi.

In realtà, molte persone, nel momento in cui hanno intenzione di accompagnare qualche pietanza a tavola o qualche piatto particolare con uno spumante di qualità, non sanno distinguere quale sia la bottiglia che valga effettivamente comprare da quella che, al contrario, non sia poi così conveniente per quanto riguarda il rapporto qualità-prezzo.

Certamente durante le feste lo spumante è una di quelle bevande che viene utilizzata maggiormente, anche perché un goccino di spumante per festeggiare, ad esempio, il nuovo anno, lo bevono proprio tutti, dai grandi ai bambini.

La scelta dello spumante, però, è un'operazione che deve essere effettuata con assoluta attenzione: infatti, molte persone associano le bollicine con uno spumante di qualità, ma si tratta di un'affermazione del tutto falsa.

## Vinificazione

Anche se suona un po' come una presa in giro, c'è la possibilità di ricavare delle buone bottiglie di spumante utilizzando delle uve a bacca rossa.

Non è un'operazione impossibile, al di là di quello che la maggior parte senza una minima conoscenza del settore enologico, può pensare.

Non gira sempre tutto intorno alla colorazione dell'uva, ma spesso un ruolo centrale è occupato dalla metodologia di vinificazione.



In questa occasione, abbiamo delle uve nere che subiscono un processo di vinificazione in bianco, ovvero attraversano le medesime fasi lavorative relative alle uve bianche.

Ovviamente, un dettaglio importante per portare a termine tale operazione è rappresentato dalla qualità dell'uva.

Ad ogni modo, peculiarità della vinificazione in bianco è il fatto che non troviamo alcuna traccia della buccia delle uve utilizzate, dal momento che viene rimossa prima ancora che abbia inizio il processo di fermentazione.

## Caratteristiche

Questo termine di origine francese sta ad indicare, con una traduzione piuttosto approssimativa, un vino bianco dei neri.

In realtà, per chi è esperto del settore vinicolo ed è un amante degli spumanti, non sarà difficile capire che il termine “blanc de noirs” viene utilizzato per fare riferimento a quella categoria di spumanti che sono rappresentati da tutta una serie di vini bianchi che vengono realizzati contando solo ed esclusivamente su delle uve nere.

Stiamo parlando di uno champagne, quindi, che è formato solamente e in ogni caso da un uvaggio composto da Pinot nero e, insieme o in alternativa, anche da Pinot Meunier, ovvero da uva nere a succo bianco.

Si tratta di una delle quattro categoria più celebre e diffuse di spumanti: tra le varie caratteristiche che fanno riferimento a questo gruppo di spumanti, possiamo certamente sottolineare come si trovi in tanti casi all'interno di diversi champagne, dal momento che un buon numero di case produttrici hanno preso Bollinger's prestige cuvée Vieilles Vignes Françaises come punto di riferimento, innovando con una cuvée che sfrutta tutti e due i Pinot Noir e Pinot Meunier.

Questo vino bianco che, per la sua produzione, utilizza solo ed esclusivamente delle uve rosse, presenta anche un'altra interessante caratteristica.

Infatti, il termine Blanc de noirs veniva in origine impiegato per definire all'interno dello Champagne quel vino spumante che veniva realizzato sfruttando i “neri” Pinot Noir e/o Pinot Meunier, senza l'impiego delle uve bianche Chardonnay.

Inoltre, il mosto che si ottiene a partire dalle uve Pinot viene immediatamente estromesso dalle bucce, poco dopo l'operazione di pressatura: questa operazione ha lo scopo principale di non permettere che il vino assuma, nel corso del tempo, una colorazione rossastra.

Il vino rosato ad esempio, segue nella maggior parte dei casi questo procedimento di produzione: a dimostrazione di tale dettaglio, possiamo evidenziare come un gran numero di vini rosati californiani si caratterizzino per essere lanciati sul mercato fregiandosi dell'importante qualifica di “blanc de noirs”.



## Curiosità

In alcuni casi, è importante sottolineare come si possa rinvenire, all'interno dello champagne, anche un mix tra Pinot Noir e Pinot Meunier: si tratta, in definitiva, degli unici due vini a base di uva nere il cui utilizzo è permesso per quanto riguarda la qualifica di AOC Champagne.

Nonostante il vino Bollinger sia particolarmente celebre per via del suo notevole gusto intenso e della sua natura estremamente corposa, in realtà si deve fare riferimento, per tali caratteristiche, più al sistema in cui si è provveduto a piantare le uve che altro.

E' di particolare importanza anche il sistema che prevede la raccolta delle uva stesse.

Si tratta di due caratteristiche (piantagione e raccolta) che sono più importanti di ogni altra proprietà all'interno degli champagne che appartengono alla categoria "blanc de noirs".

In realtà, in numerose occasioni, gli champagne che rientrano in questa particolare categoria si caratterizza per avere pochissime differenze dal cuvée compresa anche una piccola porzione di Chardonnay.

## Curiosità

In alcuni casi, è importante sottolineare come si possa rinvenire, all'interno dello champagne, anche un mix tra Pinot Noir e Pinot Meunier: si tratta, in definitiva, degli unici due vini a base di uva nere il cui utilizzo è permesso per quanto riguarda la qualifica di AOC Champagne.

Nonostante il vino Bollinger sia particolarmente celebre per via del suo notevole gusto intenso e della sua natura estremamente corposa, in realtà si deve fare riferimento, per tali caratteristiche, più al sistema in cui si è provveduto a piantare le uve che altro.

E' di particolare importanza anche il sistema che prevede la raccolta delle uva stesse.

Si tratta di due caratteristiche (piantagione e raccolta) che sono più importanti di ogni altra proprietà all'interno degli champagne che appartengono alla categoria "blanc de noirs".

In realtà, in numerose occasioni, gli champagne che rientrano in questa particolare categoria si caratterizza per avere pochissime differenze dal cuvée compresa anche una piccola porzione di Chardonnay.

## Gli spumanti naturali

In questa pagina parleremo di :

- [Classificazione](#)
- [Spumanti naturali](#)
- [Spumanti gassificati](#)
- [Migliori spumanti](#)

## Classificazione



Gli spumanti si caratterizzano per avere una particolare classificazione, in relazione all'anidride carbonica: nello specifico, la principale differenziazione è quella che intercorre tra spumanti naturali e spumanti artificiali.

Nel primo caso, con gli spumanti naturali quindi, vi è una particolare caratteristica che riguarda l'anidride carbonica: stiamo facendo riferimento al fatto che quest'ultima si sviluppa tramite un'operazione di rifermentazione.

Al contrario, all'interno della seconda categoria rappresentata dagli spumanti artificiali, l'anidride carbonica è il frutto solamente di una semplice addizione.

Successivamente, le classificazioni continuano, dal momento che gli spumanti naturali sono oggetto di un'altra diversificazione.

In questo caso, le sotto-categorie saranno ben quattro, ovvero: vini spumanti, vini spumanti di qualità VSQ, vini spumanti di tipologia aromatica e vini spumanti di qualità che sono stati realizzati all'interno di specifiche regioni VSQPRD.

## Spumanti naturali

Tra le più importanti differenziazioni che è necessario fare in tema di spumanti dobbiamo assolutamente ricordare quella tra spumanti naturali e spumanti gassificati.

Nel primo caso, si tratta di spumanti che non prevedono alcuna aggiunta di sostanze esterne, dal momento che l'anidride carbonica che si viene a creare non è immessa dall'esterno, ma è il frutto di tutta una serie di reazioni che



avvengono all'interno della bottiglia stessa, con un processo che viene chiamato rifermentazione.

E' proprio la presenza dell'anidride carbonica a fare in modo che si vengano a creare le classiche bollicine che tanto affascinano il gusto degli amanti dello spumante.

All'interno degli spumanti naturali, è necessario sottolineare come avvenga la rifermentazione del vino base, a cui si provvede all'aggiunta di lieviti, che poi diventeranno durante tale procedimento, semplice anidride carbonica.

La seconda fermentazione, invece, spesso avviene in bottiglia, soprattutto nel momento in cui si decide di impiegare una metodologia tradizionale di produzione, mentre nel caso in cui si opti per una metodologia Charmat, allora la seconda operazione di fermentazione si verificherà all'interno di particolari ed enormi contenitori.

## Spumanti gassificati

Abbiamo detto come gli spumanti si possono distinguere, in relazione al grado di naturalezza, in naturali e gassificati.

Gli spumanti gassificati, al contrario dell'altra categoria, si caratterizzano per il fatto che è prevista, all'interno del processo di produzione e lavorazione, l'aggiunta di anidride carbonica dall'esterno, alla stregua di veri e propri vini gassati.

E' necessario sottolineare come questa tipologia di prodotti, in realtà, non presentano ormai una grande diffusione sul mercato, ma si caratterizzano dall'avere una decisa convenienza per quanto riguarda il prezzo, anche se peccano evidentemente di qualità.

Per potersi accorgere della differenza che intercorre tra uno spumante naturale ed uno gassificato, è necessario fare immediatamente riferimento al perlage ed alle bollicine, che non hanno mai un aspetto del tutto elegante.

Spesso, a fare la differenza e a permette di riconoscere uno spumante gassificato da uno naturale, è guardare attentamente ciò che si ha nel bicchiere: bisogna attenersi, nella maggior parte dei casi, allo stato ed alle condizioni delle bollicine, per capire se sia gassato o meno.

Ovviamente, la qualità di uno spumante deriva dalla presenza di un gran numero di bollicine, sempre piuttosto vive e dalla dimensione particolarmente limitata.

## Migliori spumanti

Gli spumanti rappresentano quel prodotto che viene ricavato dalla prima o seconda operazione di fermentazione, che avviene a livello alcolico, che riguarda le uve fresche, ma anche il mosto di vino (essenzialmente da tavola) oppure si può ottenere da dei vini di elevata qualità che vengono realizzati all'interno di particolari regioni.

In quest'ultimo caso, si tratta di vini che si distinguono e differenziano soprattutto per via di una caratteristica ben precisa: ci stiamo riferendo essenzialmente alla stappatura del recipiente, che crea una crescita improvvisa di anidride carbonica che deriva, in tutto e per tutto, dall'operazione di fermentazione.

Gli spumanti naturali rappresentano sicuramente la categoria più ricca di qualità in generale, sia sotto il profilo della scelta delle uve, ma anche per quanto concerne il perlage e persino la spuma.

Non dobbiamo dimenticare come gli spumanti naturali hanno, al loro interno, un'ulteriore classificazione che prevede la formazione di due interessanti categorie, che si distinguono in relazione al tipo di uve che vengono impiegate nella produzione: stiamo parlando di spumanti naturali con uve di sapore semplice oppure di sapore aromatico.

Nel primo caso, alcuni esempi sono rappresentati dal Pinot, dallo Chardonnay e dal Riesling, mentre nel secondo caso ci rivolgiamo al Moscato e alla Malvasia, anche se esistono tante altre categorie che vengono definite "semi-aromatiche" e al cui interno troviamo soprattutto il Muller Thurgau e il Traminer aromatico.

## Asti spumante

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [Il vitigno Moscato](#)
- [Le aziende](#)

### La zona vinicola



La produzione dell'Asti spumante coinvolge le provincie di Alessandria, Cuneo e Asti e fu individuata già dal 1932.

L'area si estende su un territorio molto vasto, dalla geologia molto difforme con risultati molto diversi fra loro.

Si fa riferimento quindi all'orogenesi della regione Piemonte che nella preistoria era sommersa dall'oceano della Tetide, che una volta scomparso per il sollevamento dei fondali dovuto allo scontro tra le placche euroasiatica e africana, lasciò il posto a colline e montagne su cui erano evidenti le sedimentazioni di fossili marini, con forte presenza quindi di calcare. A questo si aggiungono formazioni metamorfiche e moreniche arricchite da gessi di origine pleistocenica.

Le glaciazioni e i successivi riscaldamenti strutturarono le morene depositando löss e limo argilloso di origine erosiva.

Nell'attuale zona di produzione il clima temperato ed umido consente l'assenza totale della siccità. L'inverno si segnala per temperature mediamente rigide e forti nebbie, e le estati calde vengono sempre rinfrescate da piogge improvvise.

### Il vitigno Moscato

Nella produzione dello spumante Asti si utilizza esclusivamente il Moscato, che fornisce generalmente vini spumanti dolci, come da caratteristica di questa varietà. Il Moscato Bianco è un vitigno molto antico e versatile e ha trovato nella penisola italiana la sua patria di adozione. Molto adatto alla spumantizzazione, trova nella denominazione dell'Asti un ruolo naturale nella produzione di spumanti dolci.

Il Moscato fu probabilmente introdotto nelle Langhe e nel Monferrato in tempi antichi ma le prime notizie sulla sua coltivazione sembra risalgono al 1200, mentre i primi scritti sul suo impiego per la vinificazione con il nome *Moscatello* è del 1593.



## Le aziende



Tra i migliori spumanti dolci gli Asti sono certamente sul gradino più alto del podio. Le Cantine Gancia sono certamente tra le protagoniste della produzione di spumanti dolci. L'Asti Camillo Gancia Metodo Classico è uno spumante dolce di un bel colore paglierino, fruttato e floreale, anche se poco fragrante al palato. In ottimo abbinamento con le ciambelle dolci. L'Asti Modonovo, sempre di Gancia, è di un bel paglierino luminoso e tenue, dal perlage mediamente strutturato. Dolce, dai sentori di mela, con buona persistenza e complessità, viene suggerito con i formaggi delicati, meglio se freschi.

Tra i grandi spumanti dolci piemontesi abbiamo l'Asti Driveri della Cascina Fonda, ottenuto dalla purezza del Moscato Bianco, con una produzione limitata di circa 5000 bottiglie. È un vino molto elegante, con profumi fruttati alla pesca su un fondo di salvia e vaniglia. Bocca dolce e fragrante, con una lunga persistenza da associare alla torta di mele caramellate. Ottimo anche lo Spumante Asti, sempre dal Moscato in purezza, fruttato e agrumato con sfumature alle erbe aromatiche. Il palato si distingue per dolcezza e freschezza. Viene ottenuto con il metodo Charmat e abbinato con la piccola pasticceria da forno.

Dalla Cascina Pian d'Or viene prodotto l'Asti Acini, utilizzando sempre la purezza del Moscato, con una spuma voluminosa e un naso molto aromatico e fragrante, con miele e susina in evidenza. Ottima dolcezza e freschezza, con una buona persistenza da servire con il panettone classico natalizio.

L'Azienda Contratto ha un prodotto di alta qualità nel suo Asti De Miranda, ancora con Moscato puro. Un prodotto molto elegante e aromatico, con gli agrumi, il timo e la salvia che si aprono al naso. dolce e persistente, viene spumantizzato con il Metodo Classico, con una permanenza di 12 mesi sui lieviti. Ottimo da servire con il semifreddo agli amaretti.

Coppo produce l'ottimo Moscato d'Asti Malcavina, molto aromatico, con salvia e mela cotta in evidenza. Bella la spuma, soffice. Il palato è fruttato e fresco, molto dolce con abbinamenti che richiamano i sapori e gli odori, come le torte di mele.

Gianni Doglia, ancora con il classico Moscato, produce un ottimo e reputato Asti con salvia, agrumi, fior di limoni e pesca. Al palato si riscontrano tutte le qualità di uno spumante dolce, sapido, fresco e agrumato. Ideale per la panna cotta, la crème brûlée e le creme.

I Vignaioli di S.Stefano producono l'Asti, sempre con moscato puro, di elevata eleganza, con le erbe aromatiche in primo piano nel naso. il palato è dolce, fresco e dalla media persistenza. Viene maturato 24 mesi in barrique prima di essere servito con i dolci lievitati.

Marcarini produce il suo Moscato leggero, fruttato alla pesca, e all'albicocca, con spuma soffice e perlage fine. Il palato è semplice, di pronta beva, ottimo per i frutti di bosco alle creme.

Da Michele Italiano un Moscato d'Asti dalla spuma fine e gli intensi profumi di agrumi e salvia. L'equilibrata acidità rende la dolcezza non stucchevole, per associazione con i brutti e buoni.

L'Asti spumante Vigne Regali ci regala ottimi profumi di mandarino, pesca, zagara e erbe aromatiche. Fresco e dolce, è un ottimo abbinamento per il soufflé di mandorle.

Da Voerzio il Moscato d'Asti Vignasergente ha una spuma cremosa, sempre con i sentori degli agrumi e della salvia. Dolce ed equilibrato si abbina bene alle trote ai frutti rossi di bosco.



## Martini spumante

In questa pagina parleremo di :

- [La storia](#)
- [I Martini spumante](#)
- [I vini: L'Asti spumante](#)
- [L'Oltrepò Pavese spumante](#)
- [Il Prosecco](#)
- [Il Rosé](#)
- [Il Montelera Metodo Classico](#)

## La storia



La storia del Martini è intimamente legata alla produzione di alcol e vino. Una produzione vasta, che abbraccia i Vermouth e i vini, da cui i Vermouth derivano.

La Martini & Rossi fu fondata a Torino nel 1863 e da sempre è sinonimo di feste e festeggiamenti.

La produzione della Martini riguarda sia i famosi Vermouth e Bitter che una vasta produzione di vini spumante, che coinvolgono numerose denominazioni.

La storia di questa azienda parte in verità il 1° luglio 1847 con la fondazione della *Distilleria nazionale di spirito di vino all'uso di Francia* a Torino, ad opera di Clemente Michel, Carlo Re, Carlo Agnelli e Eligio Baudino, che nel 1850 fecero entrare nella società Alessandro Martini e nel 1863 Luigi Rossi.

L'azienda fu subito lanciata tra le grandi produttrici grazie ai suoi Vermouth e ai suoi spumanti che iniziò quasi fin da subito ad esportare in America, dove alla fine dell'ottocento, la moda dei cocktail, che prendevano il suo nome grazie ai famosi bicchieri, Martini divenne subito sinonimo di festa e baldoria.

Oggi l'azienda è tra le più famose al mondo per la produzione di distillati e vini spumante, e il suo nome resta indissolubilmente legato alla vita notturna.

## I Martini spumante

La produzione di spumanti sotto il marchio Martini è molto vasta e abbraccia numerose denominazioni di origine controllata d'Italia. Le denominazioni coinvolte sono l'Asti spumante DOCG, il Prosecco di

Valdobbiadene DCG, oltre a una produzione di spumanti a metodo classico dal Riesling sotto la denominazione dell'Oltrepò Pavese, dal Moscato e da altri vitigni. Molto famosi sono anche i Riserva Montelera sotto la DOC Piemonte mentre lo spumante viene vinificato anche sotto la DOC del Prosecco.

Da menzionare anche la linea Sigillo Blu che si avvale solo di uve prodotte in zone a denominazione di origine controllata con cui si etichettano tutti i migliori vini della Martini.

## I vini: L'Asti spumante



Tra le maggiori e più famose espressioni della produzione spumantistica della Martini c'è l'Asti Spumante DCG, vinificato con il metodo classico da uve di Moscato Bianco.

Questo spumante ha una gradazione bassa, 7,5% vol, con colore paglierino chiaro, dotato di una spuma persistente e leggera. L'impatto olfattivo è buono, anche se semplice, con agrumi e pesca sulle note fruttate, accompagnate anche dal sambuco e dalla salvia, un classico aroma del Moscato. Il palato è molto classico, dolciastro, come molti bevitori avranno avuto occasione di provare. La leggerezza alcolica e una lieve acidità lo rendono molto bevibile come aperitivo o fine pasto, oltre che nel classicissimo degli abbinamenti

italiani con il panettone o il torrone. Durante l'anno si può bere con la pasticceria secca, mentre è da escludere quella cremosa. Va servito molto freddo.

## L'Oltrepò Pavese spumante

Di grande spessore invece è il Riesling vinificato sotto la denominazione di origine controllata Oltrepò Pavese. È uno spumante opulento, elegante, con un bel colore paglierino con riflessi dorati.

Bollicine finissime salgono lungo il bicchiere per comporre una bella spuma soffice ed evanescente.

Il Riesling fornisce tutto l'apporto aromatico a questo spumante, con bei sentori intensi e penetranti, floreali, ferrosi e con una nota di miele assieme a molta frutta bianca. Palato equilibrato, grazie alla naturale acidità di questa varietà che riesce a integrare dolcezza e asprezza. L'eleganza di questo spumante lo associa a piatti importanti pesce e crostacei, ma può essere accompagnato anche a formaggi mediamente stagionati.

## Il Prosecco

Il Prosecco della Martini viene prodotto sotto la denominazione di origine controllata Prosecco del Veneto e del Friuli. È un vino spumante di un bel colore paglierino luminoso, con una bella spuma soffice. Il naso è

alla frutta bianca, mela soprattutto, con un bel tono speziato e minerale, mentre al palato risulta molto secco seppur aromatico. Questa sua caratteristica lo rende un ottimo vino da cocktail di cui la Martini è una maestra indiscussa. A tavola può essere associato bene a pesce di lago, o antipasti se non anche carni bianche.

## Il Rosé

La Martini produce anche un suadente spumante rosato, con un bel colore rosa fiore, e spuma soffice e persistente. Il profumo si concede ancora alla salvia, alla pesca, al sambuco e agli agrumi, con una sfumatura floreale di viola. Palato generoso e delicato, ottimo con piatti di verdure, pesci delicati e carni bianche non aromatizzate. Come dessert è un ottimo accompagnamento alla frutta.

## Il Montelera Metodo Classico

La linea Montelera della Martini, viene vinificata anche nelle tipologie Riserva, sotto la denominazione di origine controllata Piemonte. La produzione si avvale della spumantizzazione ottenuta con il metodo classico, vanto di questo ottimo vino che ricalca al meglio le qualità organolettiche di questo tipo di lavorazione. Elegantissimo vino giallo paglierino, con spuma fine e persistente. Ottimo l'olfatto, fruttato su un fondo di pane e lievito apportato dal tipo di spumantizzazione. Molto complesso e persistente il palato è solido e robusto, con un bel finale di mandorla. Da servire con piatti di pesce importanti o crostacei, ottimo anche in aperitivo.

## Bicchieri per lo spumante

In questa pagina parleremo di :

- [La funzione del bicchiere](#)
- [Quale bicchiere per le bollicine](#)
- [La flûte](#)
- [Il Calice](#)
- [La coppa Asti](#)

## La funzione del bicchiere

Tante persone sottovalutano la funzione che il bicchiere ha nel mondo dei vini e così capita spesso di dover assistere a delle riunioni tra amici che spendono molti soldi per una bottiglia per poi vanificare i sapori nel bicchiere sbagliato.

Ad ogni tipologia vino infatti corrisponde il bicchiere adatto ad esaltarne gli aromi e l'impianto olfatto-gustativo e non di meno quello visivo.

È molto importante scegliere il bicchiere adatto per qualsiasi tipo di vino, e non è detto che il classico bicchiere bordolese, molto ampio, grande e largo sia il più adatto.

Un tipo di bicchiere del genere infatti ben si adatta a vini molto invecchiati, che hanno bisogno di una buona ossigenazione per sprigionare intensi e profondi bouquet che altrimenti resterebbero nascosti in bicchiere troppo piccolo per permettere la giusta aerazione e quindi la salita degli aromi.

Al contrario un vino molto delicato perderebbe subito la sua carica aromatica se non fosse dovutamente concentrata in un bicchiere più piccolo. Un consiglio su tutti, ma riempire totalmente il bicchiere, e mai utilizzare bicchieri non adatti, altrimenti si corre il rischio di rovinare letteralmente il vino. Ricordo un episodio in un ufficio dove una persona ricevette in regalo una pregiata bottiglia di champagne e per la fretta di assaggiarlo venne bevuta in bicchieri di plastica. Risultato, nessuno apprezzò il vino che cambiò totalmente la sua anima.

## Quale bicchiere per le bollicine

Per gli spumanti c'è sempre il dubbio su quale bicchiere scegliere per la degustazione. Generalmente si conoscono due tipi di bicchiere, la famosa flûte e la coppa Asti, una volta molto in voga e ora caduta in disuso. A questi due tipi di bicchiere possiamo tranquillamente aggiungere il classico calice da vino medio, che ben si adatta ad alcuni tipi di spumante o champagne particolari.

Un altro consiglio da ricordare è la corretta posizione per



tenere il bicchiere, in modo da non alterare la temperatura ottimale di servizio con il calore della mano. È importante quindi tenere il bicchiere dallo stelo, magari poggiando il dito mignolo sotto la base in modo da assicurare una presa più salda.

Poi c'è il dubbio se tenere i bicchieri in frigo e servirli ben ghiacciati o no. Anche qui dovremo avere ben a mente la qualità del vino. Generalmente il vino più pregiato e aromatico, e più ha bisogno di temperature elevate per rivelare tutti i suoi profumi, altrimenti bloccati dal freddo.

## La flûte



La flûte, il bicchiere molto sottile ed alto, è quello più utilizzato negli ultimi decenni, ma non è sempre il più adatto. Si deve utilizzare per gli spumanti, o champagne, giovani e non millesimati. Infatti generalmente questi tipi di vini hanno aromi delicati e poco profondi, che hanno bisogno di essere concentrati in porzioni di spazio più piccoli per essere ben rivelati al naso. La flûte è quindi un tipo di bicchiere adatto a molti tipi di spumanti normalmente bevuti, ma di fronte a un grande effervescente, bisogna cambiare bicchiere.

## Il Calice

Il calice è il classico bicchiere da vino di media grandezza a forma di tulipano, con la pancia larga e l'apertura più stretta. Questo fa sì che gli aromi si aprano nella parte della pancia per poi salire verso l'alto senza disperdersi. È il bicchiere più adatto per gli spumanti più pregiati, i millesimati i grandi champagne. Inoltre, un'altra funzione della pancia è quella di uniformare le bollicine, in modo che coadiuvino il trasporto degli aromi verso naso e bocca. È molto importante, come già detto, riempire il bicchiere fino alla pancia, e non oltre.



## La coppa Asti

Era il bicchiere tradizionale da champagne, prima di essere sostituito dalla flûte. È la classica coppa molto larga e poco profonda. Essenzialmente è stata abbandonata perché disperdeva tutti gli aromi in pochissimo tempo. Oggi viene utilizzata ancora per gli spumanti dolci, perché riesce a disperdere le bollicine e quindi far salire gli aromi, che altrimenti, in uno spumante dolce, sarebbero troppo concentrati

e oscurerebbero la degustazione.

## Capsule dello spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono](#)
- [Le collezioni](#)
- [Gli appuntamenti](#)
- [Dove trovarle](#)

### Cosa sono



Le capsule dello spumante sono quelle specie di medagliette circolari che si trovano sulla testa dei tappi a fungo, incastonati nella gabbietta di sicurezza degli spumanti. Inizialmente servivano a aumentare la sicurezza e a coadiuvare l'azione della gabbietta, fatta un tempo con della corda e non in metallo. Il materiale utilizzato era generalmente del lamierino zincato.

Sembra che la prima capsula fu inventata da Adolphe Jacqueson, proprietario di una cantina nella Champagne che lo brevettò il 15 novembre 1844.

prima dell'utilizzo della gabbietta di metallo con le capsule, la tappatura delle bottiglie di champagne era abbastanza difficoltosa, con gli operai che dovevano tenere la bottiglia tra le gambe e legare poi il tappo con spaghi di iuta. Sembra

che fossero necessarie 10 ore per fissare gli spaghi di 100 bottiglie, con gli operai che erano autentici artisti del nodo come i marinai.

Oggi, con le moderne gabbiette in metallo e le attrezzature che fanno la maggior parte del lavoro le capsule hanno perso molto della loro funzione originale, ma le aziende hanno comunque mantenuto l'abitudine di inserirle. Infatti, nel tempo, quasi tutte le cantine hanno iniziato ad usare capsule stampate con il loro logo o altre immagini inerenti al vino, tanto da iniziare a studiare dei design sempre più accattivanti come si fa con le etichette.

E come con il caso delle etichette, è iniziata una caccia alle capsule più belle per collezione.

### Le collezioni

Oggi, anche grazie all'avvento di internet, il collezionismo delle capsule degli spumanti, rappresenta un vero e proprio business, con siti dedicati, scambi e vendite on line.

Le aziende alimentano questi fenomeni con capsule sempre più personalizzate e artistiche.



Ci sono scambi di capsule doppie, un po' come avveniva una volta con le figurine panini, ma anche vendite vere e proprie con associazioni che organizzano mostre annuali.

Certamente se non ci si può permettere bottiglie a costi inaccessibili si può accontentare delle capsule o le etichette.

## Gli appuntamenti



Il Club collezionisti di Capsule (C.C.C.), organizza molte mostre nel nord Italia, in provincia di Verona e Franciacorta soprattutto.

I prossimi appuntamenti si avranno a Piacenza il 27 gennaio, Verona il 25 marzo, in Franciacorta il 22 aprile e poi di nuovo a Verona. Addirittura in novembre l'associazione parteciperà ad un salone dello champagne in Francia.

## Dove trovarle

Internet è certamente il modo più veloce per assicurarsi delle collezioni di capsule.

Il fenomeno è da tempo una realtà in Francia e in Spagna e ora si sta affermando anche in Italia.

Basta cercare la parola chiave collezione capsule per ottenere più di 32.000 risultati. C'è solo l'imbarazzo della scelta quindi, visto che molti vendono in sicurezza anche su e-bay.

Alcuni design sono veramente molto belli.