



IL PROSECCO

Il Prosecco

In questa pagina parleremo di :

[La storia](#)

[Il vitigno](#)

[I vini prodotti](#)

[La nuova legislazione](#)

[L'area di produzione](#)

La storia

italiana, la storia del vino nel veneto si perde Sicuramente i primi coltivatori della zona antichi abitanti della zona prima della Non ci sono documenti certi che possono vini prosecco in epoca romana, e la tendenza vini rossi aromatizzati con spezie può quasi produzione di bianchi fino alla caduta

Le origini della coltivazione del Prosecco dominazione romana sono sostenute solo nel Volfango Lazio che identificava questo vitigno successivamente poi identificato nel paese di Prosecco.



Come in tutta la penisola nella notte dell'antichità. furono i Celti e i Galli, dominazione romana. accertare la produzione di dell'epoca nel produrre certamente escludere la dell'impero.

come vitigno durante la 1500 dallo scrittore con il nome di Pucino,

La vera storia del prosecco nasce nell'ottocento dopo l'istituzione a Conegliano della Società Enologica successivamente della Scuola di Viticoltura ed Enologia e la Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l' Enologia.

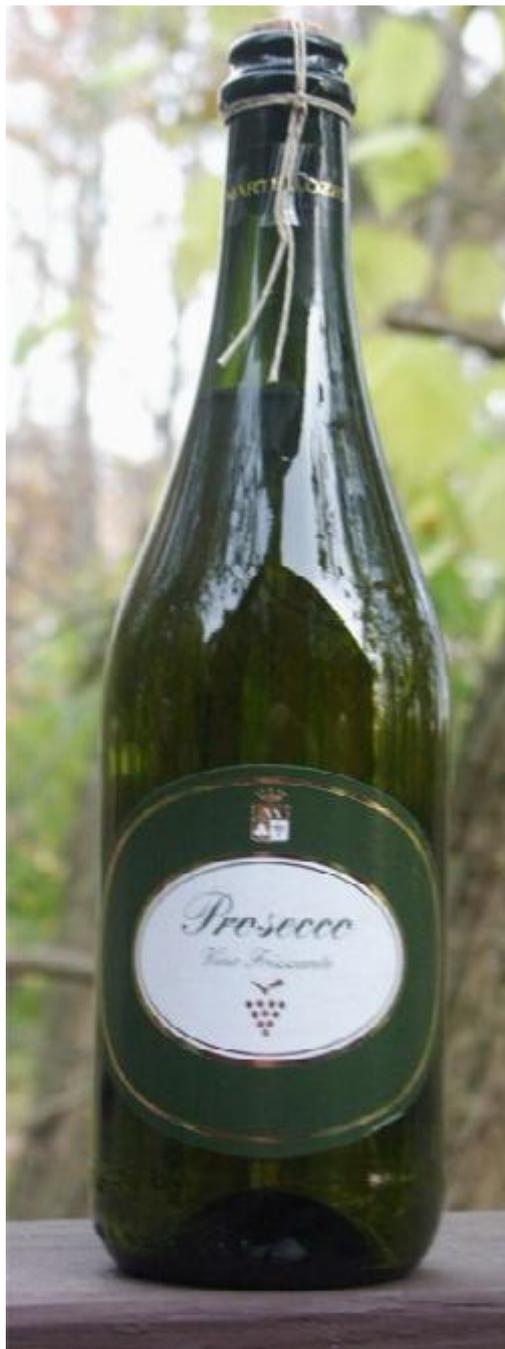
Queste due istituzioni contribuirono fortemente alla cultura del vino nella zona, con sperimentazioni continue.

Il vitigno

Il vitigno che da vita ai vini di questa denominazione è il Prosecco, oggi ribattezzato Glera, antico vitigno che si pensa diede vita a quello poi comunemente chiamato Prosecco. Questo vitigno, autoctono dell'Italia nord orientale, ha maturazione tardiva, e una volta vinificato è leggermente astringente e amaro. Viene coltivato anche in Argentina. Inizialmente questa varietà era divisa in molti tipi, che venivano classificati in base alla forma delle bacche. Dopo varie sperimentazioni fu iniziata ad utilizzare una particolare varietà di Prosecco tondo, detto Prosecco Balbi, perché opera di un'attenta selezione dovuta al conte Balbi Valier durante l'ottocento.

Il Prosecco è un vitigno rustico, con acini dorati, che dà luogo generalmente a vini naturalmente frizzanti. Il vitigno è poi affiancato da molti altri autoctoni, come il Verdiso, la Bianchetta Trevigiana, il Perera, la Glera Lunga, lo Chardonnay, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio e il Pinot Nero vinificato in bianco.

I vini prodotti



Il Prosecco non è però un vino soltanto frizzante. Viene infatti vinificato anche in tipologia tranquillo, oltre che spumante, in tutto il Veneto e il Friuli. Certamente le zone di Conegliano e dei Colli Asolani sono le più pregiate, dove il vitigno riesce ad esprimere meglio le loro caratteristiche.

Queste due DOCG producono le migliori espressioni del vino Prosecco, anche in tipologia tranquillo.

I vini delle tre denominazioni sono generalmente di colore paglierino, leggeri e delicati, con un palato fresco e di pronta beva.

È difficile dargli una connotazione organolettica in quanto l'elasticità dell'assemblaggio fa sì che ogni produttore possa produrre vini dalle caratteristiche molto diverse tra loro. L'area di Conegliano è certamente quella che qualitativamente produce le espressioni migliori.

Per quanto riguarda la tipologia tranquillo ci troviamo di fronte a vini semplici, dall'uso quotidiano, che non sono ancora riusciti a stimolare la curiosità dei mercati né tanto meno l'attenzione degli addetti ai lavori.

La nuova legislazione

Il legislatore ha iniziato una profonda riforma dei vini sotto la denominazione Prosecco nel luglio del 2009 ridefinendo il nome stesso della principale uva impiegata. Sembra tuttavia un'operazione più commerciale che di difesa qualitativa al momento, anche se chiaramente è troppo presto per un giudizio definitivo.

Per dare un'identità migliore al prodotto si è pensato di rinominare le uve Prosecco con il termine Glera, un clone molto usato proveniente dalla provincia di Treviso. Questo ha permesso una distinzione maggiore tra l'uvaggio, costituito da numerose uve e non esclusivamente del Glera, e il vino prodotto ormai conosciuto come Prosecco. In questo modo si sono ottenute due identità ben distinte, quella della varietà viticola, e quella della tipologia enologica.

Inoltre si sono separate quelle che sono le denominazioni storiche e qualitativamente superiori, la Valdobbiadene e i Colli Asolani, da una denominazione più generica, qualitativamente appena sufficiente, che si

spera venga trainata nei consumi dalle sue sorelle più note.

L'operazione, se non adeguatamente supportata da un netto miglioramento qualitativo, resterà un mero tentativo commerciale per supportare una produzione che nei vari decenni non ha mai mostrato quella grinta e quella determinazione ad uscire da un consumo locale e quotidiano da vino da tavola.

L'area di produzione

L'area di produzione comprende entrambe le regioni, Veneto e Friuli, che hanno delle caratteristiche talmente dissimili tra loro, pur avendo un'orogenesi comune, che il vino, tranne nelle sue due denominazioni DOCG specifiche di difesa del prosecco più famoso, resta poco identificato con il territorio se non nel nome e in una vaga area geografica del nord est. Questo slega totalmente il discorso qualitativo del vino da quello identitario con la qualità di una particolare porzione di

territorio.

La crescita dei vari vitigni in una territorio così diversi ha in se talmente tante variabili che la peculiarità geografica viene totalmente persa.

Prosecco frizzante

In questa pagina parleremo di :

[Perché il Prosecco frizzante](#)

[Come si ottiene](#)

[Gli abbinamenti e le aziende](#)

Perché il Prosecco frizzante



Come moltissimi vini, il Prosecco viene vinificato anche in versione frizzante, il che rappresenta una precisa scelta strategica e commerciale, sempre presa in base a una qualità indubbiamente elevata di questa denominazione.

Pur mantenendo le sue qualità organolettiche, il Prosecco frizzante risulta di più semplice beva, anche in considerazione della sua vendita verso le generazioni giovani e i profani del vino, che in questo modo possono avvicinarsi al mondo Prosecco gradualmente, fino ad arrivare ad apprezzare anche i prodotti più complessi. Lo spumante infatti risulta essere sì un prodotto comunque giovanile, essendo il vino della festa, ma rimane comunque anche un vino di grandi tradizioni e qualità, spesso molto complesso e non sempre facile da bere e decifrare. Il vino frizzante rende più semplice la degustazione, pur mantenendosi nella tipologia

delle bollicine. Certamente i prosecco frizzante non riescono a raggiungere i livelli qualitativi dello spumante, ma sono comunque dei buoni compagni per i pasti o in aperitivo con gli amici.

Come si ottiene

Il Prosecco frizzante si ottiene per rifermentazione in bottiglia o in autoclave, e ha una pressione atmosferica inferiore a quella degli spumanti e dei Satèn.

La rifermentazione in bottiglia, che prevede dei costi maggiori, è utilizzata raramente, preferendo la più economica ma comunque molto precisa qualitativamente, rifermentazione in autoclave. I due procedimenti comunque, al di là delle sfumature, seguono gli stessi principi per la rifermentazione con l'aggiunta di lieviti e zucchero per far ripartire la fermentazione.

Generalmente il vino base viene lasciato riposare durante l'inverno, in modo da eliminare il tartaro e chiarificarne le caratteristiche tramite le temperature fredde.

Passato l'inverno vengono aggiunti i lieviti selezionati e lo zucchero, che riescono ad agire a basse temperature. Una volta raggiunta la pressione desiderata, la fermentazione viene arrestata tramite l'abbassamento della temperatura. I lieviti precipiteranno verso il fondo, in una decina di giorni, in modo da consentire il travaso del vino e l'imbottigliamento.

Dopo un periodo di riposo minimo di 6 o 7 settimane il vino può essere commercializzato.

Gli abbinamenti e le aziende



Meno famosi e diffusi degli spumante, i Prosecco frizzante non hanno mai conquistato le vette dell'enologia nazionale, anche se sono vini di buona qualità.

Tra i frizzanti di un certo pregio, segnaliamo il De Faveri con il Prosecco Colli trevigiani Frizzante Selezione Bottiglia Nera, di un bel paglierino e una spuma persistente. Ottimi aromi di mela, pera e fiori d'acacia. Il palato è fruttato e acido, ottimo per l'insalata di farro e calamari. Il suo frizzante generico è invece un ottimo accompagnamento per il prosciutto. Tra i più convenienti nel rapporto qualità-prezzo abbiamo il Frizzante Ruralia di Francesco Druisian.

Ottimo il Frizzante Bosco delle Fate di Montesel, verdolino e dai sentori agrumati e di mela, avvolte dal glicine e la mineralità. Fresco e sapido, il palato si segnala per una discreta cremosità. Ottimo con le frittate di

verdure. Tra i più famosi è bene ricordare il Martini e il Carpené Malvolti.

Mionetto Prosecco

In questa pagina parleremo di :

[L'azienda vinicola](#)

[I premi](#)

[I Prosecco di Mionetto](#)

[Le altre aziende Mionetto](#)

[Le collezioni](#)

L'azienda vinicola



L'azienda vinicola Mionetto, con sede a Valdobbiadene, nacque nel 1887 ad opera del mastro vinificatore Francesco Mionetto.

Da allora Mionetto è cresciuta notevolmente, arrivando anche ad avere una sede negli Stati Uniti, la Mionetto USA Inc. di New York.

L'azienda è dal 2009 di proprietà della Henkell & Co. Sektkellerei KG, di Wiesbaden, un gruppo tedesco leader nel settore delle spumantizzazioni.

Fondata al centro della zona di denominazione, l'azienda coltiva i suoi vigneti anche nella sottozona di Cartizze, su 107 ettari situati tra i 50 e 500 metri sul livello del mare.

Il metodo di spumantizzazione utilizzato dall'azienda è lo Charmat, o Martinotti, che prevede una seconda fermentazione in autoclave e il successivo riposo sui lieviti del vino.

Oggi la cantina ha lanciato una linea di spumanti tradizionali che intende porsi di nuovo ai vertici del panorama nazionale.

Durante la settimana l'azienda provvede non solo alla vendita diretta ma anche una visita alla bellissima cantina di un monastero del quattrocento che ospita i moderni macchinari che l'azienda utilizza.

I premi

La Mionetto vanta una grande bacheca di premi e riconoscimenti che annualmente si amplia sempre di più.

Basti pensare che solo nel 2011 ha vinto una medaglia d'oro in Germania, ben sette medaglie d'argento e cinque di bronzo, più altre quattro Gran Menzioni.

Le Gran Menzioni quest'anno sono state riconosciute da Vinality e dal Decanter World Wine di Londra. Una medaglia d'argento viene sempre da Londra, dall'International Wine & Spirit Competition e una da Bruxelles, conseguita al Concours Mondial lussemburghese. Medaglia d'oro al premio internazionale del vino Mondusvini.

Il 2010 era stato altrettanto generoso con due medaglie d'oro conseguite.

I Prosecco di Mionetto



Il migliore della gamma Prosecco di Mionetto è il Superiore di Cartizze, di 11% vol, prodotto in circa 80.000 bottiglie l'anno. È un vino floreale, di rosa gialla, e fruttato di polpa bianca, il tutto in un bel perlage insistente. In bocca è ben fresco e morbido, per accompagnare la crostata dei porri.

Sullo stesso gradino si potrebbe porre il Prosecco di Valdobbiadene Mo, con un prezzo però più accessibile e con una produzione di circa 60.000 bottiglie l'anno. Ottimo paglierino per questo vino che si apre con sentori di frutta bianca e fini note erbacee. Il palato è equilibrato, persistente e dal finale finemente ammandorlato. Vino tranquillo per le omelette al branzino.

Tornando alle bollicine ecco il buon prosecco extra dry, dal tenue colore verdolino. Ottimo gamma olfattiva, fragrante nelle sensazioni fruttate ed erbacee che esprime. Bocca morbida, con una spiccata freschezza che lo pone come un ottimo aperitivo.

Ancora un Prosecco di Valdobbiadene nella gamma dal colore paglierino a sfumature verdoline. Qui il naso si avvolge nella frutta esotica e dei fiori gialli. Bocca equilibrata che richiama la gamma olfattiva con un finale leggermente caratterizzato dalla mandorla fresca. Ottimo accompagnamento per le tartine di uova e pesce.

Il Prosecco Brut invece si caratterizza per il colore luminoso e la spuma ben persistente. I profumi sono fruttati e floreali, con una bocca fresca e morbido. Spumantizzato con lo Charmat, risulta un buon aperitivo.

Le altre aziende Mionetto

Mionetto non possiede soltanto l'azienda italiana e la Mionetto USA Inc., ma ha anche acquisito con il tempo altre aziende che producono sotto il proprio marchio.

Attualmente possiede la Giuseppe Romano Brotto, la Pieve e la cantina di champagne Alfred Gratien di Epernay.

Sotto il marchio Giuseppe Romano Brotto Mionetto produce alcuni tipi di grappe e liquori, tra cui le Distille 12 e 36 barricate, dove il numero indica i mesi d'invecchiamento. Altre grappe prodotte sotto questo marchio vengono offerte sotto la linea Gran Selezione, che ospita i distillati mono vitigno dal Prosecco, anche Cartizze, dal Primitivo, dal Greco di Tufo, dal Moscato, dall'Amarone e dallo Chardonnay.

Le collezioni

Mionetto ama dividere le sue produzioni in collezioni. La linea Mo è quella di punta, con le migliori espressioni della produzione, come il Cartizze e i Prosecco Superiore spumante. Alla Linea Prestige e alla Linea Legatura affida invece gli altri Prosecco spumante e il Moscato dolce. La Linea legatura deve il suo nome alla particolare gabbietta che viene utilizzata per avvolgere il tappo. Essa è di fatto un elegante spago legato a mano intorno al collo della bottiglia e sopra il tappo, che non è il classico tappo a fungo degli spumanti. Questo a ricordo di una vecchia tradizione della zona di molto tempo fa, quando si utilizzava questo tipo di accortezze per non lasciar aprire i vini frizzanti durante i normali movimenti delle bottiglie. La Linea Vivo rappresenta il settore più commerciale dei Prosecco frizzanti, mentre alla Linea In sono affidati alcuni prodotti frizzanti e lo Spritz in bottiglia. Una curiosità, per la Linea Mo la pronuncia esatta è Emmeò.

Prosecco di Conegliano

In questa pagina parleremo di :

[Conegliano](#)

[Le aziende presenti a Conegliano](#)

[Gli eventi](#)

Conegliano



Conegliano è un comune veneto di circa 36.000 persone che rappresenta il centro della denominazione di origine controllata e garantita Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, che rappresenta la top-class delle produzioni del prosecco.

Da sempre luogo strategico per il controllo della zona e del transito verso l'est e il nord dell'Impero Romano, Conegliano comincia a svilupparsi come cittadina vera e propria intorno al 1200, quando inizia a far parte della curia vescovile di Belluno. Anche come zona vinicola, sempre per influenza del clero, Conegliano iniziò in questo periodo.

Le aziende presenti a Conegliano

Conegliano, insieme a Valdobbiadene, rappresenta il fulcro della produzione del prosecco, ed è sede di alcune aziende che producono questo vino.

La giovane Carmina ha scelto questa cittadina come propria sede nel 1989, con i vigneti posti in prossimità del lago di Pradella. Possiede una quindicina di ettari e produce circa 350.000 bottiglie l'anno. La qualità non è ancora eccelsa, ma bisogna tener conto della giovane età dell'azienda e dei vitigni.

Buona la Cuvee C, specialmente nel rapporto con il prezzo, prodotta in 7000 bottiglie a 10 euro l'una. Paglierino con riflessi verdi, offre profumi di mela e pera, mango e qualche accento di lampone. Palato molto secco, di buona struttura e freschezza. Buono il finale, da gustare con del pecorino fresco.

Anche la Tenuta di Collabrigo ha sede a Conegliano, con quaranta ettari vitati di proprietà. L'azienda è di proprietà della famiglia Cosulich dal 1967, e le viti sono coltivate su suoli calcareo-morenici della zona. L'allevamento delle viti è a spalliera, coltivate ad un'altitudine compresa tra i 100 e 150 metri sul livello del mare.

I suoi prodotti migliori non sono rappresentati stranamente dal prosecco, ma da alcuni ottimi rossi. I suoi prosecco non sono i tra quelli migliori, ma il rapporto con il prezzo è ottimo. Con 8 euro si può acquistare il Brut Etichetta Nera, con buone note di susina, pera e acacia. Il palato è sapido e fresco, con un finale di mandorla. Può essere abbinato alla mozzarella in carrozza.

Gli eventi



Come logico per questi ottimi spumanti, i prosecco sono coinvolti in numerosi eventi nazionali e internazionali.

Quest'anno il Prosecco di Conegliano volerà a New York e a San

Francisco, per due brevi tappe il 7 e il 9 febbraio, accompagnata dai grandi supertuscans come il Consorzio del Brunello di Montalcino, del Nobile di Montepulciano e quello del Chianti. Questo sarà il terzo anno consecutivo che il prosecco parteciperà a questa manifestazione.

A novembre il grande connubio con i quadri del Canaletto, al Palazzo Sarcinelli di Conegliano, ha rilanciato l'arte del Rinascimento italiano con il grande vino. La rassegna terminerà ad aprile di quest'anno, gli appassionati d'arte avranno quindi altri tre mesi circa per visitare Conegliano e le sue bellezze.

Valdobbiadene

In questa pagina parleremo di :

[La storia](#)

[Le Cantine](#)

[Mostra Valdobbiadene Docg](#)

La storia



Valdobbiadene è un comune veneto della provincia di Treviso di circa 12.000 abitanti che segna il suo ingresso nella storia dopo l'anno 1000, quando varie rivalità tra feudi lo posero al centro di una serie di piccole guerre di conquista terminate con la dominazione veneziana.

Il piccolo paese è incastonato tra dolci colline coltivate a vite, che lo identificano con il famoso vino Prosecco.

Ogni anno il comune organizza la Mostra Internazionale dello Spumante, ad attestare il centro produttivo di questo vino pregiato e particolare.

Risalire la storia che lega questo comune alla coltivazione della vite non è semplice, soprattutto in considerazione del fatto che probabilmente furono non i Romani, la cui dominazione nella zona iniziò verso il II secolo avanti Cristo, a introdurre la vite su queste colline.

Probabilmente furono i primi abitanti conosciuti del nord Italia, Galli Cisalpini e Celti, a iniziare la coltivazione dei vitigni, anche se per produzioni esclusivamente dedicate al consumo locale. Essi infatti non avevano la stessa attitudine e maestria romana nel commercio, che per quanto riguarda il vino, costituiva uno dei principali traffici della dominazione romana.

Di quest'epoca sono arrivati a noi gli scritti di Virgilio e Plinio il Vecchio, che ne descrivono le caratteristiche e le qualità, anche curative, di questi vini.

Essi narrano le fortune del vino Pucino, oggi scomparso, a cui essi attribuivano le qualità di longevità dell'Imperatrice Livia, che visse oltre gli ottanta anni, un'età del tutto inconsueta per l'epoca. Questo vino era molto ricercato in tutte le case della nobiltà romana, ma ad oggi ancora non è stato accertato se il vino fosse rosso o bianco. Apparentemente una ricerca farmacologica effettuata negli anni novanta, sembra verosimile che le sostanze curative contenute in questo vino scomparso, possano essere associate anche ai vini bianchi.

Un'altra importantissima testimonianza di questo vino viene data intorno al seicento dopo Cristo da S. Venanzio Fortunato vescovo di Poitiers, nativo proprio di Valdobbiadene, che lo descriveva come un vino raffinato adatto per le tavole reali, in particolare rivolto verso le aristocrazie tedesche.

E fu proprio verso la Germania e verso Venezia, che nel XV° e XVI° secolo la reputazione di Valdobbiadene raggiunse i massimi livelli. Grazie alla vicinanza con la Germania e con il porto di Venezia, i vini di questa zona riuscirono a varcare i confini locali per affermarsi al di fuori del Veneto.

Successivamente alla decadenza della Repubblica Serenissima, iniziò un lento declino di questi vini, con l'abbandono anche di numerosi vigneti morti a causa del clima particolarmente rigido dell'inverno del 1709. La produzione del vino iniziò a indirizzarsi verso produzioni abbondanti ma di scarsa qualità, dovuto alla difficoltà cronica del porto veneziano di offrire quei vantaggi commerciali che apparivano più che solidi fino alla definitiva conquista da parte delle potenze atlantiche delle Americhe, fonte di nuovi e fiorenti commerci.

Soltanto verso la fine del secolo la produzione riprese gli aspetti qualitativi del passato, e nonostante la definitiva caduta della Repubblica si iniziarono a scrivere le prime legislazioni e regolamentazioni in favore di questi vini, soprattutto dovute all'impulso che la nuova dominazione austriaca ebbe sulle importazioni di oltralpe.

Anche questa zona fu colpita, alla fine dell'ottocento, dalla Peronospora e dalle Fillossera, con la perdita di numerosi vigneti. La prima guerra mondiale fu un altro periodo nefasto per la zona che fu linea di confine e trincea tra l'Italia e l'Austria. Fortunatamente nel dopoguerra, la determinazione di questi viticoltori, porto alle nuove sperimentazioni sui diversi cloni che portarono alla scelta di alcune varietà più adatte.

Le Cantine

Sono più di cento le cantine produttrici concentrate nella zona. Molte vinificano vini eleganti di grande qualità.

Tra quelli che operano nel territorio comunale di Valdobbiadene c'è l'ottimo Bartolin, che ha la sua sede nella piccola frazione di S.Stefano di Valdobbiadene che vinifica deliziosi proseccchi brut, anche dalla sottozona di Cartizze. Anche l'azienda Bartolomiol è presente proprio nel comune di Valdobbiadene. Ottima la produzione, quasi tutta incentrata sul famoso Prosecco DOCG, anche con prezzi molto interessanti.

Anche Canavel ha la sua sede a Valdobbiadene, iniziando nel 1979 addirittura in una piccola officina in affitto nella frazione di S. Stefano. Da allora è riuscito ad imporsi come una delle migliori aziende produttrici di Prosecco.

A Valdobbiadene c'è anche il consorzio che riunisce ben 600 produttori, istituito già nel 1952. ottima produzione sotto il nome di Cantina Produttori di Valdobbiadene, con vini spumante molto eleganti sotto la denominazione DOCG. A Valdobbiadene ha sede anche l'azienda Nino Franco, con ottime produzioni di prosecco.

Mostra Valdobbiadene Docg



La Mostra Internazionale è ormai giunta alla sua 43° edizione. Quest'anno si svolgerà dal 2 al 25 aprile, con manifestazioni in tutti i comuni interessati dalla denominazione di origine controllata e garantita. La manifestazione ha il doppio intento, enologico e culturale, di far conoscere le bellezze di questa zona, e oltre alle degustazioni, sono organizzate visite guidate per i vitigni e alle arti storiche.

Tappi per lo spumante

In questa pagina parleremo di :

[La funzione del tappo](#)

[Come è fatto il tappo](#)

[Come si introduce il tappo](#)

[I tappi in plastica](#)

La funzione del tappo



Come appare chiaro, i tappi delle bottiglie di spumante sono tappi particolari, che devono rispondere a determinati requisiti, soprattutto quello della resistenza alla pressione interna della bottiglia dovuta all'anidrite carbonica interna del vino, che è mediamente di cinque o sei atmosfere, ma può raggiungere anche le dieci atmosfere.

I tappi, e le bottiglie, sono progettati per resistere alle massime pressioni ipotizzate, anche in considerazione del trasporto dei vini verso i ristoranti e i rivenditori, che spesso agita le bottiglie aumentando la pressioni.

Come è fatto il tappo

Il tappo classico di sughero a fungo per le bottiglie di spumante è costituito principalmente da due parti: il corpo e la testa.

La testa è la parte superiore del tappo non a contatto con il vino, spesso realizzata con un pezzo unico di sughero di buona qualità.

Il corpo è invece la parte che viene introdotta nella bottiglia ed resta a contatto con il vino. È generalmente formata da due tondi di sughero incollati fra loro e poi alla base del corpo.

Quando il tappo è incollato viene successivamente sottoposto a levigazione e alcune volte anche ricoperti di paraffina o di altri lubrificanti neutri in modo da facilitarne l'inserimento nel collo della bottiglia. La resistenza alla pressione viene completata con l'applicazione della gabbietta, che svolge una importante funzione di trattenimento del tappo, che altrimenti sarebbe comunque espulso dalla pressione specialmente durante il trasporto.

Come si introduce il tappo



Vista la forma a fungo del tappo, molti si chiedono come questo venga inserito nella bottiglia, avendo alla base in diametro maggiore di quello del collo.

In effetti, il tappo ancora non ancora inserito, non ha la forma del corpo che tende ad allargarsi verso la base, ma è perfettamente cilindrico, anche se mantiene il diametro maggiore.

Per inserirlo il tappo viene prima lubrificato, e poi compresso sulla sua

lunghezza radiale, in modo da “restringere” il diametro e consentirne l'inserimento. Il tappo viene poi compresso longitudinalmente in modo da inserirlo fino a metà della sua lunghezza totale e poi ingabbiato dalla gabbietta metallica.

Naturalmente per realizzare questa procedura vengono utilizzate delle macchine particolari per una operazione che sarebbe impossibile manualmente. Le due compressioni avvengono infatti contemporaneamente e con il tempo poi, e la successiva stappatura della bottiglia, avremo quella caratteristica forma a fungo da tutti conosciuta.

I tappi in plastica

Naturalmente, come molti sanno, esistono in commercio i tappi a fungo in plastica, molto più economici e facili da inserire, con le alette circolari di resistenza che aderiscono al collo.

Questo tipo di tappi, oltre ad avere un'estetica decisamente povera e non di classe come un grande vino meriterebbe, hanno anche una resistenza molto minore alla pressione. Vengono quindi raramente utilizzati negli spumanti nobili, e inseriti solo in quelli a basso costo e nei vini frizzanti.

Bottiglie per lo spumante

In questa pagina parleremo di :

[La bottiglia](#)

[Le bottiglie di spumante](#)

[Le varie dimensioni](#)

La bottiglia



La bottiglia di vetro, come la conosciamo oggi, vede la luce verso il III secolo dopo Cristo, quando in Siria, si iniziò a scoprire i segreti della lavorazione “a soffio”, classica per ottenere le bottiglie soffiando dentro il vetro fuso. Ma questa pratica non fu molto diffusa fino al XV secolo circa, quando fu perfezionata e resa economica. Fino a quel momento infatti, era più conveniente produrre recipienti di argilla, terracotta e altri materiali simili, più facili da modellare, soprattutto a freddo senza dover ricorrere a forni.

Oggi l'uso della bottiglia sembra talmente naturale da farci dimenticare questa breve storia.

Le bottiglie di spumante

Come tantissimi avranno notato, le bottiglie utilizzate per il confezionamento degli spumanti sono molto diverse da quelle utilizzate per i vini tranquilli, a partire dallo spessore e soprattutto dal fondo.

Questo tipo di bottiglia si chiama sciampagnotta, dal termine Champagne, primo vino a studiare un design che risolvesse i problemi posti dalla pressione interna.

Certamente questo tipo di bottiglia non è frutto del caso, ma di un attento studio atto a conservare il vino nelle condizioni migliori ed a evitare rotture dovute alla pressione interna che ogni spumante esercita sulla bottiglia, specialmente durante il trasporto, quando i movimenti aumentano questa pressione.

Lo spessore del vetro è quindi maggiore perché deve opporre una resistenza alla pressione interna dell'anidride carbonica contenuta nel vino. Il vetro deve quindi sopportare pressioni tra le 3,5 e le 6 atmosfere. Il fondo ha la caratteristica forma conica rivolta verso l'interno, in quanto è la parte più debole della bottiglia, soprattutto nel punto di congiunzione tra il vetro verticale e quello orizzontale. Questa particolare forma distribuisce così la pressione in modo da scaricarla meglio e senza grosse conseguenze per i punti delicati.



Le varie dimensioni

A differenza degli Champagne, che prevedono ben 16 diverse dimensioni delle bottiglie, il resto del mondo e soprattutto l'Italia, utilizza solo tre diverse dimensioni per le bottiglie, la mezza, da 375 ml, la bottiglia classica, di 750 ml e la Magnum, da un litro e mezzo.

Curiosamente, anche per la produzione di Champagne, queste sono le uniche bottiglie utilizzate per la rifermentazione in bottiglia. Per le altre dimensioni, anche nella Champagne, viene utilizzata la tecnologia dell'autoclave, specialmente per le grandi dimensioni, visto la chiara difficoltà al *remuage*, ovvero la fase dove lo *chef de cave* gira personalmente le bottiglie per portare i depositi verso il collo della bottiglia, dove saranno successivamente eliminati.

Per concludere, il colore verde che caratterizza quasi tutte le bottiglie, serve a proteggere il vino dalla luce, particolarmente nociva per gli spumanti e i vini rossi.