

CHAMPAGNE

DALLA CANTINA ALLA TAVOLA

VIGNERONS ET MAISONS



Champagne: dalla cantina alla tavola

Crediti delle immagini: copertina Fabrice Leseigneur - Pagine 4 e 5: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Pierre Thomas/Sipa Press - Pagina 6 e 7: Yvon Monet, Michel Guillard, Jean-Marie Lecomte - Pagina 8 e 9: Alain Cornu, Gérard Rondeau, Fulvio Roiter - Pagine 10 e 11: Gérard Rondeau, Daniëlla Hendrickx, Alain Cornu, Fabrice Leseigneur - Pagina 12 e 13: Fabrice Leseigneur, Daniëlla Hendrickx, John Hodder, Yvon Monet - Pagina 14 e 15: Alain Cornu, Jean-Charles Gutner, Yvon Monet, Philippe Exbrayat - Pagina 16 e 17: Alain Cornu, Visuel Impact - Pagina 18 e 19: Herald Peirera, Daniëlla Hendrickx - Pagina 20 e 21: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Herald Pereira, Kumasegawa, Daniëlla Hendrickx, Patrick Guérin, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Pagina 22 e 23: Pierre Thomas/Sipa Press, Alain Cornu, illustration Patrice Caumon et Gilles Cenazandotti - Pagina 24 e 25: Philippe Exbrayat, Daniëlla Hendrickx - Pagina 26 e 27: Philippe Exbrayat, Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Daniëlla Hendrickx, Pierre Thomas/Sipa Press - Pagina 28 e 29: Alain Cornu - Pagina 30: Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Pagina 32 e 33: Fotolia - Ideazione grafica, impaginazione e stampa: Alliance PG Reims - Stampato in Francia nel 2015 per il Comité Interprofessionnel du vin de Champagne - Tutti i diritti riservati ©CIVC.



CHAMPAGNE

DALLA CANTINA ALLA TAVOLA

INDICE

- 4-5** · LA DIVERSITÀ DEI VINI DI CHAMPAGNE
- 6-7** · LE ORIGINI DELLA DIVERSITÀ
- 8-9** · LE SCELTE DI VINIFICAZIONE
- 10-11** · L'ASSEMBLAGGIO
- 12-13** · LO CHAMPAGNE ROSÉ
 - 14** · IL TEMPO DI MATURAZIONE O INVECCHIAMENTO
 - 15** · IL DOSAGE
- 16-19** · SCEGLIERE LO CHAMPAGNE
- 20-21** · SERVIRE LO CHAMPAGNE
- 22-25** · DEGUSTARE LO CHAMPAGNE
- 26-27** · ABBINAMENTI TRA CIBI E CHAMPAGNE
- 28-29** · CONSERVARE LO CHAMPAGNE
 - 30** · IL VINO DEL PIACERE, DELLE FESTE E DELLE CELEBRAZIONI
 - 31** · SCHEDA DI DEGUSTAZIONE
- 32-33** · EVOLUZIONE DEGLI AROMI DEI VINI DI CHAMPAGNE
- 34-35** · GLOSSARIO

LA DIVERSITÀ DEI VINI DI CHAMPAGNE



La denominazione di origine controllata Champagne è unica ma i vini di Champagne offrono una moltitudine di sfaccettature. La diversità dei cru, delle parcelle, dei vitigni, dei millesimi, degli assemblaggi, dei tempi di maturazione permettono a ogni elaboratore di creare il proprio stile e a ogni consumatore di scegliere lo Champagne che meglio si accorda al suo gusto personale, alle circostanze e ai piatti scelti per accompagnarlo.

Conviviale e caloroso per un aperitivo tra amici, festoso in occasione di un compleanno, di una vittoria o di un veglione, romantico per una cena a due, solenne per un matrimonio o una celebrazione, lo Champagne, simbolo di gioia e festa, unisce le persone.



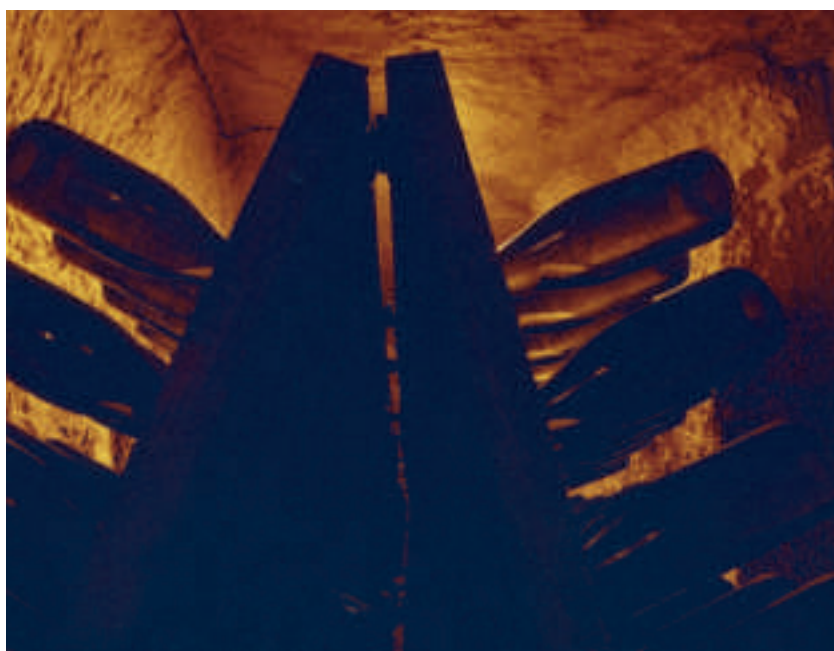


LE ORIGINI DELLA DIVERSITÀ



Il primo elemento all'origine della diversità è legato al terroir. Un termine che comprende una gran varietà di parametri, che vanno dal suolo al sottosuolo, dall'esposizione delle vigne, al clima e addirittura al microclima di ogni parcella.

Include anche le azioni e le scelte del vigneron rispetto al vitigno, al portinnesto, alla coltivazione della vigna, fino alle caratteristiche della vendemmia. Ognuna delle quasi 280.000 parcella, divise in 320 villaggi (cru), presenta caratteristiche proprie che donano ai vini la loro specificità.





Il secondo elemento di diversità è legato alla vinificazione, poiché il vino non esisterebbe senza le competenze dell'uomo o della donna che lo elaborano. Tra le scelte affidate all'elaboratore: la modalità di pressatura, il punto di chiarifica dei succhi, l'inoculazione dei lieviti, la temperatura di fermentazione, la fermentazione malolattica, la vinificazione in botti d'acciaio o legno ecc.

A partire da queste diverse componenti, l'elaboratore potrà apporre il suo sigillo anche grazie alle scelte di assemblaggio, del tempo di maturazione e di dosage.



LE SCELTE DI VINIFICAZIONE

8



La normativa sulla coltura del vigneto e sull'elaborazione del vino in Champagne è abbondante e molto restrittiva ma lascia a vigneron e chef de cave grande libertà di creare vini di cui essere fieri, a partire da ciò che offre la natura.

Con o senza fermentazione malolattica

Se la fermentazione alcolica determinata dai lieviti è inevitabile nella vinificazione, la fermentazione malolattica invece non è sistematica. La grande maggioranza degli elaboratori la attua regolarmente, alcuni la evitano, altri ancora la effettuano solamente su una parte dei vini.

Quando è effettuata, la fermentazione malolattica, prodotta da batteri, si sviluppa subito dopo la fermentazione alcolica e permette di diminuire l'acidità del vino trasformando l'acido malico in acido lattico.

Il profilo dei vini è molto diverso, a seconda che abbiano subito o meno la fermentazione malolattica. I primi hanno una maggiore complessità con note leggermente lattate, di brioche e un'acidità più morbida, più fusa. I secondi conservano più a lungo il loro carattere floreale e fruttato e si caratterizzano per un'acidità più marcata, più vivace.



Vinificazione in legno o in botti di acciaio

Fino all'inizio del XX secolo, le vinificazioni erano realizzate in fusti di legno, essenzialmente nelle pièces champenoises (botti di quercia da 205 litri).

Alcuni elaboratori hanno mantenuto questo metodo di vinificazione per le fermentazioni e per la maturazione, ma la maggior parte utilizza ormai tini in metallo, principalmente in acciaio inossidabile. Questo materiale è indicato per la sua inerzia e neutralità rispetto al vino. Al contrario, le botti di legno sono "attive": da un lato liberano componenti che concorrono alla creazione del bouquet aromatico dei vini, apportando aromi di legno, vaniglia e a volte di tostatura, dall'altro consentono un apporto di microquantità di ossigeno che conferiscono maggiore rotondità e grassezza.



L'ASSEMBLAGGIO



L'assemblaggio, *assemblage*, è l'atto fondatore di ogni *cuvée*. È dall'unione di vini di base con diverse caratteristiche aromatiche e organolettiche che gli Champenois creano un vino unico di qualità superiore a quella dei singoli suoi componenti, un equilibrio che non esisterebbe senza l'intervento umano. Le combinazioni sono molteplici. Il vigneron o lo chef de cave che firmano un assemblaggio sono dei creatori, la cui ambizione è di realizzare una *cuvée* che rifletta la loro visione e riproduca di anno in anno lo stesso stile.

La maggior parte dei vini di Champagne è creata con un assemblaggio di diversi cru (villaggi), dei tre principali vitigni Champenois (chardonnay, pinot nero e pinot meunier) e di vini detti "di riserva", di vendemmie precedenti, assemblati in percentuali variabili (fino al 50% o oltre).

Questi vini di riserva sono conservati, a volte per decenni, a bassa temperatura, in botti d'acciaio o di legno, a volte in bottiglia, e sono degustati regolarmente per seguirne l'evoluzione.

Scopo dell'assemblaggio può essere la creazione di un vino prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca (chardonnay), in questo caso il vino è detto **blanc de blancs**.

Se l'assemblaggio è composto unicamente da uve a bacca nera (pinot noir e/o meunier), viene definito **blanc de noirs**.



Se una vendemmia particolare merita di essere valorizzata per le sue qualità eccezionali, lo chef de cave o il vigneron possono decidere di elaborare una cuvée utilizzando esclusivamente uve di quell'annata, un **millesimo**.

La **cuvée de prestige** è il fiore all'occhiello di un elaboratore, l'assemblaggio di vini eccezionali, la quintessenza di quanto la natura e l'arte dell'elaboratore possano donare. È generalmente conservata in un formato speciale e può essere millesimata.



Meunier



Pinot noir



Chardonnay



LO CHAMPAGNE ROSÉ

12



Lo Champagne rosé è ottenuto per macerazione (saignée) o per assemblaggio di vino bianco e di vino rosso.

Il primo metodo prevede, prima della pressatura, la macerazione in un tino per alcune ore (da 24 a 72 a seconda dell'annata) delle uve a bacca nera (pinot nero o pinot meunier), precedentemente diraspate. In questo modo, le bacche liberano nei succhi i componenti coloranti contenuti nelle bucce.

È possibile ottenere il mosto colorato anche ritirando, dopo un tempo variabile tra le 24 e le 72 ore, una parte di succo (dal 10 al 15%) delle uve a bacca nera messe a macerare per produrre un vino rosso. Si parla allora di saignée. Il processo di elaborazione procede poi come per tutti gli altri vini di Champagne.



Elaborazione del vino rosso destinato all'assemblaggio del rosé.



Il metodo più utilizzato per produrre uno Champagne rosé è l'assemblaggio, che consiste nell'aggiungere ai vini a base bianca una parte di vino rosso di Champagne (dal 5 al 20%) prima dell'imbottigliamento. Divenuto rosé, il vino affronta poi la seconda fermentazione in bottiglia.



IL TEMPO DI MATURAZIONE O INVECCHIAMENTO

In Champagne la maturazione di un vino è un processo lungo e complesso.

Dopo l'imbottigliamento, tirage, ogni cuvée deve obbligatoriamente riposare in cantina. Per un vino non millesimato la maturazione dura come minimo quindici mesi, ma più spesso da due a tre anni, e per un vino millesimato il tempo minimo previsto è di tre anni, ma generalmente dura dai 5 ai 10 anni e oltre.

Durante questo periodo in cantina, il vino subisce un'altra fermentazione (presa di spuma), dopodiché evolve grazie all'azione combinata di due fenomeni.

Il primo, detto autolisi, consiste nella liberazione delle componenti cellulari dei lieviti, che muoiono dopo la fermentazione, e che contribuiscono alla formazione degli aromi terziari, caratteristici dei lunghi invecchiamenti (note di cuoio, tabacco, frutta candita...).



Il secondo fenomeno è dovuto ai tappi utilizzati per l'imbottigliamento, che sono generalmente tappi a corona e a volte in sughero. Essi non sono mai completamente ermetici e lasciano sfuggire parte dell'anidride carbonica che si crea con la presa di spuma, lasciando penetrare una piccola quantità di ossigeno. Questo scambio gassoso contribuisce a una profonda modificazione delle caratteristiche organolettiche dei vini.

La maturazione del vino non si arresta con il *dégorgement* (espulsione dei lieviti) ma, grazie al *liqueur d'expédition* che viene aggiunto in fase di dosage, prosegue la sua evoluzione fino alla cantina del consumatore.

IL DOSAGE

Dopo il *dégorgement*, il *dosage* permette di ristabilire il livello di vino nella bottiglia aggiungendo altro vino che può essere addizionato o meno di zucchero. È il *liqueur de dosage*, o *liqueur d'expédition*, che determina il tipo di Champagne: *brut nature*, *brut*, *demi-sec* ecc.

Questa operazione è un vero atto enologico, l'ultimo tocco che può apportare l'elaboratore e dipende dalla scelta del *liqueur de dosage*: se utilizzare lo stesso vino della *cuvée* da dosare, conservando così l'autenticità della sua origine (vitigno, *cru* ecc.) o, al contrario, aggiungere un vino particolare, come un vino invecchiato in legno, ad esempio, per rafforzare o completare la composizione aromatica della *cuvée*.



SCEGLIERE LO CHAMPAGNE

16



L'etichettatura (etichetta, controetichetta, collare) deve indicare la denominazione d'origine controllata «Champagne», il contenuto in zucchero (dosage), il titolo alcolometrico (% vol), il volume nominale (in l, cl o ml), la marca, il nome dell'elaboratore, il comune in cui ha sede sociale e "France", l'immatricolazione professionale, l'identificazione del lotto, la menzione «produit de France», la presenza di allergeni e il pericolo per le donne in gravidanza di consumare alcolici.

L'elaboratore

Ogni etichetta deve indicare alcune lettere e un numero di identificazione e di controllo, rilasciati dal Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), che corrispondono alla categoria professionale dell'elaboratore:

- NM** **Négociant Manipulant.** Persona fisica o giuridica che, oltre alle uve prodotte nelle proprie vigne - se ne possiede - acquista uve, mosto o vino e procede alla loro elaborazione nella propria cantina.
- RM** **Récoltant Manipulant.** Elabora i vini nella propria cantina impiegando esclusivamente uve proprie.
- RC** **Récoltant Coopérateur.** Consegna le proprie uve alla cooperativa e ritira il mosto o il vino durante l'elaborazione o pronto per la commercializzazione.
- CM** **Coopérative de Manipulation.** Elabora nella propria cantina vini prodotti con le uve dei soci.
- SR** **Société de Récoltants.** Elabora i vini di uve appartenenti ai membri di una stessa famiglia.

- ND** **Négociant Distributeur.** Acquista vini imbottigliati a cui appone, nella propria cantina, la propria etichetta.
- MA** **Marque d'Acheteur.** L'elaboratore, sia esso un distributore, un produttore o una cooperativa, vende le bottiglie finite ed etichettate con la marca del cliente.

Il dosage

Secondo il contenuto in zucchero residuale, espresso in grammi per litro, il vino è identificato come: brut (meno di 12 grammi di zucchero al litro), demi-sec (tra 32 e 50 grammi), sec (tra 17 e 32 grammi), extra dry (tra 12 e 17 grammi), doux (oltre 50 grammi), extra brut (tra 0 e 6 grammi), brut nature, pas dosé o dosage zéro, se il contenuto di zucchero è inferiore a 3 grammi o quando non sia stato aggiunto zucchero.





Altre indicazioni facoltative

Blanc de blancs: vino prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca (chardonnay e/o, molto raramente, pinot blanc, pinot gris, arbane e petit meslier, vitigni antichi tuttora coltivati nello 0,3% dei vigneti).

Blanc de noirs: vino prodotto esclusivamente con uve a bacca nera (pinot noir e/o pinot meunier).

Indicazione dell'annata: in questo caso il vino è un millesimato, è prodotto con vini di un'unica vendemmia e non contiene vini di riserva. L'indicazione dell'annata deve comparire anche sul tappo.

Grand cru o premier cru: vino prodotto esclusivamente con uve coltivate in comuni che beneficiano di tale denominazione storica (17 villaggi «grand cru» e 42 villaggi «premier cru»).

Sulla controetichetta si possono talvolta trovare informazioni tecniche come la proporzione dei diversi uvaggi utilizzati nell'assemblaggio, il cru o luogo di origine, la data del *dégorgement* ecc.

I formati

A partire dal XIX secolo sono comparsi in Champagne altri formati di bottiglie, oltre a quello tradizionale. Battezzati con nomi biblici, senza una particolare spiegazione storica, questi formati sono in grado di rispondere a tutte le esigenze e circostanze.





| | |
|---------------------|----------------------------|
| Quart | 20 cl |
| Mezza bottiglia | 37,5 cl |
| Medium (o pinta) | 50 cl |
| Bottiglia | 75 cl |
| Magnum | 2 bottiglie (1,5 litri) |
| Jeroboam | 4 bottiglie (3 litri) |
| Rehoboam | 6 bottiglie (4,5 litri) |
| Mathusalem | 8 bottiglie (6 litri) |
| Salmanasar | 12 bottiglie (9 litri) |
| Balthazar | 16 bottiglie (12 litri) |
| Nabuchodonosor | 20 bottiglie (15 litri) |
| Salomon | 24 bottiglie (18 litri) |
| Souverain | 35 bottiglie (26,25 litri) |
| Primat | 36 bottiglie (27 litri) |
| Melchisedec o Midas | 40 bottiglie (30 litri) |

La bottiglia di Champagne ha una forma tipica, determinata dalle caratteristiche di resistenza alla pressione e dalla funzionalità, ma si possono trovare anche forme differenti, di nuova concezione o ispirate a forme antiche. Il colore del vetro è generalmente verde scuro, tuttavia in commercio si trovano anche bottiglie di colore giallo brunito, marrone chiaro o, in particolare per lo Champagne rosé, bianco. In ogni caso, dalla mezza bottiglia al Jero-boam il vino di Champagne è obbligatoriamente venduto nella bottiglia in cui è stato elaborato.

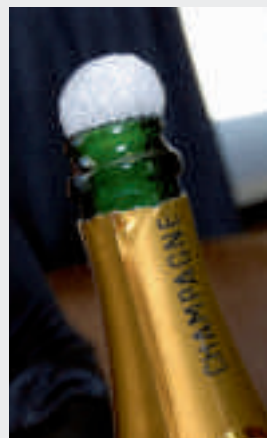
L'influenza del formato sull'evoluzione del vino

Durante la maturazione in cantina, le bottiglie sono generalmente chiuse con un tappo a corona. Questa tappatura non è assolutamente ermetica, lascia fuoriuscire un po' di anidride carbonica e lascia entrare un po' di ossigeno. Le proporzioni di questo scambio restano invariate per i formati mezza bottiglia, bottiglia tradizionale e magnum, poiché le dimensioni del collo sono identiche. Di conseguenza, rispetto alla bottiglia tradizionale, l'evoluzione del vino è più lenta nel magnum e più rapida nella mezza bottiglia.

Il dégorgement

Dopo il dégorgement, in un primo momento il dosage permette al vino di compensare lo choc ossidativo subito e, in seguito, di avviare un nuovo processo di evoluzione. Due o tre mesi dopo, quando il vino ha consumato l'ossigeno introdotto con il dégorgement, esso trova un nuovo equilibrio per proseguire la sua evoluzione nella cantina dell'elaboratore o del consumatore.

Alcuni vini di Champagne rivelano caratteristiche aromatiche eccezionali dopo diversi anni, addirittura dopo decine di anni di conservazione, sia che abbiano o meno subito il dégorgement. Un dégorgement recente o di vecchia data darà origine quindi a vini con espressioni diverse ma anche di alta qualità.



SERVIRE LO CHAMPAGNE

20



Il bicchiere

Il bicchiere ideale deve essere abbastanza alto e ampio per offrire alle bollicine lo spazio per evolvere, ma deve restringersi leggermente al bordo (a tulipano) per concentrare gli aromi. È preferibile evitare i bicchieri a coppa.

Il bicchiere deve essere lavato con acqua calda, senza detersivi, ed è da preferire l'asciugatura a mano a quella meccanica. L'obiettivo è di preservare la superficie del vetro affinché non diminuisca la sua capacità di generare bollicine e mantenere il cordone di spuma sulla superficie.

La temperatura

Portare il vino alla temperatura ideale di 8°-10° C, preferibilmente immergendo per 20 minuti la bottiglia in un secchiello con acqua e ghiaccio. Altrimenti lasciare la bottiglia per qualche ora nel frigorifero.





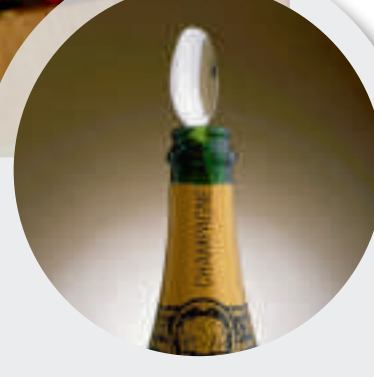
Raffreddamento nel congelatore

Si ritiene che il raffreddamento nel congelatore "rompa" gli aromi del vino ma questo rischio non sussiste, mentre il pericolo è dimenticare la bottiglia. Non superare mai i 30 minuti a una temperatura di -18° (congelatore domestico).



La forma del tappo

Dopo qualche anno il tappo, che è un cilindro di sughero, prende una forma trapezoidale, "a gonna" (jupon), mentre se la bottiglia è conservata coricata, prenderà la forma cosiddetta a "caviglia" (cheville). Questa modificazione nella forma del tappo non pregiudica in alcun modo la qualità del vino.



Il mito dei cucchiaino

Una persistente leggenda vuole che un cucchiaino inserito nel collo della bottiglia stappata impedisca all'effervescenza di svanire. Nel 1994, nei laboratori del Comité Champagne è stato tuttavia sperimentato e dimostrato, con prove e analisi, che il cucchiaino non impedisce affatto la dispersione dell'effervescenza.

Apertura della bottiglia

Rimuovere la gabbietta e la sua copertura usando l'apposita linguetta o utilizzando l'anellino della gabbietta, sempre avendo cura di tenere fermo il tappo e di non dirigere la bottiglia verso un ospite.

In seguito, sempre tenendo fermo il tappo, afferrare il corpo della bottiglia e ruotarlo per estrarre delicatamente il tappo dal collo della bottiglia senza lasciarlo sfuggire.

Sul tappo deve obbligatoriamente essere riportata la menzione denominazione di origine controllata Champagne e, nel caso, il millesimo.

Il servizio

Versare lo Champagne per circa i due terzi del bicchiere, per poterne percepire gli aromi. Lasciare il tempo al vino di ossigenarsi per apprezzare tutta la sua ricchezza. Una volta aperta la bottiglia, non esistono metodi che permettano di conservare tutte le qualità del vino per più di qualche ora.



DEGUSTARE LO CHAMPAGNE

22



Il vino di Champagne si degusta come gli altri vini, con la differenza che l'effervescenza aggiunge una componente sonora: lo Champagne risveglia così tutti i nostri sensi.

L'udito

Il primo stimolo giunge ai nostri sensi all'apertura della bottiglia e, discreto o ostentato, è già evocativo. Quando poi si versa, lo scoppiettio delle bollicine nel bicchiere crea una musica inizialmente più intensa e via via più discreta quando la spuma raggiunge la superficie. Avvicinando il bicchiere all'orecchio si può percepire il suono dello scoppiettio delle bollicine superficiali.

La vista

La sensazione più accattivante di un vino spumante è la danza incessante delle bollicine che salgono verso il bordo del bicchiere, scintillando e roteando in modo apparentemente disordinato.

Osservando con attenzione il bicchiere, si nota che le bollicine nascono microscopiche sempre dagli stessi punti, denominati "siti di nucleazione". Questi punti sono in realtà delle particelle sul vetro o nel liquido che imprigionano una bolla di gas quando il vino viene versato. Grazie all'apporto di anidride carbonica disciolta nel vino, la bolla aumenta di volume fino a raggiungere una dimensione tale da staccarsi dalle pareti del bicchiere. Al distacco, resta una piccola parte di bolla che aumenta a sua volta, generando una catena di bollicine al ritmo variabile da 10 a 20 al secondo.

Lo scoppio delle bollicine sulla superficie provoca l'espulsione, a diversi centi-



metri di altezza, di piccole gocce di vino che contengono molecole degli aromi. La seconda sensazione visiva è il colore del vino. Una tonalità gialla con riflessi verdi indica una prevalenza di chardonnay mentre leggeri riflessi rossi indicano una predominanza di vitigni neri. Nel tempo i vini assumono toni giallo dorati, ramati o ambrati.

Le varianti di sfumature sono ancora maggiori nei rosé: rosa pallido (detto occhio di pernice) o intenso, passando attraverso tonalità più o meno decise a seconda dell'assemblaggio.

Con l'invecchiamento, i vini rosé prendono sfumature aranciate più scure.



Dimensione e numero di bollicine in un bicchiere

La dimensione delle bollicine dipende più dal bicchiere che dallo Champagne in sé. La dimensione iniziale di una bollicina è relativa alla dimensione del punto in cui nasce, poi si sviluppa perché l'anidride carbonica continua a diffondersi nella bolla durante l'ascesa verso il bordo del bicchiere. Più lungo è il tragitto, più grande sarà la bollicina al suo arrivo in superficie. Inoltre, più il vino è giovane, e dunque più ricco di anidride carbonica, più alimenta la dimensione delle bollicine. I vini di Champagne invecchiati, che contengono meno anidride carbonica, sprigionano bollicine più fini.

Per quanto riguarda il loro numero si tratta solo di teoria. Considerando che il diametro medio di una bollicina è di 0,5 millimetri e che il vino contiene circa 12 g di anidride carbonica per litro, si può calcolare che un bicchiere da 10 cl contenga circa 11 milioni di bollicine. Tuttavia questa cifra è solo teorica perché quasi l'80% dell'anidride carbonica fuoriesce dal bicchiere senza generare bolle.





Olfatto e gusto

Questi due sensi sono indissociabili poiché le percezioni aromatiche giungono direttamente per via nasale e poi per via retro nasale, cioè dalla cavità orale verso la cavità nasale. I sapori fondamentali: salato, dolce, acido, amaro sono percepiti dalla lingua.

La degustazione è resa più complessa dalla presenza delle bollicine. Esse aumentano gli effluvi che raggiungono le mucose nasali ed è quindi necessario attendere qualche secondo per permettere al vino di rivelare meglio i suoi aromi.

Per comprendere l'universo dei vini di Champagne bisogna immaginare uno spazio bidimensionale, in cui una dimensione è rappresentata dalla diversità legata al vigneto e l'altra dalla diversità determinata dall'evoluzione nel tempo (cfr. pp. 32 e 33).

La diversità legata al vigneto è principalmente dovuta ai vitigni. Coltivati in terroirs diversi, riveleranno nei vini giovani gli aromi e i sapori delle uve, detti aromi primari.

Lo chardonnay, ma anche l'arbane, le petit meslier, il pinot blanc e il pinot gris, donano vini con note di fiori bianchi (biancospino, caprifoglio, tiglio, acacia, gelsomino, fiori d'arancio), di agrumi (pompelmo, limone) e di frutta esotica (litchi, ananas), ma anche di mele, pere, spezie (anice, zenzero) e mentolo. In bocca, questi vini hanno generalmente una struttura leggera, aerea, con una certa vivacità. Sono espressione dei suoli gessosi, definiti con un termine difficile da descrivere: "mineralità" (gesso, pietra focaia).

Il pinot noir e il meunier rivelano note di frutta a polpa bianca e gialla (pesca, albicocca, prugna, ciliegia, prugne gialle), ma anche di frutta rossa (fragola, lampone, ciliegia) e persino di frutti di bosco (mora, mirtillo). Aromi di agrumi (mandarino, arancia), di frutta esotica (mango, frutto della passione), punte



floreali (rosa, peonia, viola) e talvolta spezie (cannella, chiodi di garofano). In bocca i vini di uve a bacca nera apportano allo Champagne maggiore rotondità. Quelli a prevalenza di meunier hanno toni più untuosi e golosi, mentre i vini a prevalenza di pinot nero hanno maggiore corpo e struttura.

L'assemblaggio di tutte queste componenti crea infinite possibilità e una composizione aromatica complessa e variegata. Questa diversità, determinata dalle uve, è ulteriormente plasmata dai cosiddetti aromi secondari che si sprigionano con la vinificazione. Le scelte dell'elaboratore, dalla pressatura al dosage finale, definiscono lo stile di ogni singola cuvée.

Il contributo dei vini di riserva (fino al 50% in alcune cuvée non millesimate) introduce i vini nella seconda dimensione della diversità legata all'evoluzione nel tempo, che permetterà loro di esprimere gli aromi terziari.

Nelle prime fasi della maturità (da 3 a 10 anni), i diversi aromi evolvono verso note di brioche, di pasticceria, di frutta matura, prima in composta e poi candita (fichi, datteri), di fiori secchi, frutta secca (mandorle, nocciole, uva passa), di tabacco biondo, cera, miele, caramello e a volte punte di vaniglia e di liquirizia (caratteristiche dei vini maturati in fusti di legno).

I vini più maturi, detti di "pienezza" (10 anni e oltre) evolvono nel tempo verso note che ricordano la pasta

di frutta, tipicamente la cotognata, il pan di zenzero, fino ad aromi di sottobosco e note tostate, torrefatte, dette empireumatiche (pane tostato, fette biscottate, moka, caffè, cacao).

Negli Champagne rosé, gli aromi possono essere freschi (agrumi, fragoline di bosco), soavi, potenti (frutta gialla matura, piccoli frutti rossi) o complessi, che fondono note fruttate (bacche selvatiche) con sentori di sottobosco. Il palato può essere strutturato, potente, carnoso o arioso. Con l'invecchiamento, gli aromi esprimono tutta la ricchezza della frutta secca e delle spezie per raggiungere, nei più invecchiati, le note grigliate.



ABBINAMENTI TRA CIBI E CHAMPAGNE

26



L'ampio spettro di aromi e gusti dei vini di Champagne permette una grande varietà di abbinamenti con i cibi. A parte l'aceto, cibi molto speziati e il cioccolato, lo Champagne accompagna perfettamente una moltitudine di piatti ed è ideale a tutto pasto.





Lo Champagne è un vino da aperitivo che può accompagnare tutto il pasto.

Ecco alcuni esempi di abbinamenti.

| CIBI | PREPARAZIONE | CHAMPAGNE |
|--|--|--|
| Caviale | Al naturale | Blanc de blancs brut millesimato |
| Frutti di mare: ostriche, aragosta, ricci di mare | Al naturale o in aspic | Brut nature con prevalenza di Chardonnay o blanc de blancs brut |
| Frutti di mare: gamberi, scampi, conchiglie St. Jacques | Al naturale o al vapore | Blanc de blancs brut millesimato |
| Aperitivi, antipasti caldi o freddi a base di pesce | | Blanc de blancs brut |
| Ostriche calde | Salse a base di panna | Brut millesimato |
| Pesce | Lessato, grigliato | Blanc de blancs brut |
| Pesce | Con burro o salsa in crema | Assemblaggio classico o blanc de noirs brut |
| Salmone | Affumicato, in aspic, marinato o sushi | Blanc de blancs brut |
| Foie gras | Al naturale o con pane tostato | Millesimato a prevalenza di uve nere, un vecchio millesimo di blanc de blancs, o vinificato in legno, brut |
| Pollame | Arrosto o in blanquette | Blanc de noirs o a prevalenza di uve nere, brut |
| Carni rosse o bianche | Grigliate o in salsa | Brut d'assemblaggio classico |
| Carni bianche | Al curry, al Colombo o in tagine | Brut rosé millesimato |
| Tartufo | | Blanc de noirs o vecchio millesimo a prevalenza di uve nere, brut |
| Selvaggina | Stufati con funghi o castagne | Blanc de noirs, millesimato o rosé, o un vecchio millesimo o vinificato in legno, brut |
| Formaggi a pasta cremosa | | Blanc de blancs brut |
| Formaggi saporiti, speziati | | Blanc de noirs o millesimato a prevalenza di uve nere, brut |
| Formaggi di capra, erborinati, Maroilles | | Rosé demi-sec millesimato |
| Dessert | A base di creme, di pasta di mandorle, di pistacchi, di frutta | Blanc de blancs o rosé demi-sec o un vecchio millesimo |

CONSERVARE LO CHAMPAGNE



Lo Champagne può essere consumato subito dopo l'acquisto perché l'elaboratore lo commercializza solo una volta ultimata la fase di maturazione considerata adeguata. Tuttavia, come altri grandi vini, lo Champagne ha una spiccata predisposizione all'invecchiamento.





L'invecchiamento è un processo lento e continuo che per alcune cuvée può durare anni e addirittura decenni. Quindi lo stesso Champagne potrà essere apprezzato per le sue caratteristiche di giovinezza (aromi floreali, fruttati e vivacità in bocca) e durante la sua evoluzione nel tempo, con profili aromatici diversi (frutta matura, frutta cotta, aromi di brioche o torrefatti) e maggiore rotondità in bocca.

Tale maturazione può avere luogo presso il produttore, sui lieviti, in bottiglie incapsulate o già tappate con sughero, ma può realizzarsi anche in bottiglie che, dopo le fasi di *dégorgement* e *dosage*, sono sigillate con i tappi definitivi.

La conservazione nella cantina del consumatore richiede il rispetto di alcune regole per mantenere il vino in condizione ottimale: le bottiglie possono essere conservate coricate o in verticale a una temperatura costante tra i 10 e i 15°C, al riparo da luce e vibrazioni.



Bottiglie coricate o verticali

È spesso raccomandato di non conservare le bottiglie in posizione verticale per evitare che il tappo si secchi. Tuttavia, considerando l'umidità presente in cantina e quella generata dal vino, questo fenomeno non rischia di verificarsi. È quindi indifferente conservare le bottiglie coricate o verticali anche se, per comodità di conservazione, le bottiglie appaiono generalmente coricate.



IL VINO DEL PIACERE, DELLE FESTE, DELLE CELEBRAZIONI

30



Con le loro cuvée, i vigneron e le Maison di Champagne vogliono incantare il gusto, valorizzare la gastronomia, invitare alla conversazione, alla convivialità e alla condivisione. Si augurano che il vino di Champagne, come accade da oltre tre secoli, continui a portare gioia, festa e piacere.



SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Cuvée: Millesimo (nel caso):

ALL'OCCHIO

Champagne bianco: oro verde oro grigio giallo paglia oro giallo oro antico
Champagne rosé: rosa pallido rosa tenue rosa deciso rosa salmone

AL NASO

AROMI PRIMARI

GIOVINEZZA

Floreali: fiori bianchi tiglio fiore d'arancio
Fruttati: agrumi frutti a polpa frutti gialli frutti esotici frutti rossi
Diversi: minerale speziato vegetale
 altro

AROMI SECONDARI

MATURITÀ

frutti maturi frutta candita miele cera
 brioche, pasticceria frutta secca fiori secchi
 vaniglia caramello
 altro

AROMI TERZIARI

PIENEZZA

panpepato cotognata sottobosco
 pane tostato moka caffè
 altro

IN BOCCA

vivo leggero goloso untuoso
 corposo strutturato rotondo complesso

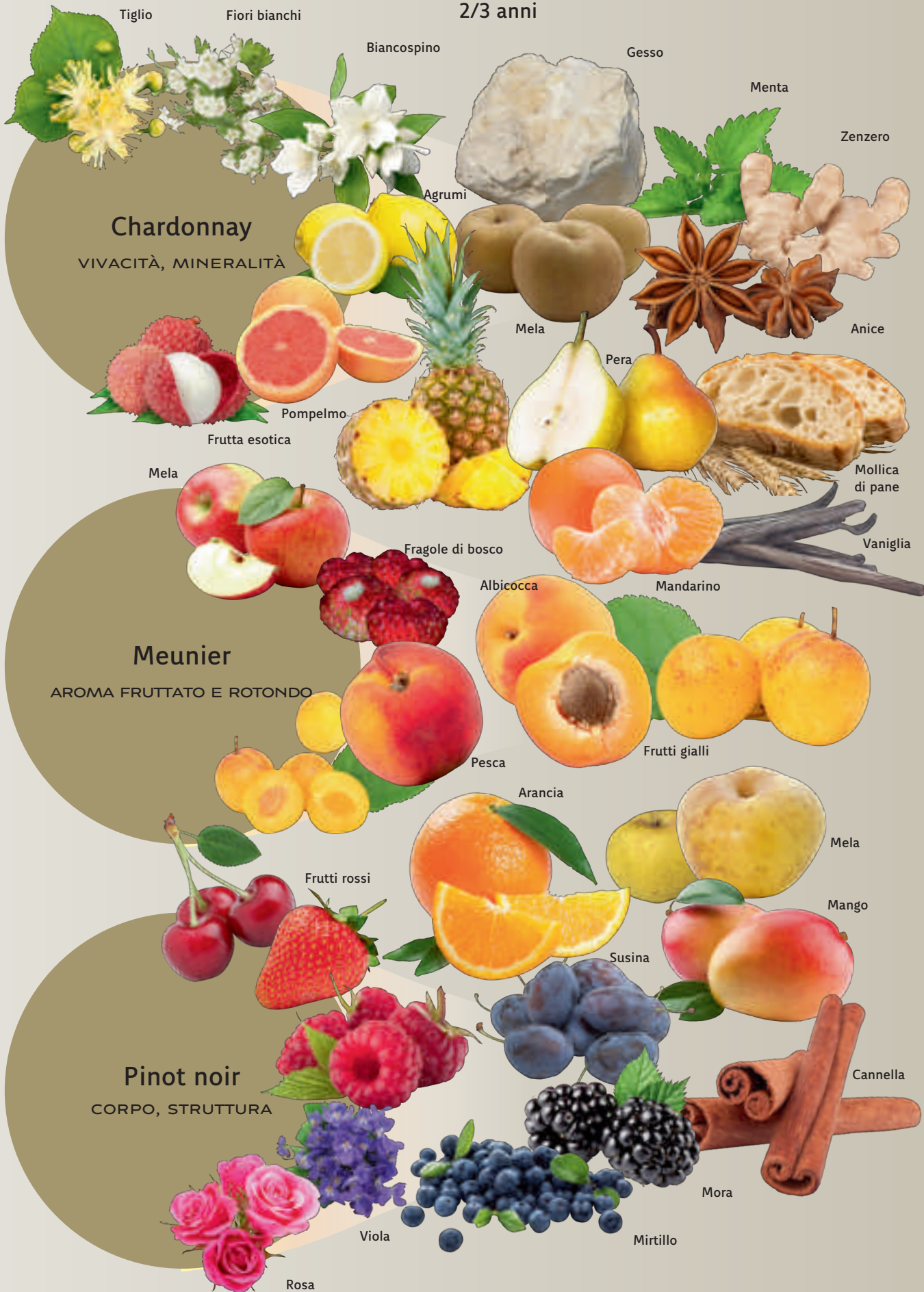
COMMENTI

.....
.....
.....

EVOLUZIONE DEGLI AROMI

SPLENDORE DELLA GIOVINEZZA

2/3 anni



DEI VINI DI CHAMPAGNE

EQUILIBRIO DELLA MATURITÀ

da 3/4 a 6/8 anni

COMPLESSITÀ DELLA PIENEZZA

oltre i 6/8 anni





CHAMPAGNE

DALLA CANTINA ALLA TAVOLA

GLOSSARIO

AROMI PRIMARI: aromi che originano dalle uve.

AROMI SECONDARI: aromi del vino che si sviluppano durante le fermentazioni.

AROMI TERZIARI: aromi del vino che si sviluppano dopo le fermentazioni, durante la maturazione e l'invecchiamento.

AROMI FLOREALI: sono aromi di fiori bianchi (biancospino, caprifoglio, tiglio, acacia, gelsomino, fiori d'arancio) o aromi di rosa, di violetta.

AROMI DI FRUTTA FRESCA: sono aromi di agrumi (limone, arancia, pompelmo, mandarino), di frutta a polpa bianca o gialla (albicocca, prugna gialla, pesca, pera, mela), di frutta esotica (litchi, ananas, frutto della passione, mango), di frutti rossi o neri (ciliegia, fragola, lampone, cassis, mirtillo).

AROMI DI FRUTTA COTTA: composta, confettura, pasta di frutta (cotognata).

AROMI DI PANETTERIA: mollica di pane, pane fresco, pasticceria, brioche.

AROMI DI LATTICINI: burro, caramello.

AROMI DI FRUTTA SECCA: mandorle, fichi, nocciole, datteri, noci, uva secca.

AROMI DI SPEZIE: anice, cannella, vaniglia, zenzero.

AROMI EMPIREUMATICI: note grigliate, tostate, torrefatte (pane tostato, fette biscottate, caffè, cacao, caramello brulé).

AROMI MINERALI: gesso, pietra focaia.

ASSEMBLAGGIO: Unione di vini con caratteristiche aromatiche e organolettiche differenti, che produce una cuvée che supera in qualità la somma delle sue componenti. Possono essere assemblati vini di base di diverse annate, villaggi e vitigni.

CRU: un cru identifica un villaggio.

CUVÉE: in Champagne, questa parola ha due significati.
1. Identifica i primi 2.050 litri di mosto che risultano dalla pressatura di 4.000 kg di uva. 2. Definisce il risultato dell'assemblaggio.

DEGORGEMENT: eliminazione del deposito (essenzialmente i lieviti decaduti) che si producono durante la maturazione sui lieviti e che il remuage ha concentrato nel collo della bottiglia. Può essere realizzato meccanicamente o a mano.

EFFERVESCENZA: risultato della liberazione dell'anidride carbonica (CO₂) prodotta durante la fermentazione in bottiglia (prise de mousse). Disciolta nel vino, si libera all'apertura della bottiglia.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: processo realizzato dai batteri lattici che trasforma l'acido malico (acido delle mele) in un monoacido, l'acido lattico (acido del latte).

MOSTO: succo di uva non ancora fermentato.

TAPPATURA DI TIRAGE: tappatura provvisoria dopo l'imbottigliamento. È generalmente realizzata con tappi a corona e talvolta con tappi di sughero. Viene rimossa in fase di dégorgement.

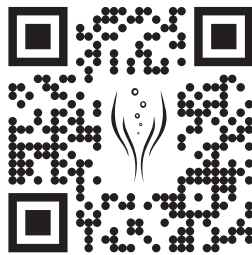
TERROIR: combinazione dei fattori climatici, geologici, dei vitigni particolari e dei metodi di coltivazione caratteristici, che donano a una regione la sua specificità.

TIRAGE: insieme di azioni previste nell'imbottigliamento del vino.

PRISE DE MOUSSE: fermentazione in bottiglia che conferisce effervescenza al vino. I lieviti consumano lo zucchero producendo alcol, anidride carbonica, esteri e alcoli superiori, che contribuiscono a sviluppare le caratteristiche organolettiche del vino.

REMUAGE: ha lo scopo di raccogliere nel collo della bottiglia il deposito, che si forma durante la maturazione sui lieviti. Può essere meccanico o manuale.

VINI DI RISERVA: vini fermi conservati in botti o altri fusti per diversi anni e destinati alla composizione degli assemblaggi.



VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - BP 135
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél. + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax +33 (0)3 26 55 19 79
info@champagne.fr - www.champagne.fr