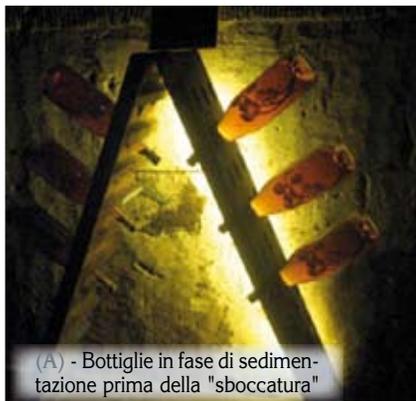


# IL "METODO CLASSICO". UN VINO STORICO DI INDUBBIA ATTUALITÀ

Nicola Faustini

In un momento storico difficile per quanto concerne la commercializzazione dei vini italiani in genere, diretti al consumo su suolo nazionale e non, il prodotto che sembra non avere contrazioni di mercato è il Vino Spumante, in particolar modo quello prodotto secondo il "Metodo Classico". Secondo quanto recentemente dichiarato dal "The Economist" il trend per il bollicine Made in Italy per l'anno 2009 è addirittura in incremento del 22%!

Questa antica tecnica di produzione (dall'origine contesa fra franciacortini e francesi della zona di Reims) è storicamente associata a vini di grande qualità. Infatti, nonostante lo sviluppo tecnologico di cantina abbia saputo storicamente regalare degli Charmat di ottimo pregio, nell'immaginario collettivo, il prodotto che ancora primeggia in termini di prestigio e viene interpretato come sinonimo intrinseco di qualità, è appunto, il "Metodo Classico".



(A) - Bottiglie in fase di sedimentazione prima della "sboccatura"

## Il metodo

Didatticamente parlando, il metodo di realizzazione è tanto semplice quanto affascinante. Consiste infatti nell'aggiunta ad un vino di base, fermo, che abbia un'elevata acidità ed una buona attitudine all'invecchiamento sui lieviti (A) di una "liqueur de tirage" (cioè una miscela di zuccheri, lieviti, attivanti di fermentazione e di un coadiuvante che favorirà il futuro **remuage**). Determinante in questa fase è la scelta del tappo corona in quanto una permeabilità all'ossigeno più o meno importante



(B) - Le fecce depositano in un particolare tappo munito di piccolo contenitore che le possa contenere

condiziona la permanenza della bottiglia in catasta, e la conseguente evoluzione dello spumante.

Al termine del periodo di sosta sui lieviti, la bottiglia in oggetto necessiterà di un'operazione di **remuage**, processo con il quale si riesce a portare il deposito del lievito responsabile della rifermentazione in un "bicchierino" detto **bidule** (B) posto all'imboccatura, sotto al tappo a corona. Sarà in seguito posta in un congelatore di colli al fine di ghiacciare (C) il sedimento in og-

getto ed espellerlo in forma compatta dalla bottiglia stessa. Onde ripristinare il diminuito livello si effettuerà un rabbocco ricorrendo all'aggiunta di uno sciroppo noto come "liqueur d'expédition" che determinerà inoltre, a seconda della quantità di zuccheri apportata, la tipologia di vino prodotto: extra brut, brut, demi sec.

La bottiglia sarà infine tappata a fungo e gabbiettata.

I tecnici che operano quotidianamente in ambito spumantistico conoscono però quali e quante insidie si possano nascondere dietro ad ognuna di queste operazioni apparentemente semplici.

Infatti, ogni bottiglia va considerata un sistema a sé, quasi fosse un piccolo serbatoio, simile ma non identico agli altri. Inoltre va ricordato che si opera in un sistema chiuso, nel quale una volta



(C) - Macchina per ghiacciare il collo della bottiglie e rimuovere le fecce



(D) - Fogli termoformati in grado di accatastare un ingente numero di bottiglie

apposto il tappo a corona è impossibile intervenire ulteriormente.

Arrivare dunque, dopo mesi di permanenza sur lies ad un risultato omogeneo ed altamente qualitativo è un'operazione attenta e minuziosa, sicuramente figlia della buona preparazione e dell'esperienza dell'Enologo.

### La gestione degli spazi

Chi non subisce il fascino di una catasta di bottiglie "Metodo Classico" ben sistemate ed allineate a riposare sui propri lieviti? Sicuramente pochi non rimangono colpiti positivamente da quel-

la che ancora oggi è una visione tipica e rappresentativa di questo prodotto.

Tuttavia, il posizionamento delle bottiglie secondo questo sistema non è esente da problematiche legate sia al tempo di realizzazione della stessa (con conseguente ingente profusione di manodopera specializzata), che alla necessità di avere spazi adeguati alla corretta realizzazione ed alla stabilità della catasta stessa. Le cantine storiche, infatti, ben si prestano alla realizzazione di cataste tradizionali, in quanto spesso vantano la presenza di tunnel, ideali per questo tipo di lavorazione (in questo caso sono le pareti stesse a fare da "spalla").

Per la buona tenuta nel tempo, è solitamente raccomandata la realizzazione del lavoro da parte di personale specializzato.

In cantine di più recente costruzione, invece, dove gli spazi sono mediamente più ampi (e spesso l'altezza della soletta è a diversi metri dal pavimento), risulta più conveniente applicare altri metodi di lavorazione, che prevedono sicuramente un livello di automazione maggiore, ed una praticità di movimentazione/gestione degli spazi più conveniente. Questo è il caso dell'accatastamento diretto nei fogli termoformati (D) o nei cestoni per remuage (E), specificamente studiati per la realizzazione di cataste mobili, anche per bottiglie a disegno speciale. Tramite questi strumenti diventa così possibile raggiungere facilmente i 6 metri d'altezza ed avere tempi ottimali di realizzazione e movimentazione delle bottiglie.



(E) - Moderno sistema di remuage, con gabbie in acciaio girevoli



(F) - Linea mobile per lavorazione e imbottigliamento del vino a domicilio

### Attrezzarsi o ricorrere al service?

Tutte le operazioni necessarie (tirage, remuage, dégorgement, realizzazione dei "Grossi Formati"), richiedono l'impiego di attrezzature specifiche. La Cantina può far ricadere la sua decisione sull'acquisto dell'attrezzatura in oggetto, oppure ricorrere ad un terzista esterno, che con le proprie linee mobili esegua in cantina la lavorazione desiderata (F). Inutile rimarcare che non esiste una strategia più corretta di altre, se non dopo aver preso in esame tutte le variabili del caso. Esistono infatti realtà che producono 600.000 bottiglie all'anno di Metodo Classico che si appoggiano al service, ed altre da 10.000 totalmente autonome. Ciò accade perché la determinazione del "break even point" è strettamente soggetta al tipo di struttura aziendale.

Tendenzialmente sono le aziende con spazi più limitati, povere di personale specializzato, o più attente ad una qualità di lavoro impeccabile, a ricorrere al terzista.

Al contrario, chi prevede picchi di lavoro difficilmente pianificabili o ritiene comodo dirottare il personale di campagna in cantina al momento del bisogno, tende ad acquistare una linea di lavoro di proprietà. Talvolta viene comodo rivolgersi in una prima fase al terzista, in modo da poter cominciare ad affacciarsi sul mercato con un vino a Metodo Classico senza grossi investimenti iniziali, e solo successivamente valutare di potersi attrezzare autonomamente. Ma le variabili da tenere in considerazione anche in questo caso sono pressoché infinite; solo un buon tecnico potrà consigliare il cliente sulla scelta più idonea alla specifica realtà aziendale.

Nicola Faustini  
Oenoitalia S.r.l.  
faustini@oenoitalia.it