

VITIGNI DA SPUMANTI

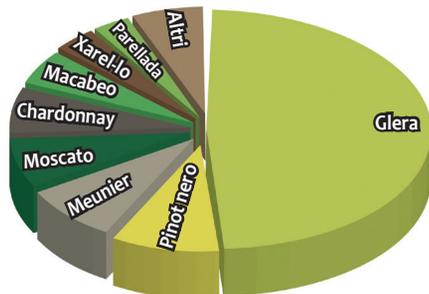
Albino Morando

I vitigni classici

I primi spumanti importanti a livello quantitativo sono stati quelli prodotti nella Champagne, dove i vitigni più utilizzati sono stati e sono i Pinots (nero, meunier, bianco e grigio) e lo Chardonnay.

A metà del XIX secolo è iniziata l'avventura del Moscato d'Asti, e 20 anni dopo quella del Cava con vitigni autoctoni spagnoli (Macabeo, Xarel-lo, Parellada).

Molto più recenti il Prosecco (il Glera da solo produce quasi come tutti gli altri vitigni per spumanti in Europa), Franciacorta, Trentodoc e, recentissimo l'Alta Langa, nei quali i vitigni principali sono sempre Pinot nero e Chardonnay. In (A) un'indicativa suddivisione (desunta dalle bottiglie prodotte) dei vitigni impiegati per produrre gli spumanti principali.



A parte il Glera, emergono le maggiori quantità, nell'ordine, di Pinot nero, Pinot meunier, Moscato e Chardonnay ai quali seguono i tre vitigni del Cava. Ulteriori dati e informazioni sui vitigni sono disponibili nell'articolo di Amico et al., a pag.259.

Il Glera da cui si produce il Prosecco è il vitigno che ha avuto un maggiore incremento in questi ultimi venti anni. Si tratta di un vitigno vigoroso, molto produttivo, che nelle posizioni più soleggiate può raggiungere ottime qualità. Sensibile ai marciumi.



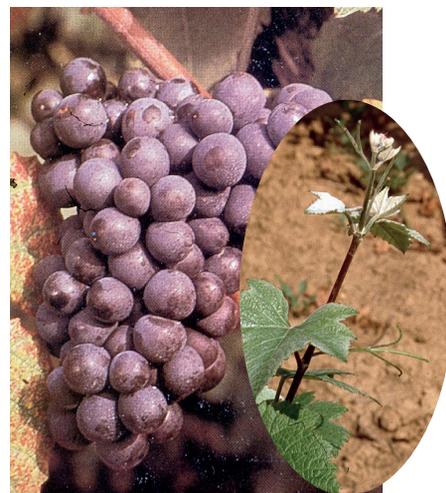
Il Pinot nero è coltivato in tutto il mondo grazie ad una serie di qualità: si adatta a qualsiasi condizione pedoclimatica, matura precocemente, presenta un ottimo rapporto acidità / zuccheri, consente di produrre vini bianchi, rosé, rossi e spumanti. Per contro l'uva è piuttosto sensibile ai marciumi. (foto in alto a destra).

Il Pinot meunier ("mugnaio" dalla peluria biancastra degli apici vegetativi), nella Champagne occupa la stessa superficie del Pinot nero. Per quelle zone è molto interessante, oltre che per le sue peculiarità organolettiche, per l'ottima resistenza al freddo.

Lo Chardonnay (in basso) è anch'esso coltivato ovunque per le sue qualità di adattamento e la produzione di ottime uve adatte a vini fermi giovani e da barrique nonché da spumante. Molto sensibile a malattie come flavescenza dorata e legno nero (foto a destra).

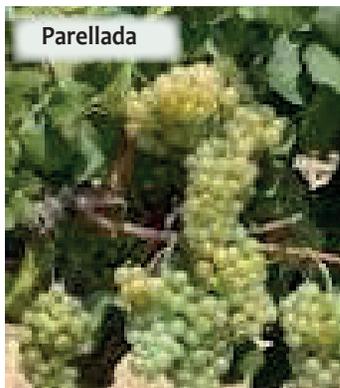


Al Moscato (sinistra) si deve l'onore di essere stato il primo spumante italiano e fino a non molti anni fa era ancora quello che produceva il maggior numero di bottiglie. Coltivato in circa 10.000 ha, si caratterizza per la sua aromaticità persistente, ma delicata, buona produttività e adattabilità. Molto sensibile a peronospora, oidio e botrite, ma molto meno di altri vitigni alla flavescenza dorata.





Macabeo



Parellada

I vitigni del Cava

Il vitigno principale è Macabeo (11.000 ha) seguito da Xarel-lo (7.800 ha) e da Parellada (7.000 ha), più diversi altri tra i quali anche il Pinot nero, per un totale di circa 38.000 ha. La zona di coltivazione è molto estesa con altitudini variabili da 100 a 800 m.

I vitigni autoctoni italiani

Gli altri spumanti, derivati da vitigni locali, pur rappresentando delle realtà molto interessanti, al momento influiscono poco a livello quantitativo. Questo non toglie che in un prossimo futuro possano verificarsi delle significative variazioni di questo assetto. Venti anni fa chi avrebbe previsto quanto si è verificato per il Prosecco?

La forte richiesta di vini spumanti sta comunque stimolando sia la crescita delle diverse piccole denominazioni sparse in tutta Italia, sia la sperimentazione di nuovi vitigni per questo tipo di vinificazione. In tale senso un aiuto giunge dall'industria enomeccanica, con la produzione di macchine per la lavorazione degli spumanti (sia rifermentati in bottiglia che in autoclave) sempre più performanti, anche per realtà produttive di minori dimensioni (Bene e Orlando a pag. 290). Inoltre esistono diverse realtà molto efficienti di imbottigliamento mobile, che consentono di produrre anche solo mille bottiglie.

Nella ricerca di nuovi vitigni da sperimentare per produrre spumanti, gli enologi sanno bene che non si prestano le uve con acidità bassa e con tannini elevati. Sono anche sconsigliabili quelle che mantengono caratteristiche con gusti o profumi troppo evidenti che non si sposano con le bollicine. Ad esempio il Barbera, che per altri aspetti (acidità, zuccheri, tannino) sarebbe ottimale, alla fine evidenzia troppo la sua origine, ottima per produrre rossi importanti, non altrettanto per un vino bianco o rosé.

A proposito di spumanti rosé sono in forte crescita quelli ottenuti dalle uve Nebbiolo, vitigno coltivato non solo a Barolo e Barbaresco, ma anche nell'Astigiano, nel nord Piemonte, in Valtellina, ecc., dal quale si ottengono ottimi spumanti.

Abbiamo poi delle uve rosse, particolarmente adatte alla spumantizzazione, quali alcune aromatiche (Malvasia, Brachetto, ecc.)

Con la tendenza al consumo del vino sempre meno a pasto e di più nelle occasioni particolari, gli spumanti hanno sicuramente un avvenire roseo e, in qualche caso, ... rosé



Trebbiano



Prié



Cortese



Favorita



Nebbiolo



Montonico



Pinot grigio



Brachetto



Nerello Mascalese

Si ringraziano per le foto utilizzate:
Anna Schneider, Salvo Foti, XtraWine.com,
Elisa Angelini, Giulio Moriondo

Albino Morando

Vit.En.

albino.morando@viten.net