

RIEPILOGO LEZIONE N° 4



In esclusiva da Tibevo

Ultimo aggiornamento: Jun 4, 2024

Lezione "I Vini Spumanti"

Storia

1. Champagne Francese:

- **Inventore:** Dom Pérignon (XVII secolo).
- **Introduzione nella Produzione:** XVIII secolo, grazie ai progressi tecnologici.
- **Personaggi Famosi:** Madame Clicquot e Napoleone Bonaparte.

2. Franciacorta Italiana:

- **Inventore:** Franco Ziliani e Guido Berlucchi (1961).
- **Introduzione nella Produzione:** Rapida crescita della reputazione, DOCG nel 1995.
- **Personaggi Famosi:** Maurizio Zanella.

3. Cava Spagnolo:

- **Inventore:** Josep Raventós (1872).
- **Introduzione nella Produzione:** Uso del metodo tradizionale con uve autoctone.
- **Personaggi Famosi:** Miguel Torres e Salvador Dalí.

Processo di produzione

1. Nascita del Vino Base

- Il vino base è un vino bianco secco e a bassa gradazione alcolica.
- Vendemmia: Raccolta anticipata delle uve per mantenere buona acidità e bassa gradazione zuccherina.
- Pressatura: Estrarre il mosto con delicatezza per evitare tannini e fenoli eccessivi.

- Fermentazione Alcolica: Trasformazione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica.

2. Metodo Classico (Champenoise)

- **Assemblaggio:** Creazione della cuvée con vini base.
- **Tirage:** Aggiunta di zucchero e lieviti per innescare la seconda fermentazione.
- **Seconda Fermentazione in Bottiglia:** Trasformazione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica in bottiglia.
- **Maturazione sui Lieviti:** Bottiglie a contatto con lieviti morti per 12 mesi fino a oltre 10 anni.
- **Remuage e Dégorgement:** Rimozione dei sedimenti dalle bottiglie.
- **Dosaggio:** Aggiunta di "liqueur d'expédition" per bilanciare l'acidità.

3. Metodo Charmat (Martinotti)

- **Fermentazione in Autoclave:** Rifermentazione del vino base in grandi serbatoi a pressione.
- **Filtrazione Isobarica:** Filtrazione del vino sotto pressione per mantenere l'anidride carbonica.
- **Imbottigliamento:** Il vino spumante viene imbottigliato sotto pressione.

4. Differenze Chiave tra Metodo Classico e Metodo Charmat

- **Qualità delle Bollicine:** Metodo Classico produce bollicine più fini e persistenti.
- **Tempo di Produzione:** Metodo Classico richiede più tempo (spesso anni), mentre il Metodo Charmat è più rapido (pochi mesi).
- **Aromi e Complessità:** Metodo Classico produce spumanti complessi ed evolutivi; Metodo Charmat offre spumanti freschi e beverini.

Verifica la comprensione degli argomenti con i quiz interattivi. Per accedere ai quiz premi [qui!](#)

NON FERMARTI ORA, prosegui il percorso di formazione con la prossima lezione

Inizia a fare pratica

Degusta le bottiglie di vino selezionate per te.

Accedi alle nostre [degustazioni](#) e completa la tua formazione imparando a degustare comodamente da casa



Quando sei felice bevi per festeggiare. Quando sei triste bevi per dimenticare, quando non hai nulla per essere triste o essere felice, bevi per fare accadere qualcosa.”

Charles Bukowski

Tibevo è un marchio di MIC SAS di Galiano Matteo Marco

www.tibevo.it