

CONFRONTO DI ANALISI SENSORIALE TRA I DIVERSI METODI DI SPUMANTIZZAZIONE

Ovvero
un metodo di valutazione
per i vini charmat

Proposta del 8 settembre 2008
Villa dei Cedri Valdobbiadene (Treviso)

La necessità di rimeditare sul sistema di analisi e valutazione dei vini spumantizzati è nata dalla constatazione che una unica metodologia di analisi sensoriale non sia sufficiente a riconoscere in modo referenziale e determinante i valori e le qualità organolettiche di due prodotti che si caratterizzano per diversità tecniche, produttive, riconosciuti ufficialmente dalle leggi – per ottenere la presa di spuma - dei loro rispettivi vini: (classico e charmat).

Non è da oggi che si costata gli enormi vuoti referenziali e identificativi dei diversi valori del prodotto “Classico” rispetto allo “Charmat”.

Infatti, se ci soffermiamo con attenzione sui metodi valutativi maggiormente adottati dalle diverse “scuole di pensiero” esistenti, ci si accorge che tutti i vini spumantizzati (classico e charmat) sono si messi sullo stesso piano ma poi, nella valutazione finale, lo charmat risulta essere il metodo sempre penalizzato.

Infatti, chi adotta questi sistemi valutativi, non solo impedisce allo charmat di arrivare al podio delle classifiche enologiche e concorsi nazionali, ma sancisce un pensiero “variamente e involontariamente occultato”, se non discriminatorio, da fa dedurre lo charmat come un vino spumante minore rispetto al metodo classico.

A fronte di tali sottese *incongruenze* ci siamo chiesti perché adottare per il metodo classico e lo charmat lo stesso sistema valutativo se i due metodi di produzione partono da fattori ed elementi diversi per arrivare a caratteristiche degustative e sensoriali finali, enormemente differenziate?

Non intendiamo avanzare nessuna critica a quanti adoperano sistemi valutativi così fatti, vogliamo solamente sottolineare che il sistema fino ad oggi adottato non tiene conto delle macroscopiche differenze dei due sistemi elaborativi, e che pertanto si intende da parte nostra suggerire la necessità di porvi rimedio.

NOSTRE CONSIDERAZIONI

Premessa: adoperare un sistema valutativo unico (classico e charmat) è secondo noi profondamente e strutturalmente sbagliato. Infatti:

Riferimenti viticoli e produttivi: la produzione delle uve per i vini per base spumante avviene con finalità molto diverse per uno charmat e per un classico;

nella produzione di spumanti a metodo classico si deve garantire una longevità minima di x anni e possibilmente essere capace di andare anche oltre gli x anni ipotizzati.

Questo obiettivo viene raggiunto con una tipologia dell'uva (neutra) adatta allo scopo e con tipologie di vitigno appropriato (chardonnay – pinot nero – pinot bianco, ecc.), un pied de cuve (lieviti selezionati) per la partenza della prima fermentazione alcolica, una fermentazione malolattica (se necessaria in particolari annate = ph3, elevati tenori di acido malico = 5-7 g/l) e la presa di spuma, ovvero, seconda fermentazione (in bottiglia), con una apposita composizione (o sciroppo) capace di esprimere un residuo zuccherino, secondo se si vuole un extra brut (da 0 a 6 gr/l), oppure un brut (inferiore a 15 gr/l), oppure un extra dry (tra 15 e 20 gr/l) ecc., e con un base alcolica dello spumante anche attorno ai 12,5 - 13,0 % vol.

La produzione di vini charmat differisce non solo e in quanto la presa di spuma avviene in grandi recipienti (autoclave) anziché in bottiglia, ma anche da uve che si adattino a tale processo (moscato, malvasie, prosecco, ecc.) e dotate di un aroma particolarmente intensa e fragrante.

In questo processo è più importante l'aromaticità delle uve che il bouquet rilasciato dai lieviti e quindi la velocità del processo è giustificata a salvaguardia dell'aroma delle uve. Non si hanno pretese di importanti longevità del vino, si cerca la freschezza e piacevolezza aromatica, ma nel contempo una base alcolica più bassa e che oscilli tra gli 11,0 e 12,0% vol. capace di stupire il palato giovanile, e non solo.

Inoltre, la realizzazione di uno spumante con il metodo classico, avviene in bottiglia e al contatto con i lieviti (selezionati o meno) per almeno 15/18 mesi, mentre la realizzazione di uno spumante con il metodo charmat, corto oppure lungo, avviene in autoclave su masse ampie e omogenee a contatto con i lieviti, per un tempo variabile fra due - tre mesi (corto), oppure 5-7 mesi medio e superiori.

In più, il metodo classico, negli ultimi tempi ha incrementato notevolmente i tempi di affinamento e di fermentazione, ricercando sempre più attraverso le aggiunte di sciroppi un accrescimento delle caratteristiche terziarie ed extra sensoriali del vino: (è il caso dei 10 anni della "Riserva Valentino", Franciacorta Majolini, e addirittura lo Spumante metodo classico "d'Antan-Gavi DDCG" di 12 anni, dell'azienda La Scolca.

Un altro elemento produttivo che differenzia – anche da un punto di vista visivo – le peculiarità dei due metodi - è dato dalle differenti dimensioni della singola bollicina, dalla sua persistenza in base al tipo e durata della seconda fermentazione, dalla quantità di zucchero e tipo di lievito utilizzato in forma fisica e organica per arricchire il vino base.

Riferimenti organolettici: *già da queste premesse il confronto organolettico e sensoriale tra uno charmat e un metodo classico è divaricante tra un vino che matura per giorni sui lieviti in un grande recipiente, omogeneo rispetto ad un vino che viene elaborato per mesi-anni in masse piccolissime, e nella stessa singola bottiglia, che il consumatore si ritroverà sul tavolo dopo una raffinata “correzione” finale.* Un vino che sta 6 mesi su lieviti in autoclave rispetto ad uno che ne sta 24 mesi in bottiglia marca la differenza. Figuriamoci poi se il confronto avviene con un 36 mesi, oppure un 48 mesi, oppure ancora un 144 mesi e oltre. Diremmo francamente che non c'è storia.

Stessa divaricazione la troviamo organoletticamente e sensorialmente tra i due prodotti (Classico e Charmat) per le differenti note delle Acidità, le Aromaticità e la Fruttuosità; vini che richiedono per il metodo classico, sensazioni molto Neutre al naso e in bocca, opposte per gli Charmat che evidenziano sensazioni forti sul versante aromatico e fruttato.

E' evidente, in conclusione, che la scala di valutazione dei due prodotti non può essere la stessa. Il semplice assaggio degustativo di un vino è soggettivo e privato qualunque siano le condizioni di valutazione, diventando in ogni caso l'espressione individuale di uno stato biologico, mentale, e fisico della persona. La stessa percezione olfattiva è soggettiva ed è maggiore quando gli elementi e le caratteristiche di un vino sono “maturi e complessi” rispetto a quelli “semplici e naturali”.

Inoltre, di fronte ad una evoluzione delle capacità conoscitive del singolo consumatore, ma anche del gran numero di esperti-appassionati che negli ultimi anni hanno elevato le capacità valutative dei vini, non si può rimanere estranei sia ad una contraddizione di metodo che ad una corretta informazione di merito, senza prevedere a priori una scheda che sappia riconoscere le differenze, senza sconvolgere la “ragnatela” valutativa dei due vini, distinguendoli però in modo netto e separato l'uno dall'altro.

Conclusione:

Lo scopo di questa comunicazione?: chiedere tutti voi di concorrere alla realizzazione di una scala differenziata di parametri, in linea con il sistema produttivo degli spumanti a metodo “Classico” e “Charmat”.

La scala valutativa che proponiamo:

1. nella nostra proposta lasciamo intatto il metodo valutativo adoperato sino ad oggi per il metodo classico;
2. modifichiamo invece, i riferimenti, la scala e i valori per il metodo charmat evidenziando l'importanza che alcuni parametri hanno per peso e per intensità rispetto alla scheda dei classici;

le schede allegate:

1. la prima scheda, evidenzia il confronto e le differenze tra metodo classico e metodo charmat;
2. la seconda scheda mostra illustra i pesi valutativi del metodo classico e dello charmat;
3. la terza scheda evidenzia il grafico sovrapposto, classico e charmat;
4. la quarta scheda il sistema di valutazione solo del metodo classico;
5. la quinta scheda il sistema di valutazione solo del metodo charmat;

Fine prima parte.

www.osvaldomurri.it

www.degustagiov@ne.it



CLASSICO

Processo di vigna: complesso

UVE non aromatiche
Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Bianco
Uve dalla Longevità lunga
Rese per pianta/ettaro - medio basse
Terreni magri e sofferenti
Inerbimento terreno per ridurre produzione
Impianti di allevamento uve: bassa vigoria
Vendemmia a mano e cassette
Uve acerbe
Ph uve basso
Acidità uve alte

Processo enologico: lento

1/3 in contenitori acciaio e legno e 2/3 in
bottiglia
Masse piccole da fermentare (bottiglia)

Lieviti selezionati complessi - cru
Tempi p. 18 – 24 – 36 – 52 mesi e oltre
Scioppo o apposita composizione
complessa
Tipologie: zero, extra brut, brut, dry, extra
dry,
Tipicità dei vini: complessi, strutturati
Pressione in bottiglia: 6,5 – 7,5 at.
Peso bottiglia: (925-900gr.)

Struttura organolettico sensoriale:

- sensazioni molto neutre sia al naso che in bocca
- bollicina microscopica e croccante
- freschezza; media-ossidata
- naso: esotico, champagnoso
- retrogusto molto lungo
- sensazioni complesse
- abbinamento a tutto pasto anche complicati e robusti
- prezzo medio alto

CHARMAT

Processo di vigna: semplice

UVE fortemente aromatiche
Moscato – Prosecco – Malvasie, ecc.
Uve dalla Longevità corta
Rese per pianta/ettaro - medio alte
Terreni grassi, idrici e concimati
Aridità assoluta per aumentare produzione
Impianti di allevamento uve: alta vigoria
Vendemmia a macchina e cassoni
Uve mature
Ph medio
Acidità uve basse

Processo enologico: veloce

3/3 in grandi recipienti di solo acciaio

Masse enormi di uve da fermentare in un
unico recipiente
Lieviti: identificativi aromatici
Tempi permanenza su lieviti: 3 – 7 mesi
Apposita composizione di lieviti

Tipologie; extradry

Tipicità dei vini: facili di pronta beva
Pressione in bottiglia: 3,0 – 3,5 at.
Peso bottiglia: 750-470 gr.)

Struttura organolettico sensoriale:

- sensazioni molto aromatiche e fruttate al naso e in bocca
- bollicina medio piccola
- freschezza piena e pulita
- naso: floreale e fruttato: vinoso
- retrogusto medio-lungo
- sensazioni semplici
- abbinamento da aperitivo, sbicchierare, ed a pasto con determinati piatti
- prezzo medio basso