



GUIDA  
IRRIVERENTE  
PER ALLEGRI  
BEVITORI

ELISABETTA MUSSO

LEGGETE  
E  
BEVETENE  
TUTTI

*A Lia e Serafino,  
madre e padre amatissimi;  
io sono uno dei principali motivi  
per cui entrambi bevono, e loro sono il mio.*

*A mia nipote Sveva,  
allegra bevitrice del futuro.  
Il vino fa buon sangue e  
il buon sangue non mente.*

*Al mio fegato per la strenua  
resistenza e devozione alla causa.*



ELISABETTA MUSSO

LEGGETE  
E  
BEVETE  
TUTTI

GUIDA IRRIVERENTE  
PER ALLEGRI BEVITORI

Elisabetta Musso  
LEGGETE E BEVETENE TUTTI

ISBN 9788857908588

© 2018 by Dario Flaccovio Editore s.r.l. - tel. 0916700686

siti: [darioflaccovio.it](http://darioflaccovio.it)  
[webintesta.it](http://webintesta.it)  
[darioflaccovioeventi.it](http://darioflaccovioeventi.it)  
blog: [magazine.darioflaccovio.it](http://magazine.darioflaccovio.it)

Prima edizione: novembre 2018

Stampa: Tipografia Priulla, Palermo, novembre 2018

Musso, Elisabetta <1983->

Leggete e bevetene tutti : guida irriverente per allegri bevitori / Elisabetta Musso. -  
Palermo : D. Flaccovio, 2018.

ISBN 978-88-579-0858-8

1. Vini - Consumo.

394.13 CDD-23

SBN PAL0310748

*CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"*

## PREFAZIONE

Quando Elisabetta mi ha spedito la bozza, lo ha definito *libercolo!*

In realtà questo libro è un vademecum essenziale per chi ama il vino e vuole capirlo per apprezzarlo con maggiore consapevolezza.

È un viaggio, a tratti esilarante, tra diverse prospettive: c'è spazio per chi lo beve ma anche per chi lo serve, per chi si avvicina per la prima volta e per chi si considera intenditore.

Tutto questo in una prosa elegante – talvolta dissacrante – dove vengono sfatate leggende metropolitane che da sempre accompagnano gli incubi di rivenditori e sommelier.

Lo leggi d'un fiato, ma ti ritrovi con un patrimonio conoscitivo paragonabile a un corso full-intensive che abiliti a parlar di vino senza più doversi mangiare le parole o sussurrarle sperando di non essere sentito.

È un libro scritto con passione, e che racconta sicuramente di passione: una passione da *amore al primo sorso* che non ti lascia più.

Il rischio, dopo averlo letto, è che seguendo i consigli di Elisabetta comincerai a provare, ad azzardare, a sforzarti di capire... e in quel momento alzerai l'asticella e non potrai più tornare indietro. Salute!

Claudio Gallina Montana

*Se il Sommelier è in primis  
un comunicatore del vino,  
a comprenderlo bene è l'autrice di questo libro  
che, sin dalle prime righe,  
con sottile ironia e competenza,  
racconta storie di vita vissuta  
e aneddoti sul vino,  
senza dimenticare  
l'aspetto conviviale dello stesso.*

Maria Antonietta Pioppo  
*Giornalista e Executive Wine Master*

## PREMESSA

Il vino è un argomento troppo vasto, ingannevole e complesso. Sono troppe le insidie, le etichette, i finti esperti, gli enofighetti, i sommelier (o presunti tali), i venditori senza scrupoli e i venduti.

In circolazione ci sono una quantità esorbitante di vini, bottiglie, prezzi e tipologie di prodotto tali da disorientare, confondere e spesso offendere il consumatore.

Il rischio è quello di incorrere in incresciose e tragiche defaillance e giocarsi in un secondo la solida reputazione di “buoni bevitori”, costruita con anni e anni di sacrifici, gastriti e ulcere perforate.

Ma se il mondo del vino è bastardo, voi lo sarete di più!

Questo diario-guida nasce dall'intento di preservare tutti quelli che cercano un vino per il puro e semplice piacere di bere o per un'occasione ics, da ingiuste e gratuite censure da parte dei paladini del so tutto io; una serie di dritte per orientarsi e uscirne vincitori.

Nessun bravo venditore, tecnico, esperto o sommelier che si rispetti, ha diritto di salire in cattedra e censurare la vostra incompetenza, anche perché avete studiato, vi siete fatti un mazzo così e una posizione, ed essere censurati e sbeffeggiati vi dà proprio fastidio.



Il mio intento è quello di rendervi sicuri e disinvolti nella scelta dell'acquisto di un vino, di spiegarvi e, qualora voi lo voleste, approfondire l'argomento; consigliarvi un vino piuttosto che un altro in base ai vostri gusti, esigenze, tasche e circostanze, ma sempre con un certo aplomb.

A volte però – è giusto che ve lo dica – sparate delle castronerie talmente assurde che mi fate partire l'embolo. Consentitemi, e prendetevi voi stessi la libertà, ogni tanto, di riderci su, di riderne insieme. Ridere fa bene al cuore, così come il buon vino.

Diffidate da chi valuta troppo severamente la vostra impreparazione.

Se avessero davvero voluto giudicare la vostra condotta, avrebbero dovuto fare tutti un bel concorso in magistratura... E quello sì che è difficile.

## 1. IL PROSECCO DI FRANCIACORTA

Uno dei più grandi e frequenti drammi nella storia delle vendite del vino si verifica quando un cliente, a *timpulata*<sup>1</sup>, chiede: «una bottiglia/un calice di Prosecco di Franciacorta, grazie».

A sentir pronunciare quelle temute parole – succede più frequentemente di quanto pensi – il povero Veronelli<sup>2</sup> si rivolta nella tomba, e dici a te stessa: “basta. Non ce la posso fare”.

Tuttavia, sono anni ormai che ti occupi di vino e stai alle vendite, e ne hai viste di tutti i colori, profumi e gusti. Quindi fai un respiro profondo, sorridi (il tipo in fondo è carino e veste pure bene) e bona-

<sup>1</sup> Termine di matrice sicula che letteralmente indica lo schiaffo, ma che sovente, nel gergo parlato, indica un evento che si verifica all'improvviso.

<sup>2</sup> Luigi Veronelli: enologo, gastronomo e scrittore italiano (1926-2004); per gli addetti ai lavori è paragonabile a Zeus nell'Olimpo del vino.

riamente rispondi: «Salve! Mi dica, lei sta cercando un Prosecco **OPPURE** un Franciacorta?».

Ci metti tutta te stessa, in quell'**OPPURE**, sperando che nell'avventore scatti il dubbio e la conseguente domanda: «Perché, sono diversi?».

Allora, e sottolineo allora, sei nella posizione di spiegare: «Sì, vede... sono due prodotti totalmente differenti...», e lì attacchi in tutta calma e serenità con la spiegazione.

Se invece dai sfogo alla tua perplessità con una risata isterica ed esagerata, passi per stronza, il cliente ci resta malissimo, non torna più e va a comprare il vino al supermercato di qualità, che è troppo più tranquillo ed economico. A quel punto non sei più tu che non ce la fai più, ma sarà il tuo titolare che ti darà un bel calcio nel popò (che è più fine di “culo”, penso si possa scrivere).

Ora, io vi dico: rilassiamoci tutti. Nessuno nasce “insegnato”. Nemmeno tu – bello mio – col vestito dal taglio sartoriale.

Quando ho intrapreso questo viaggio fantastico nel mondo del vino, io stessa non avevo idea di quale fosse la differenza; vivevo nella più beata delle ignoranze, pensando addirittura che il Prosecco (Bacco mi perdoni!) fosse fatto dallo chardonnay. Questo finché qualcuno più esperto di me, invece di ridermi in faccia, mi ha spiegato con calma come stessero le cose.

Oggi, a dieci anni di distanza, io proverò a spiegarle a voi.

Riuscirà la nostra eroina a farla Franciacorta, o sarà Franciacorta a “farsi” la nostra eroina?

Calma, principiamoci da qui: Franciacorta non è una donnina gallica dall’altezza ridotta, la Kylie Minogue degli spumanti italiani.

Franciacorta è innanzitutto una zona collinare della Lombardia; qui si produce l’omonimo spumante, ottenuto dai vitigni chardonnay e/o pinot nero; a volte ci mettono anche un po’ di pinot bianco.

Occhio alle tipologie!

Queste sono:

- ~ Franciacorta (il prodotto base, prodotto con uve di annate diverse. Un vino versatile, dal costo mediamente abbordabile. Per andare a colpo sicuro)<sup>3</sup>;
- ~ Franciacorta Millesimato (le uve sono tutte dello stesso anno. Tendenzialmente più pregiato. Costa di più);
- ~ Franciacorta Satèn (maggiormente setoso, perfetto per fare colpo con una che di solito viaggia ad acqua tonica. Vuoi mettere quanto è figo l’uomo che con piglio sicuro ordina: «Un Franciacorta Satèn, grazie. Penso che per questa sera sia perfetto...». Se corredato da un sorriso ammiccante, è fatta! Dovrete



<sup>3</sup> A titolo esplicativo, parliamo di bottiglie quali Ca’ del Bosco *Cuvée Prestige* (quella trasparente) o il Bellavista *Alma*.

solo preoccuparvi di cosa prepararle per colazione);

- ~ Franciacorta Riserva (vi basti sapere che di norma costa un po' di più; perfetto però per fare bel regalo a *unocheseneintende*).

Tutte queste tipologie si differenziano sostanzialmente per il periodo di affinamento sui lieviti (argomento spinosissimo che tratteremo nel capitolo successivo) che va da un minimo di 18 mesi per il base a 60 mesi per la riserva.

A queste tipologie si aggiunge il Franciacorta rosé (roba da fuoriclasse, per gente sicura di sé e di ciò che beve) e qui, prestate molta, molta attenzione.

Lo spumante rosé – così come tutti i vini rosati – non proviene da una particolare tipologia di uva di colore mediano tra bianco e rosso, ma si ottiene dalle uve a bacca nera (l'uva rossa per intenderci), le cui bucce vengono fatte macerare per un periodo sufficiente a rilasciare la caratteristica colorazione rosa.

Nel caso del Franciacorta, l'uva utilizzata per il rosé non è altro che il caro pinot nero, che tante volte avrete visto o bevuto nella sua versione in rosso.

Et voilà, svelato il mistero dei rosé. Per l'approfondimento della procedura attraverso cui ottenere le colorazioni del vino, sia esso bianco, rosso o rosato, si rimanda al capitolo dedicato alla vinificazione (questa sconosciuta).

Vi si è aperto un mondo, ditemi la verità.

Adesso ritorniamo al Prosecco, partendo dal fatto che mai e poi mai dovete chiamarlo “prosecchino” in pubblico. Proseccino non-si-può-sentire. È un po’ come rispondere «piacere!» quando vi presentano qualcuno. E tu che non sei un *truzzo*, non puoi permetterti questa caduta di stile.

Prosecco è il nome con cui viene chiamato un vino, sia esso spumante o frizzante<sup>4</sup>, prodotto solo ed esclusivamente in Veneto e in Friuli Venezia Giulia, in nove province: Vicenza, Padova, Belluno, Venezia, Treviso, Trieste, Gorizia, Udine e Pordenone<sup>5</sup>.

Ma non finisce qui.

Prosecco è anche l’altro nome con cui viene chiamata un’uva a bacca bianca altrimenti nota come glera. Ebbene sì, le cose stanno così: il Prosecco viene fatto con il Prosecco. Lo so, lo so, ci si confonde. Cercherò di essere più chiara.

«C’era una volta una varietà di uva bianca che si chiamava glera, ma tutti la chiamavano Prosecco...», un po’ come il buon Lorenzo Tramaglino era, come dicevan tutti, Renzo<sup>6</sup>.

Fatta luce su questa annosa questione, torniamo al vino Prosecco. Come dicevo, può essere spuman-

<sup>4</sup> **NB:** non esiste un Franciacorta quale vino frizzante! Il Franciacorta è sempre e solo uno spumante prodotto con metodo classico.

<sup>5</sup> [prosecco.wine](http://prosecco.wine)

<sup>6</sup> Manzoni A., *I Promessi Sposi*, «*Quel ramo del lago di Como*», 1827.

te o frizzante, ma sempre e solo veneto e friulano e, soprattutto, sempre, solo e assolutamente **BIANCO!** E non lo dico io, ma la legge. Il disciplinare che regola la produzione del Prosecco prevede infatti che la glera (che, ricordiamolo, è un'uva bianca) venga impiegata almeno per l'80% nella produzione del Prosecco, e anche nella remota ipotesi in cui nel restante 20% venga usata uva rossa, questa deve essere vinificata in bianco. Punto e basta.

Non lasciatevi ingannare da produttori furbetti che cercano di propinarvi un Prosecco rosé proveniente dalla Napa Valley, facendo leva sulla riconoscibilità del nome. E diffidate ancor di più dei sommelier (o presunti tali) che vi consigliano un Prosecco rosé per l'happy hour: non solo sta dicendo una fesseria bella e buona per piazzarvi Diosoloscosa, ma verosimilmente di vino non ne capisce una beneamata mazza.

Quindi, ripetiamolo:

### **IL PROSECCO ROSÉ NON ESISTE**

Possono esistere, sì, dei vini frizzanti o spumanti rosati che contengono la glera, ma badate bene a non chiamarli mai Prosecco, soprattutto se in presenza di un veneto o di un produttore locale che a quel punto potrebbe deliberatamente, e a ragione, prendervi a randellate. Soprattutto se in presenza di bevitori più o meno esperti che potrebbero arrivare perfino a bannarvi da Facebook.

Nel caso in cui doveste incappare in una di queste incresciose situazioni, chiedete di vedere l'etichetta e leggetela bene: se è un vero Prosecco, c'è scritto! Sentitevi liberi di sciorinare all'impostore tutto quello che avete appena letto. Il rischio è quello di apparire come uno degli ZZ Top in un assolo di chitarra di fronte a un attonito Gigi D'Alessio.

Ricapitolando: il Franciacorta è una cosa e il Prosecco un'altra. Il discorso non riguarda necessariamente la qualità, anche se la marmaglia di enofighetti proverà a farvi credere il contrario perché a loro il Prosecco "fa tristezza" (e lo dichiareranno soprattutto nel caso in cui non siano loro a pagare il conto).

È tutta una questione di circostanze, di gusto personale e, sì, anche di tasche.

In generale i Franciacorta costano di più, anche se tra i più gettonati circolano etichette appena discrete a prezzi esagerati. Potrete sempre sostenere – e a ragione – che esistano Franciacorta meno gettonati ma altrettanto buoni, e pavoneggiarvi quali bevitori navigati.

Ma se quello che desiderate è farvi una bella bevuta tranquilla, vellicarvi il palato con le bollicine e risparmiare un po' (magari perché avete appena versato la rata degli alimenti all'ex), allora buttatevi senza indugi sul Prosecco, non c'è assolutamente nulla di male.

È possibile trovare in commercio esemplari assolutamente potabili e gradevoli a partire da € 6,50.



# CHEERS!

Rita Busalacchi

Pastry Chef

Nella mia vita di “pasticciona” girovaga mi imbatto in tante persone, ascolto le loro storie e assorbo da tutti esperienze, storie e racconti memorabili. Come un uomo disperso nel deserto, sono sempre alla ricerca di persone appassionate dalle quali attingere e accrescere la mia costante curiosità e voglia di vivere.

Così, in una calda sera d'estate, conosco Elisabetta che con un sorriso di quelli sinceri si presenta al tavolo con il suo tono gentile, attento, ma dai suoi occhi penso subito: “*Questa* ha qualcosa da dire, qualcosa da condividere...”.

Non sono passati due minuti dalle presentazioni che, dopo appena due parole, nasce una serata fatta di lunghe conversazioni e mi perdo nei suoi racconti, mai banali, quelli di una persona che ha studiato senza sciorinare il suo sapere in altezzosità, ma che vuole condividere con te quella che è la sua ragione di vita!

Non potevo non innamorarmi di una persona così, io che, nella mia vita, come lei, ho ribaltato le carte

in tavola per inseguire una passione e che la coltivo giorno per giorno.

Sì, io non sono una sommelier, faccio la pasticciera, ma ho sempre ritenuto riduttivo ridurre la mia passione ad una e solo una e per questo il vino entra nel mio mondo.

Perché il vino? Il vino è un protagonista che parla piano, quasi sottovoce, vuole farsi capire da persone che vogliono ascoltarlo, ha tante sfaccettature, e solo se sei disposto ad ascoltarlo lui ti dirà tutto quello che dalla terra all'affinamento ha tratto.

Si potrebbe pensare che bere un bicchiere di vino sia una cosa scontata, invece per me è come perdersi in un rebus, fatto di sentori floreali, a volte salini, a volte speziati e, perché no, frizzanti.

Non posso dire di essere un'esperta, ma posso dire di essere una persona curiosa, la cui gioia quotidiana, dopo una giornata fatta di stress e fatiche, trova la pace in quel calice, che ti rilassa e ti parla con quei suoi toni decisi a volte, sensuali in altri, freschi o complessi; come per un vestito, esiste un vino per ogni occasione e ogni stato d'animo.

Penso che ci sia sempre speranza per tutti, e anch'io sono passata da alcune fasi imbarazzanti nel mio "approccio con Bacco", ritenendo il vino rosso, all'inizio, al pari dell'aceto (mi vergogno quasi a dirlo, ma non posso fare la figa a lungo) e l'unico vino bianco era per me il Gewürztraminer. Perché, diciamoce, all'inizio si bevono solo vini super

fruttati, quasi tendenti al succo di frutta, e li abbinati anche a piatti completamente diversi, e quando mangi e bevi i sapori fanno a pugni nella tua bocca... insomma, un vero disastro.

Come sono cresciuta? Sinceramente mi sono affidata a persone preparate, come Elisabetta, che ti spiegano e ti aiutano a capire perché da qualche parte dobbiamo pur partire!

Certo, per un esperto come Elisabetta non è facile approcciarsi a persone acerbe, e io ne so qualcosa... Capita spesso anche a me che qualcuno mi dica che quei semini nella crema alla vaniglia sono cose improponibili: sono passata dal sentirli paragonare a cenere di sigarette, raschiatura di teglie sporche, muffa... chi più ne ha più ne metta!

Ma il massimo è quando insistono sul fatto che la vaniglia è bianca e io, con molta pazienza, cerco di far notare che in natura non esiste nulla di bianco – e non dite “la neve” perché **NON VALE!** Quindi, a meno che tu non metta una santa bacca di vaniglia a mollo nella candeggina, il suo colore sarà **NERO!**

Detto ciò, posso solo augurare a questa splendida e forte donna di poter diffondere il suo Verbo, con la sua umiltà e semplicità, e consiglio a tutti voi di farvi trascinare da persone che come lei hanno la pazienza e la voglia di farvi entrare in mondo che vi stupirà giorno per giorno!

*Cheers!*

## 2. LE MILLE BOLLE... BUH? COME NASCONO LE BOLLICINE?

Eccoci giunti all'argomento più spinoso del mondo del vino: le bollicine.

Spesso tra i consumatori medi, circola l'infelice idea che Champagne, Prosecco, vini spumanti e vini frizzanti siano tutti uguali, fatti tutti nello stesso modo, magari con l'impiego di bustine magiche tipo Frizzina o Idrolitina, gettonatissime negli anni '60-'70, da versare in un litro di mosto, agitare, et voilà: ecco lo spumantino delle feste.

Peggio ancora è tanta la confusione che circola, che nemmeno si riescono a distinguere le zone di provenienza: o tutto champagne oppure tutto prosecco.

Non vi dico la frustrazione che si prova a vendere uno spumante davanti al cliente medio che ti chiede uno Champagne italiano oppure un Prosecco francese... e se noi italiani alla fine siamo acco-

modanti e gliela lasceremmo passare bonariamente, per i francesi non è esattamente lo stesso. Se passate da Parigi e chiedete un Prosecco francese, probabilmente sarete presi d'assalto come la Bastiglia.

Tu, caro lettore, non sei certo uno medio. Quindi, se non vuoi fare l'ennesima *malafiùra*, ma nemmeno passare ore a studiare le metodologie di produzione di spumanti e vini frizzanti, puoi sempre leggere queste due righe e farla franca.

Di seguito un piccolo breviario per sopravvivere nello spietato mondo delle bollicine senza danni eccessivi:

- ~ vino spumante (o più semplicemente spumante): non è un'etichetta specifica ma una categoria di prodotto, che può essere ottenuto attraverso due diversi metodi (classico o Martinotti) ed ha in media all'interno della bottiglia una pressione pari a 6 atm e un *perlage* (cioè la grana delle bollicine) leggermente più piccolo e raffinato, e può essere fatto praticamente con tutte le varietà d'uva sia bianca (tra queste anche il prosecco o glera) che rossa<sup>7</sup>;
- ~ vino frizzante: anche questa è una categoria

<sup>7</sup> Nella categoria spumanti ottenuti con il metodo classico ricadono: lo Champagne, il Franciacorta, il Trento doc (ad esempio il Ferrari) e, a volte, anche il prosecco.

di prodotto che, a differenza degli spumanti, ha una pressione che può arrivare fino a 2,5-3 atm. Tende ad avere un perlage un po' più grassetto ed è prodotto soltanto con il metodo Martinotti<sup>8</sup>;

- ~ Prosecco: fa sempre bene ricordare che Prosecco è una varietà d'uva e un vino prodotto in Veneto e in Friuli Venezia-Giulia. Può essere spumante (metodo classico oppure Martinotti) e anche frizzante;
- ~ Champagne: è uno spumante prodotto soltanto con metodo classico (per un approfondimento sul metodo vedi nel prosieguo del capitolo) solo ed esclusivamente in Francia, nella regione della Champagne con uve pinot nero, pinot Meunier e chardonnay. Ebbene sì, vengono usate le uve rosse, fatevene una ragione, prendetelo per buono altrimenti proseguite con la lettura ed approfondite la questione nel capitolo dedicato alla vinificazione;
- ~ Franciacorta: già affrontato nel capitolo 1, ma è bene ricordarlo. Si tratta di spumante prodotto in Lombardia, anch'esso solo e soltanto con metodo classico.

<sup>8</sup> Per intenderci, vino frizzante è, normalmente, il lambrusco. Oppure il *Bianco di nera*. Anche il Prosecco (a volte) è un vino frizzante.

Se volete stupire i vostri commensali o i rivenditori quando acquistate bollicine esordite così: «Vorrei uno spumante, anche uno Champagne, un Franciacorta o un Prosecco eventualmente...».

Oppure: «Vorrei un vino frizzante, anche un Prosecco eventualmente...».

Oppure ancora, se proprio volete un prosecco (in quanto uva o vino con specifica provenienza e denominazione) chiedete: «Vorrei un Prosecco. Va bene spumante, ma anche frizzante».

Con una semplicissima locuzione, vi sarete accattivati sia la stima di chi vi accompagna che la simpatia di chi vi sta vendendo il vino, con la non trascurabile conseguenza che penserà non siate totalmente sprovvisti e allora vi propinerà comunque qualcosa di potabile oppure, con gioia e sollievo per avere beccato un acquirente consapevole, vi applicherà lo “sconto simpatia”.

Se volete approfondire l'argomento e conoscere meglio i metodi di produzione delle bollicine, proseguite nella lettura; altrimenti saltate a piè pari queste pagine e dedicatevi alla lettura del prossimo capitolo. O, meglio ancora, uscite e andate a mettere in pratica queste due dritte.

Eccoci qui, pronti a scoprire come funzionano questi benedetti metodi di produzione delle bollicine; ma andiamoci per gradi, senza fretta e confusione.

Le bollicine sono tutte dovute, sì, alla presenza di

anidride carbonica, ma la  $\text{CO}_2$  non si forma sempre nello stesso modo. Vediamo un po' come funziona.

La prima grande distinzione è, come anticipatovi, quella tra i metodi di produzione, che sono fondamentalmente due: il metodo classico o *champenois* (che, ricordiamo, è utilizzato per prodotti come lo Champagne e il Franciacorta) e il metodo Martiniotti o Charmat (utilizzato per alcuni spumanti e vini frizzanti).

### 2.1. *Il metodo classico*

La leggenda narra che il metodo classico o champenois (così detto perché inventato appunto nella Champagne) fu inventato da tale Dom Pierre Pérignon (già, proprio quello dello Champagne da 180 euro a boccia) economo dell'abbazia benedettina di Hautvillers, incantevole villaggio del dipartimento della Marna, nella regione della Champagne.

Non so voi, ma io amo pensare a questo fraticello che, tra un vespro e un'astensione obbligatoria dalle gioie della vita, a un certo punto – evidentemente ispirato da Dio – saltellando felice verso la propria fucina, decide di donare al mondo una gioia scoppiettante, un modo *à la page* per ubriacarsi e sorridere alla vita.

Negli anni, il metodo, tra una direttiva e l'altra dell'UE si è perfezionato fino ad arrivare, a oggi, a una pratica ben cadenzata tra diverse fasi.



Eccole:

1. Fase uno: assemblaggio del vino base.

I vitigni maggiormente impiegati nella riduzione degli spumanti ottenuti con il metodo classico sono lo chardonnay, il pinot nero, il pinot bianco e il pinot Meunier (uva rossa, utilizzata soprattutto nella produzione degli champagne). Le uve raccolte vengono pressate in modo da ottenerne il succo e raffreddate in tini d'acciaio e travasate poi in un altro tino che contiene una base di lieviti che innesca la prima fermentazione che trasformerà il mosto in vino base; il vino base così ottenuto viene conservato a bassa temperatura.

**MOMENTO TOPICO.** I vini base così ottenuti, saranno poi assemblati negli anni successivi formando la così detta cuvée e potranno essere:

- a. vini base provenienti della stessa annata di vendemmia. È questo il caso dei millesimati, dove l'annata di provenienza sarà anche indicata in etichetta (non ci si può sbagliare). Spesso di qualità (e costo) superiore, gli spumanti millesimati riposano a lungo in cantina prima di passare a un'altra fase fondamentale, la sboccatura<sup>9</sup>;

<sup>9</sup> La sboccatura non ha nulla a che fare con malori da intossico alimentare del mastro cantiniere, ma è "quella che i francesi chiamano" *le dégorgement*.



**Acquistalo**