



Viaggio tra alcuni spumanti del mondo

● Storie 📅 01 Dicembre 2023 Tempo di lettura: 5 minuti

di Alessandra Piubello

Le bollicine suscitano l'allegria, la risata, la condivisione, sin da quel festoso suono del tappo che si libera dalla bottiglia. Mentre scivolano nel nostro bicchiere, con quell'incedere che è un dolce sussurro per le nostre orecchie, restiamo incantati dalla precisione del perlage che sale alto e fitto verso l'alto. E' arrivato il momento di acchiappare una catenella e viaggiare un po', fuori dall'Italia.



Vigne di Exton Park in UK

Lo Champagne

Basta la parola e già siamo rapiti dalla poesia, sedotti da quel liquido divino. Non mi chiamo Isadora Duncan, non sono stata nutrita con ostriche e champagne mentre ero nel grembo di mia madre, eppure il richiamo allo champagne è un desiderio sottopelle irresistibile.

Cinque le principali aree vitate: le Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs e la Côte des Bar-Aube. Champagne, infatti, oltre a un tipo di vino è una regione vitivinicola della Francia tutelata come denominazione (AOC).

Storicamente la scala dei cru prevedeva 17 Grand Cru (localizzati nella Montagne de Reims e nella Côte des Blancs, e Aÿ nella Vallée de la Marne), 42 Premier Cru e 319 altre cru. Noi italiani siamo innamorati dello Champagne, non a caso siamo il quinto Paese importatore a livello mondiale e il primo per le aste online in Europa. Quindi non mi dilungo troppo su queste bollicine, vista la grande fama che godono nel Bel Paese.



English sparkling wine o chissà, nel futuro, Great British Classic Method

Le bianche scogliere di Dover. Geologicamente sono un agglomerato di gesso di fossili di belemnite, il noto terreno kimmeridgiano e oxfordiano che costituisce la "craie" della Champagne. I francesi, rimasti a lungo alla finestra, hanno capito e investito oltre il Canale della Manica. Come Taittinger, la maison di Champagne che ha comprato nel Kent o Vranken Pommery, che ha iniziato a piantare nel 2017 trentadue ettari nell'Hampshire. Il cambiamento climatico è una realtà e l'astro nascente rappresentato dagli sparkling wine inglesi è il segno tangibile di un graduale innalzamento delle temperature medie a latitudini superiori al 50° parallelo. Le zone di produzione principali sono situate nella fascia meridionale dell'isola, a sud ovest e sud est: qui il clima è un po' più caldo e secco e le regioni migliori sono quelle dalla Cornovaglia al Kent, passando per l'Hampshire; e dal Sussex al Surrey. Sono aree che condividono climi e terreni simili.

Il metodo classico è il più prodotto, rappresentando il 98%. Dotarsi di un marchio univoco e riconoscibile sarebbe ora un passo importante. Ad oggi il favorito sembrerebbe essere Great British Classic Method. Staremo a vedere, nel frattempo la qualità delle bollicine inglesi migliora anno dopo anno, senza ombra di dubbio.



Cava

Lo spumante catalano prodotto secondo il metodo classico, normalmente con uve di Macabeo, Xarel-lo e Parellada è stato istituito con DO nel 1986. Il volume di Cava prodotto nei decenni successivi non ha aiutato la qualità, tanto da spingere diversi produttori di alto livello a dissociarsi dalla DO. Nel 2022 sono entrate in vigore diverse nuove regole per ritrovare il prestigio oscurato dal mare di spumante a buon mercato. Il Cava è ora diviso in due categorie: *Cava de Guarda*, gli imbottigliamenti più giovani che devono essere invecchiati per un minimo di nove mesi e *Cava de Guarda Superior*, che comprende tre livelli di qualità – *riserva*, *gran reserva* e *paraje calificado* – che devono rispettare una serie di nuove norme sulla qualità, tra cui l'obbligo di datare l'annata di tutti i vini e di produrli con uve biologiche al 100%. Il nuovo requisito obbligatorio dell'agricoltura biologica è uno dei primi nel settore. La DO richiede che tutti i Cava de Guarda Superior siano al 100% biologici entro il 2025. In Catalogna il clima ha sempre assicurato una produzione tanto costante da non giustificare particolari differenze anno dopo anno. Il progredire del cambiamento climatico, adesso, sta cambiando le carte in tavola. La questione del millesimo ha assunto un'importanza crescente, che potrebbe diventare un fattore trainante sia nello stile sia nella qualità del Cava. La svolta operata dalla DO, che abbraccia altri aspetti, come evidenzia la punta della piramide qualitativa, il Cava de Paraje Calificado (solo da vigneti di almeno 10 anni, con rese bassissime – 48 quintali a ettaro – e dopo affinamenti di almeno 36 mesi), nasce dalla necessità di

valorizzare un territorio storico della viticoltura spagnola (il primo Cava metodo classico nasce nel 1872) e puntare alla sostenibilità.



Photo credit: Wine Tasmania & Ilona Schneider

Tasmania sparkling wine

Il paesaggio della Tasmania è dominato da montagne che riparano i vigneti dai venti forti e dalle precipitazioni. Sui pendii più bassi, i terreni sono formati da antiche arenarie, depositi fluviali e rocce di origine vulcanica. La Tasmania ha una storia vinicola che molti non conoscono: il primo vigneto registrato è stato piantato nel lontano 1823 e il primo spumante australiano è stato prodotto in Tasmania nel 1826. Qui si producono alcuni dei migliori vini spumanti australiani, che riflettono gli alti livelli di competenza enologica e i vantaggi di un ambiente naturalmente incontaminato. Il suo clima fresco offre le condizioni ideali per le uve da spumante come pinot nero e chardonnay (i vitigni in assoluto più coltivati qui, pinot nero in testa con uno stacco di quasi il 22% in più rispetto allo chardonnay). Gran parte di queste uve viene utilizzata per la produzione di spumanti di alta qualità con metodo classico. Sono rimasta colpita dalla finezza e dalla vivacità di questi spumanti, che evolvono con grazia, complessità e profondità. Il fatto che nel 2020 E.J. Carr Late Disgorged 2004 di House of Arras sia stato nominato miglior spumante metodo classico del mondo da Decanter, battendo tutti i concorrenti, compresi quelli della Champagne, non mi ha stupito. E i prezzi sono decisamente più contenuti. Avete mai provato il Tassie (Tasmania in inglese *ndr*) sparkling wine?



Vigneti Bream Creek

Qualche numero, per capire meglio

Lo Champagne produce 325,5 milioni di bottiglie su 34.300 ettari vitati. E' la denominazione che a valore è la più forte. Nel Regno unito le bollicine arrivano a 8,3 milioni di bottiglie su 4.000 ettari vitati e il posizionamento è mediamente alto. In Spagna, il Cava raggiunge i 249 milioni di bottiglie da 38.000 ettari vitati. La piccola Tasmania produce 4 milioni di bottiglie su 1.000 ettari: una produzione di nicchia. Un dato italiano: l'universo Prosecco arriva a 766,5 milioni di bottiglie (Prosecco Docg Conegliano Valdobbiadene quasi 104 milioni di bottiglie, Asolo Docg 24 milioni, mentre il Prosecco Doc 638,5 milioni). Tutti i dati si riferiscono al 2022.