

VENERDÌ 25 AGOSTO

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

PER IL CICLO SPARKLING MACIUCCOLI

“OBIETTIVO CREMANT”

Il significato di CREMANT

Si chiamano “Crémant” gli spumanti metodo classico prodotti in Francia fuori dalla Macro Area della Champagne realizzati in 8 Macro-Aree e Aree tra cui Alsazia, Borgogna, Loira...) e anche in Lussemburgo. Ma non solo!

Con il termine Crémant fino al **31 agosto 1994** si indicavano tutti gli spumanti e Champagne con un minore contenuto di anidride carbonica (CO₂), 4,5/4/3,5. Quindi con una spuma più delicata e setosa come una “crema”. Da qui il nome Cremant

Che vino e il Crémant?

In Francia abbiamo ben **otto** AOC di Crémant.

Alsazia, Bordeaux, Borgogna, Die (Rodano), Jura, Limoux (Languedoc-Roussillon), Loira, Savoia e, al di là dei confini francesi, Lussemburgo e Vallonia. La Vallonia è quella parte del Belgio dove si parla il francese ed è posta a Nord del Lussemburgo. Capitale Namur e non Liegi.

Vediamo nei dettagli queste Otto Macro-Aree e Aree;

- Crémant de Luxembourg e Vallonia: Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Gris;

1. *Crémant d'Alsace: Riesling, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Gris;*
2. *Crémant de Bourgogne: Chardonnay, Aligoté e Pinot Noir;*
3. *Crémant de Limoux (Languedoc-Roussillon): Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc e il Pinot Noir (la Blanquette de Limoux deve avere almeno il 90% di Mauzac);*
4. *Crémant du Jura: Savagnin, Chardonnay, Poulsard, Pinot Noir, Pinot Gris, Trousseau;*
5. *Crémant de Bordeaux: Sémillon, Sauvignon, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot;*
6. *Crémant de Loire: Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc;*
7. *Crémant de Savoie: Gamay, Mondeuse, Pinot Noir, Poulsard, Roussette, Jacquère, Chardonnay, Chasselas;*
8. *Crémant de Die: Clairette.*

IL "DISCIPLINARE" DEI CREMANT

Perché virgolettato? Perché un vero e proprio disciplinare non esiste. Solo "REGOLE" accettate da chi produce Cremant.

L'espressione "Crémant" può essere usata soltanto per vini spumanti di qualità bianchi o rosati a denominazione di origine protetta prodotti in una delle Macro-Aree ed Aree previste dalle AOC e ottenuti con la seconda rifermentazione in bottiglia a cui deve seguire una sosta sur lattes (affinamento su lieviti) di almeno **9 mesi**, mentre l'uscita in commercio deve avvenire **dopo 12 mesi dall'inizio del tirage** (fase di inizio della seconda fermentazione).

La Commissione Europea è intervenuta con un Regolamento che è stato fatto proprio dai produttori (Regolamento CE n° 607/2009 della Commissione Europea del 14 Luglio 2009):

- *le uve devono essere vendemmate a mano;*
- *il vino deve essere prodotto con mosto ottenuto dalla pressatura di grappoli interi o diraspati;*
- *la quantità di mosto ottenuto non deve superare 100 litri per 150 chili di uva;*
- *il tenore massimo di anidride solforosa non deve essere superiore ai 150 mg/l;*
- *il tenore di zuccheri deve essere inferiore a 50 g/l.*

Inoltre il termine “Crémant” deve essere indicato sull’etichetta dei vini spumanti di qualità insieme al nome dell’unità geografica che è alla base della zona delimitata di produzione della denominazione di origine protetta, AOP.

Si distingue dai normali vini spumante per la pressione atmosferica contenuta nella bottiglia che deve essere **massimo 5 atmosfere**: il risultato è un vino con un contenuto di anidrite carbonica inferiore ai tradizionali champagnes e spumanti (**6 atm**), con un perlage e una spuma più soffici.

Infine, generalmente i Crémants vengono ottenuti da una stessa vendemmia, ossia sono quasi tutti millesimati (senza aggiunta di vins de réserve).

LE REGIONI CON LA MAGGIOR PRODUZIONE DI CREMANT:

Al 1° posto: Alsazia con 34 milioni di bottiglie (all’anno) vale a dire il 25% della sua produzione globale di vino;

Al 2° posto la Borgogna con 18,7 milioni di bottiglie;

Al 3° posto: la Loira con 11,5 milioni di bottiglie.

A seguire tutti gli altri.

Notizia a margine: In Italia, in Franciacorta, da molto tempo si produceva uno spumante con 4,5 atm. Chiamato Crémant della Franciacorta.

Nel 1996 il Consorzio registrò il marchio SATÈN un nome di fantasia scelto per la sua assonanza con “setoso”, e ne definì un mini-disciplinare.

Si indica con il marchio Satèn un Metodo Classico prodotto soltanto da uve bianche Chardonnay, in purezza o in assemblaggio con il Pinot Bianco che non deve superare il 50%. Pressione non superiore a 4,5 atmosfere.

Come si chiama, in italiano, la bottiglia per lo Champagne, Cremant, Metodo Classico in generale? **Sciampagnotta**

1. CREMANT D'ALSACE DYNASTIE PIERRE SPARR. 30% Pinot Blanc, 20% Pinot Gris, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay.

Vino base invecchiamento in barriques di rovere francese. Potenziale di invecchiamento: dai 5 agli 8 anni. Età delle vigne: 27 anni. Note d'assaggio: ha esibito sentori **di pesca bianca, mela e mandorle su sfumature minerali tipiche del territorio dell'Alsazia. Ha presentato un finale medio-persistente.** Gradazione alcolica: 12% vol. Nel cuore dell'Alsazia, proprio al confine tra Francia e Germania, la famiglia **Charles Sparr** coltiva e produce vini di altissima qualità dal lontano 1634. Ben 12 le generazioni chiamate ad alternarsi in un continuo scambio di tradizioni e passioni, sempre accompagnato dal grande amore per il terroir e la natura, che sfocia in una agricoltura poco interventista. Vini alsaziani eleganti e raffinati, con un sorso ricco e generoso, partendo da vitigni tipici e da sempre presenti sul territorio come Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir e Gewürztraminer, collocati nei migliori terroir e vigneti dell'Alsazia. Questi vigneti si estendono dal nord al sud della Macro-Area, offrendo quindi condizioni microclimatiche, suoli, esposizioni e altitudini anche molto differenti tra loro, che trovano una marcata espressione nella variegata gamma dei vini proposti dalla cantina alsaziana.

2. CREMANT DE BOURGOGNE ROSE PERLE D'AUORE L. BOUILLOT. Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, 12 mesi sui lieviti.

Perle d'Aurore è un Crémant de Bourgogne Rosé ottenuto da un blend tra le varietà Pinot Nero, Chardonnay e Gamay. Trascorre un periodo volutamente breve di affinamento che gli consente di mettere in risalto la propria personalità senza perdere la sua tipica freschezza. **Nel calice si è presentato con un colore rosa salmonato ed un perlage vivace. L'olfatto ha offerto**

sentori di fiori bianchi insieme ad una carica fruttata che ha richiamato il lampone e il ribes rosso. Al palato una media-carbonica ha accompagnato il sorso.

3. CREMANT DE BORDEAUX BRUT LES CORDELIERS. Semillon 100%

Il sito del chiostro dei Cordeliers è famoso per i suoi tunnel sotterranei che sono stati scavati per ricavare la pietra utilizzata per costruire Saint-Emilion. Sono lunghi 3 km e corrono sotto la città a **20 metri di profondità**, mantenendo una temperatura costante di 12° durante tutto l'anno. Il che li rende perfetti per l'invecchiamento dei viniprodoti dalla Maison dal 1892 con metodi tradizionali. **Perlage medio-fine. Giallo paglierino. Al naso aromi fruttati hanno accompagnato note agrumate dolci tipiche del vitigno. Al palato è risultato vivace e fresco.**

4. CREMANT D'ALSACE BRUT HUBER & BLEGER. Pinot Bianco, Chardonnay e Auxerrois

La Domaine Huber & Bléger si trova nella Macro-Area vitivinicola dell'Alsazia ed è un'azienda a conduzione familiare. Produce vini espressivi con un distintivo carattere di terroir. La Domaine Huber & Bléger si trova nel cuore di **Saint-Hippolyte**, una piccola cittadina nel dipartimento **dell'Alto Reno**. Come ci si aspetterebbe dalla viticoltura di questa zona, Huber & Bléger propone anche l'intera gamma dei sette vitigni d'Alsazia: **Gewürztraminer, Muscat, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sylvaner e Pinot Nero**. L'Auxerrois Vieilles Vignes sono vini particolarmente riusciti in termini di stile. **"Al naso è risultato fresco e fruttato. Ha rivelato note di pesca, limone e note di spezie dolci. Al palato fruttato, minerale, fresco con una cornice acida . L'effervescenza ben condotta.**

5. CREMANT D'ALSACE BRUT GUSTAVE LORENTZ

33% Chardonnay, 33% Pinot Bianco, 33% Pinot Nero. 18 mesi di permanenza sur lie.

Giallo paglierino. Bouquet con aromi floreali, accompagnato da sentori minerali e lieviti. Al palato il vino è risultato equilibrato.

In Alsazia, più precisamente nel paese di **Bergheim**, la famiglia Lorentz è dedita alla produzione di vino da 250 anni. “Non puoi produrre vino se non ci metti tutto il tuo cuore.” Questo è il motto che esalta la passione di chi lavora in questa azienda. E’ proprio una grande passione quella che ha permesso a Charles Lorentz, il fondatore, di raggiungere le eccellenze, piantando le vigne sulle colline di Altenberg de Bergheim. Thus, Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer ed altre varietà nelle colline Altenberg dove esprimono le loro tipicità, anno dopo anno. Il riconoscimento a questa ostinazione e perseveranza è avvenuta nel 1983, con la classificazione di questi vigneti come “Gran Cru”. Lo stesso livello di attenzione è applicato in cantina alla spumantistica, grazie all’uso delle più moderne tecnologie di vinificazione, affinamento e imbottigliamento.

6. CREMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC SIGNATURE Veuve AMBAL Pinot Noir e Gamay

La tenuta familiare ultracentenaria Veuve Ambal è oggi la produttrice più importante del Crémant di Borgogna. La Maison nasce alla fine del XIX secolo a **Rully**, la città natale della sua fondatrice: Marie Ambal, nella Côte Chalonnaise. Una pioniera del settore che ha fatto conoscere la reputazione dei Cremant di Borgogna oltre confine. Il carattere minerale conferito dai vitigni piantati su suoli argilloso-calcarei ci ha regalato un prodotto che è risultato uno dei più complessi della serata.

7. CREMANT DE LOIRE CUVÉE CANELLE VEUVE AMIOT. Chardonnay 100%

"La bocca è persistente, rotonda e fresca. L'insieme è omogeneo e perfettamente equilibrato" Nella delicatezza e armonia di questo Crémant dal perlage raffinato, è emerso un registro aromatico delicato e ricco, impreziosito dalle note di vaniglia conferite **dai 6 mesi di invecchiamento** del

vino base in barriques. **Caratterizzato da un colore giallo dorato con una perlage fine e persistente. Il suo naso ricco di note di pesca, albicocca e acacia che ha offerto un leggero aroma affumicato.** Questo spumante proviene dall'Area vinicola di **Saumur**. Le viti sono coltivate su terreni calcarei. Armand Amiot acquistò nel 1871 l'azienda della vedova Pinet con sede a Saumur, ottenendo il diritto di assumere il titolo di "successore". L'anno successivo diede procura alla moglie per gestire l'attività con lui. Nel 1874 assunse il signor Lecluse come socio per i successivi 10 anni. Insieme crearono una casa di spumanti,

Il loro motto? "Molto meglio bere un buon Cremant piuttosto che uno champagne di scarsa qualità". Aggiungo: trovatemi una champagne di scarsa qualità!

8. CREMANT DU JURA BRUT FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS. Chardonnay 100%

Al Concours Agricole di Parigi questo Cremant ha riportato delle medaglie per 5 anni consecutivi. Situato ai piedi del primo altopiano del Giura, nel cuore di Arbois, nel 1969 lo **Château Béthanie, è stato acquistato dalla cooperativa vinicola di Arbois**. Fra le più antiche di Francia, la cooperativa nacque nel 1906 su iniziativa di 26 produttori locali per resistere alla crisi della fillossera. Dopo l'acquisizione, la cooperativa ha dotato la tenuta di una cantina e di un impianto di vinificazione efficientissimo. Qui, produttori, cantinieri ed enologi lavorano con impegno e passione per offrire l'autenticità e l'unicità dei suoi vini fuori dal comune. **Mousse molto vivace, fresche note agrumate di limone e pompelmo, mele e un'acidità piccante.**

9. CREMANT DE LIMOUX PRIMA PERLA BRUT SAINT HILAIRE PAUL MAS 60% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Pinot nero, 10% Mauzac

"Un vino complesso, armonioso e vivace" Prodotto dalla Tenuta **Domaine de Martinolles**, di proprietà delle celebri cantine **Paul Mas**, questo Crémant "Prima Perla" rispecchia il carattere di Limoux. Perfettamente equilibrato, ha rivelato intensità e persistenza. Note di miele e fiori d'acacia. Spumante

gradevole con un bel naso fresco di frutta bianca e floreale. Effervescenza cremosa e persistente.

Ricordo che a Limoux viene prodotto anche la Blanquette de Limoux a base di Mauzac. Ma questa è tutta un'altra storia da raccontare.

Urano Cupisti