

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Metodo Classico vs i Cremant (con intruso, un Sudafricano)

Venerdì 25 ottobre 2024

Questa di stasera non deve essere interpretata come un **derby Italia-Francia** perché siamo di fronte a prodotti totalmente diversi e rivolti ad un uso diverso.

- **I Metodi Classici si comportano come gli Champagne e seguono le linee di produzione simili;**
- **I Cremant, proprio per differenziarsi dagli champagne vengono prodotti come perlage d'abbinamento dove privilegiare i profumi e le nuances dei secondari, ovvero tutto quanto deriva dalla fermentazione. Pochissimi prodotti cercano di superare questi limiti.**

Alla base di tutto c'è un processo di produzione di vino pétillant che consiste nell'indurre la rifermentazione dei vini in bottiglia attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati.

→ **Perché lo spumante in Italia lo chiamiamo Metodo Classico?**

Nel 1990 alcune storiche case spumantiere piemontesi decidono di sottoscrivere un impegno comune per la valorizzazione dei vitigni Pinot Nero e Chardonnay da impiegare nella produzione di vini spumanti di alta qualità, ottenuti tramite metodo champenoise, quello utilizzato nella Champagne. Venne ufficializzato il **“Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte”**, che prese il nome di **“Tradizione Spumante”** una volta che i vigneti sperimentali divennero realtà. Il frutto dei primi 20 ettari entrò in produzione nel 1994. Due anni dopo si iniziò a studiare la proposta di un disciplinare di produzione: il nome che prevalse, sulla base di ricerche territoriali e toponomastiche, fu **“Alta Langa Metodo Classico”**.

Finalmente, il **10 maggio 1999** i bicchieri tintinnarono: fu il primo brindisi con Metodo Classico Alta Langa e la prima volta che, dopo oltre 100 anni, il Piemonte rivendicava, ufficialmente, la propria vocazione alla grande spumantistica internazionale.

→ Perché i francesi chiamano molti spumanti Cremant?

Crémant è il termine usato per indicare gli spumanti prodotti in Francia **NON** nella regione della Champagne. Il metodo produttivo è lo stesso, si tratta del Metodo Champenoise (quello che in Italia chiamiamo Metodo Classico).

Differenze tra Metodo Classico Italiano e Cremant francese:

- **la pressione. Il Metodo Classico ha circa 6 atm. Il Cremant oscilla tra i 4,5 e 5 atm.**
- **La permanenza sui lieviti. I Cremant rimangono mediamente 12 mesi per far risaltare la facile beva e i profumi secondari. I metodi classici si comportano come gli champagne**

1. Franciacorta Brut Blanc des Blancs Monogram 24 mesi sui lieviti

Ci troviamo in quel di **Cazzago San Martino**, in cima al colle che domina i vigneti, regalandoci una vista splendida sui terrazzi naturali che disegnano il terroir della Franciacorta. **L'azienda Castel Faglia** è di proprietà della famiglia Cavicchioli dal 1928, nome prestigioso nella produzione del Lambrusco di qualità e punto di riferimento nella viticoltura del territorio modenese, da anni orientata verso una produzione di qualità anche nel bresciano. La gamma di spumanti prodotta ne è la prova diretta, perlage che prendono vita dai migliori cru aziendali e solo nelle migliori annate. Tra i filari troviamo esclusivamente uve **Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero**, con un lavoro di viticoltura svolto all'insegna dell'eco-sostenibilità e nel pieno rispetto del vigneto, con lo scopo di preservare intatte le caratteristiche di ciascuna varietà. **Anche il più piccolo dettaglio non viene trascurato, dalla vendemmia, rigorosamente manuale, alla selezione dei grappoli migliori; dalla pigiatura soffice dove solo il mosto fiore viene trattenuto per produrre il Franciacorta, all'assemblaggio delle Cuvée, fino ad arrivare alla rifermentazione in bottiglia secondo i principi del Metodo Classico.** É così che nascono etichette che sono sinonimo di rara eccellenza, dedicate a tutti gli appassionati della Franciacorta, tra le quali è doveroso menzionare il Blanc

de Blancs, da Chardonnay e Pinot Bianco, con **24 mesi di affinamento** sui lieviti

Il mio giudizio: Buono, 86/100

2. **Cremant d'Alsace Brut Dynastie Sparr. Pinot Bianco 30%, Pinot Gris 20%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%. 12 mesi sui lieviti.**

Percorso in legno di rovere francese. Profumi di pesca, mela, mandorle e sfumature minerali. Sparr la più grande azienda vinicola dell'Alsazia.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100

3. **Franciacorta Brut Rosé Ugo Vezzoli. Pinot Nero 100%. 24 mesi**

Tra agosto e settembre le uve vengono raccolte, selezionate a mano e immediatamente pressate intere in maniera soffice. Dopo un breve passaggio sulle bucce (<4h) affinché rilascino naturalmente il colore, il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata (15/18°C) con l'impiego di lieviti selezionati. A primavera le qualità di vino ritenute migliori vengono unite e, dopo alcuni giorni, si provoca la rifermentazione in bottiglia come previsto dal Metodo Classico. Dopo almeno 24 mesi di assoluto riposo in catasta, le bottiglie passano sulle pupitres per la fase "di punta", della durata di circa un mese e mezzo. Infine, si effettua la sboccatura con l'aggiunta di liqueur de dosages.

Il mio giudizio: Ottimo, 88/100

4. **Cremant de Bourgogne Brut Rosé Louis Bouillot 45% Chardonnay, 35% Pinot nero, 15% Gamay, 15% Aligoté Solo 6 mesi sui lieviti**

Dal colore rosa molto fresco, dolce equilibrio tra profumi estivi, al naso sprigiona aromi di fiori bianchi e frutti rossi. Perlage fine che si rivela al palato, rotondo, valorizzando tutta la complessità del Pinot Noir. Sostenuto da una bella vivacità e una lunga persistenza fruttata in bocca, Perle

d'Aurore è un Crémant di Borgogna delicato, da degustare in ogni circostanza. Pioniere nella produzione di vini spumanti pregiati dal 1877, Louis Bouillot produce vini altamente originali con forti personalità legate al terroir o alla varietà dell'uva. Fedele allo stile inventivo di Louis Bouillot, l'azienda continua

a esplorare la creazione di vini voluttuosi, la maggior parte dei quali sono prodotti dai propri vigneti. Nuit San Georges Solo sei mesi sui lieviti

Il mio giudizio: Ottimo, 88/100

5. TrentoDoc Brut Cuvée 601 Cantina di Trento Chardonnay 100%. 24 mesi sui lieviti

601 TrentoDOC nasce attorno alla città di Trento. Uno spumante metodo classico diverso e inconfondibile il cui disciplinare prevede la “rifermentazione in bottiglia” quale unico sistema di produzione. Ideale per l'aperitivo, si apprezza in realtà a tutto pasto, anche con i piatti tipici trentini. **Giallo paglierino intenso, complesso ed elegante, fragrante di frutta con note di lievito, fresco, cremoso e di buona struttura. La spuma è fine ma briosa. Ottima persistenza finale.** Sono utilizzate le migliori uve di Chardonnay prodotte sulle colline attorno alla città di Trento in vigneti situati tra i 350 – 600 metri di altitudine, dall'ottima esposizione e vocazionalità. **Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la più idonea procedura tecnica, pressatura soffice, illimpimento naturale del mosto e fermentazione con lieviti selezionati a 18°-20C°. Il vino base a fine fermentazione sosta sulla propria feccia nobile fino alla preparazione della cuvée nel mese di gennaio. Da marzo in poi si procede alla presa di spuma in bottiglia seguita dalla maturazione sui lieviti a temperatura controllata per almeno 20/24 mesi prima della sboccatura.**

Il mio giudizio: Ottimo, 88/100

6. Cremant de Loire Cuvée Cannelle Veuve Amiot. 100% Chardonnay 12 mesi

Nella delicatezza e armonia di questo Crémant dal perlage fine ed effervescenza rapida ritroviamo tutte le cure profuse per ottenere un mosto di grande purezza. Il registro aromatico è delicato e ricco, impreziosito dalle **note di vaniglia conferite dai 6 mesi di invecchiamento.** Il palato si sviluppa senza scosse e presenta un equilibrio perfetto fra struttura e freschezza. Elisa Amiot, volendo fare la storia, fonda la propria azienda a Saint Hilaire – Saint Florent in seguito alla morte del marito. Proveniente da Saumur, terra di Cabernet Franc

Il mio giudizio: Buono, 86/100

- 7. Franciacorta Extra Brut '61 Berlucchi. Chardonnay (85%) e Pinot Nero (15%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta. 5g/l. Uso di vini di riserva.**

Per chi è alla ricerca di un grande classico, ecco un vino consigliabile sia all'aperitivo che a tutto pasto. Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura. Questo spumante si apre con **profumi di fiori di campo e agrumi, su note di crosta di pane. Dal gusto vivido, con una sferzante freschezza che ravviva l'aroma di pesca bianca succosa, mela Golden e caramella al limone. Il finale si chiude con morbide note di brioche.** Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 20% di vini di riserva sapientemente ripartiti tra Chardonnay e Pinot Nero. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri due mesi dopo la sboccatura.

Il mio giudizio: Ottimo, 89/100

- 8. Cremant de Bordeaux Brut Les Cordeliers. Semillon 100% 12 mesi sui lieviti.**

Perlage fine. Giallo paglierino. Al naso aromi fruttati, accompagnato da note di agrumi. Al palato il vino risulta vivace e fresco. Il sito del chiostro dei Cordeliers è famoso per i suoi tunnel sotterranei che sono stati scavati per la pietra utilizzata per costruire Saint-Emilion e alcune parti di Bordeaux. Sono lunghi 3 km e corrono sotto la cittadella di Saint-Emilion e alcuni dei suoi principali vigneti. I tunnel si trovano a 20 metri sotto terra, hanno una temperatura costante di 12° durante tutto l'anno e sono completamente bui, il che li rende perfetti per l'invecchiamento dei vini che produciamo dal 1892 con metodi tradizionali.

Il mio giudizio: Buono, 86/100

- 9. Cuvée Brut Francesco Bellei. Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%). 18 mesi**

Giallo dorato con leggere sfumature verdognole nel calice e perlage fine e persistente. Al naso offre sentori fruttati e tostati, con note di frutti bianche e lieviti. In bocca entra fresco e sapido, con una bella cremosità nel sorso lungo e persistente, caratterizzato da un finale elegante e pulito. Elaborato secondo il metodo della rifermentazione in bottiglia, lo Spumante Metodo Classico Brut della cantina Francesco Bellei spicca per intensità e finezza di aromi e sapori. **Dopo la presa di spuma affina sui lieviti per circa 18 mesi prima della commercializzazione, per garantirne l'eleganza e il caratteristico profilo gusto-olfattivo.**

Nata nel 1920 a Bomporto, in provincia di Modena, la cantina prende il nome dal suo fondatore, Francesco Bellei. Fin dai primi anni '70 Bellei è sinonimo di Spumanti Metodo Classico di altissima qualità, grazie alla felice intuizione di Giuseppe Bellei, innovatore e appassionato vinificatore, amante del Metodo Classico tradizionale.

Oggi la cantina Francesco Bellei appartiene alla famiglia **Cavicchioli** e si trova in provincia di Modena, a Bomporto, in località Cristo di Sorbara, patria dello spumeggiante Lambrusco di Sorbara.

Il mio giudizio: Ottimo, 89/100

10.Brut Methode Cap Classique Graham Beck. 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero 24 mesi

Perlage fine. Aromi di lievito leggeri, frutta fresca. Ricca complessità al palato. La spuma eccezionalmente fine contribuisce alla freschezza e alla finezza. Il perlage è tradizionalmente la punta di diamante quando si tratta di alzare il bicchiere per celebrare i momenti più belli della vita - un'espressione di pura gioia ed esuberanza e una testimonianza dello spirito duraturo della gioia di vivere! Dall'uva al vetro, l'intero processo di produzione di un MCC (Métode Cap Classique) di alta qualità si basa sulla meticolosa attenzione ai dettagli, sulla dedizione all'autenticità, sulla precisione dei tempi e sulla pazienza. Ogni vino squisito è rappresentativo di una delle tre gamme (The Non Vintage (NV) Collection, The Vintage Collection e Prestige Collection) che compongono il portafoglio Graham Beck Cap Classique. Questo approccio a tre livelli rispecchia quello delle famose case di Champagne francesi - la prova che Graham Beck Wines è infinitamente in grado di mantenere una tale

santità. Distretto Robertson, un distretto che sente l'influenza francese. Cap
Classique sta per Metodo champenois.

Il mio giudizio: Eccellente, 90/100

Schede a cura di Urano Cupisti