

Champagne, i grandi nomi sono poco... spumeggianti!

A una bella festa le bollicine non possono mancare. Per orientare la scelta alcuni intenditori hanno degustato per noi quindici marche di champagne. Risultato: nessuno dei grandi nomi ha ottenuto risultati spumeggianti.

Dom Pérignon non è solo uno champagne millesimato, è anzitutto il nome del monaco al quale dobbiamo questa bevanda nata attorno al 1670. È stato il primo ad assemblare diverse uve e vitigni e anche il primo a sperimentare un metodo per vinificare spumanti. Ma malgrado il suo lavoro l'effervescenza della bevanda lasciò a desiderare fino a quando Louis Pasteur, padre della microbiologia, non si occupò di fermentazione. Una nobile eredità scientifica per un grand cru.

Ma quanto vale lo champagne che stappiamo ai nostri giorni?

Forti della loro tradizione francese, i colleghi di UFC-Que choisir, hanno organizzato una degustazione alla cieca con enologi amatori facenti parte dell'Associazione "Bien choisir son vin".

Per il test sono state scelte 15 marche di champagne fra le più conosciute e com-

mercializzate. Per la loro valutazione, i degustatori hanno preso in considerazione il controllo nell'elaborazione del vino, il suo equilibrio, il suo dosaggio, come pure la raffinatezza delle bollicine. Nella ripresa della valutazione finale, la nostra classifica è un po' diversa da quella dei colleghi francesi poiché sulla bilancia ha pesato anche la differenza dei prezzi praticati in Francia e in Svizzera.

Risultato: le case più prestigiose sembrano soffrire di troppi anni di coltura intensiva e i degustatori l'hanno percepito.

I quattro produttori con il punteggio migliore (63%) hanno invece saputo mantenere la qualità delle uve grazie alla diminuzione del rendimento delle parcelle e dei trattamenti fitosanitari, e il tutto per un prezzo tutto sommato ragionevole.

La tecnica della vinificazione

Lo champagne è il risultato di una doppia fermentazione. Una avviene nei ti-

ni, l'altra in bottiglia (presa di spuma). La prima è la "fermentazione alcolica" ed è identica a quella che subisce qualsiasi vino. L'assemblaggio si fa un anno dopo la vendemmia e il viticoltore può mischiare fino a 30 vini provenienti da vitigni, vigneti e annate diverse. Ai vini "tranquilli" ottenuti con la prima fermentazione si aggiungono poi zuccheri e lieviti, dopo di che si imbottigliano. È questo procedimento che rende lo champagne effervescente.

Le etichette

Leggere l'etichetta di questo prodotto non è compito facile. I "blanc de blancs" sono champagne prodotti esclusivamente con uve bianche Chardonnay, un vitigno che dà al vino un gusto fresco e delicato. I "blanc de noirs", invece, sono prodotti con uve nere, Pinot noir o Pinot Meunier o entrambi mischiati. Il Pinot Meunier si coltiva essenzialmente nei vigneti di Champagne, in Francia.

Valutazione						
	JANISSON & FILS	DIEBOLT-VALLOIS	CHAMPAGNE VIL/MART&CIE	TAITTINGER	NICOLAS FEUILLATTE	ALFRED DE ROTHSCHILD
75% e più: vino eccellente 65% - 74%: molto buono, tecnicamente ben vinificato 55%-64%: buono 40% - 54%: vino standard, vinificato discretamente, salvato dal "dosage" (fase tecnica di aggiunta di una piccola quantità di liquore che determinerà il tipo di vino che si desidera ottenere) 39% e meno: vino con difetti di vendemmia o di elaborazione	Brut Grand cru Blanc des Noirs	Brut Prestige Blanc des Blancs	Champagne Grande Réserve	Brut Réserve	Brut Réserve Chouilly	Brut Grande Réserve Millesimato 2010
Distributore	vinello.ch	grandchateau.ch	vinpark.ch	Globus	Cantina privata	Coop
Prezzo (fr.)	34.80	40.-	40.-	40.90	37.-	28.95
Prezzo al litro	46.40	53.33	53.33	54.53	49.93	38.60
DEGUSTAZIONE	63%	63%	63%	63%	60%	58%

Prezzi indicativi basati sulle indicazioni fornite dai negozi.



È il contenuto di zuccheri che definisce gli champagne. Nel brut nature non avviene nessuna aggiunta di zucchero durante la seconda fermentazione e il residuo zuccherino deve essere inferiore o uguale a 3 g/l. L'extra brut può contenere fino a 6 g/l di zuccheri. Seguono il brut (fino a 12 g/l), l'extra sec (da 12 a 20g/l), il sec (da 18 a 35 g/l), il demi-sec (da 33 a 50 g/l) e il dolce (oltre 50 g/l).

La conservazione

Le bottiglie devono essere stoccate in un luogo fresco (12-14°). Tuttavia questa regola non è ferrea: una temperatura un po' più elevata accelererà l'evoluzione del vino, se invece è un po' più bassa, ne frenerà il processo. L'importante è evitare variazioni brusche e mantenere una certa stabilità, nonostante i cambiamenti di stagione. È importante anche controllare l'umidità. Idealmente dovrebbe essere attorno all'80%. Oltre questa soglia, potrebbero svilupparsi delle muffe che col tempo potranno trasmettersi al vino.

Al di sotto del 60%, l'aria troppo secca aumenta il rischio di far seccare il tappo, favorendo l'evaporazione del liquido. Senza contare che, se entra aria nella bottiglia, il vino si ossiderà.

"Sabler" o "sabrer" lo champagne? "Sabrer" significa aprire una bottiglia di champagne con un colpo di sciabola o di coltello, mentre "sabler" significa bere champagne in compagnia per festeggiare una bella ricorrenza.

Salute!

@FRC MIEUX CHOISIR (TRADUZIONE TF)

FOTO UFC-QUE CHOISIR

"Alla champenoise" come veri sommelier

Il servizio detto "alla champenoise" segue un protocollo estetico ben preciso.

- Stappare la bottiglia delicatamente per preservare il sapore del vino e evitare schiuma inutile.
- La bottiglia si impugna con una sola mano, non per il collo, ma prendendola per il fondo, infilando il pollice nella cavità.
- Riempire il bicchiere, preferibilmente la flûte, al massimo fino a tre quarti. Inclinare il bicchiere per evitare che si formi troppa schiuma.
- Appoggiare la bottiglia sul bordo del bicchiere è un gesto poco elegante. Effettuare una piccola rotazione del polso per sbarazzarsi dell'ultima goccia.
- Una volta aperto, lo champagne si degrada in fretta e mettere un cucchiaino al posto del tappo non serve a nulla.

NICOLAS FEUILLATTE	LAURENT PERRIER	G.H.MUMM	JACQUART	MÔET ET CHANDON	VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN	POMMERY	CHAMPAGNE PHILIPPONNAT	VEUVE EMILIE
Brut Chouilly	Brut	Brut Cordon Rouge	Brut Mosaïque	Brut Impérial	Brut	Brut	Brut Royale Réserve	Brut Grand Cru Millesimato 2009
Coop	Coop	Coop	Globus	Manor	Coop	Coop	Globus	Coop
29.95	39.95	34.95	45.–	37.95	31.50	35.95	55.–	29.95
39.93	53.27	46.60	60.–	50.60	42.–	47.93	73.33	39.93
58%	58%	55%	55%	53%	50%	50%	48%	40%

Giudizio globale: ■ buono ■ sufficiente ■ insufficiente