

VIGNETO FRIULI : COSA "BOLLE" IN PENTOLA ?

di Claudio Fabbro e Rodolfo Rizzi

E' ben curioso osservare questo nostro Friuli vitivinicolo, da sempre marchiato come "conservatore", scrollarsi di dosso alcuni luoghi comuni quali, ad esempio di essere esclusivamente "bianchista" (ergo negato a produrre grandi vini rossi).

Ma anche che quei grandi bianchi devono per forza essere fermi, nel senso che se parte una rifermentazione in bottiglia essa deve essere frutto solo della sua ignoranza d'artigianato enoico.

Una rilettura storica dell'evoluzione del comparto a noi caro tuttavia conferma che, tolti rari episodi di spumantizzazione (le attrezzature erano notoriamente povere) fra le due guerre con una accelerazione anni '60-'80 a cura di una ventina di cantine sociali o aziende di grandi dimensioni, il VIGNETO FRIULI viveva di Tocai (friulano), Merlot ed un po' anche di Pinot bianco (che solo nel 1978 divenne, in parte, Chardonnay).

In questo periodo, per contro, nella Goriska Brda (Collio sloveno) il direttore della Cantina sociale di Casteldobra (Zadruga Dobrovo) **Zvonimir (Miro) Simcic**, pensò bene a destinare una buona parte della sua amata Ribolla gialla (Rebula) alle bollicine, poiché il mercato di Lubiana, Zagabria e Belgrado assorbiva quanto poteva, ma non tutto il "fermo".



E quella Rebula (da sola o in compagnia di qualche altro partner, vuoi Chardonnay oppure Pino nero) trovò alto gradimento sia in versione "autoclave" (Metodo Charmat o Martinotti) che "Classico" ("Champenoise").

Alcuni produttori friulani se ne accorsero e mutuarono tale esperienza, spesso migliorandola con uvaggi (o tagli) oppure "liquori di spedizione" gelosamente secretati.

Nel 1990 si costituì l' **ASSOCIAZIONE FRIULI CLASSICO** con il produttore **Girolamo Dorigo** di Buttrio alla presidenza.

Furono i pionieri delle bollicine che iniziarono ad esplodere solo dopo il 2008 -2010, sulla scia dei crescenti successi del Prosecco.

Fu allora che nel secchiello di ghiaccio spuntarono

per incanto capsule gialle a non finire, mentre la motosega iniziava ad azzerare Merlot e Pinot bianco e soprattutto quel povero Tocai friulano, già violentato da cervelotiche interpretazioni di una lex politicamente preconfezionata.

2010-2016

Così è che oggi, conti alla mano, in un lustro il VIGNETO FRIULI ha voltato pagina e con diverse motivazioni si è riscoperto "perlage dipendente" (da **Prosecco** in pianura e da **Ribolla** dappertutto), con un solo "fermo" (**Pinot grigio**) a reggere l'urto di mercati nuovi e che, ad onor del vero, sarebbe un peccato lasciarsi scappare (nell'agroartigianato, con il triangolo della sedia in sofferenza e le vacche da latte in pensione gli spazi operativi sono alquanto ristretti).



Ma dato che ci siamo non guasta ripercorre alcuni momenti storici e tecnici che hanno caratterizzato il mondo delle bollicine, prodotte con metodi diversi che vedremo di riassumere di seguito.

METODO MARTINOTTI - CHARMAT

Il metodo **Martinotti** (o **Charmat**) è un procedimento atto a produrre vino spumante, mediante la rifermentazione in un grande recipiente chiuso chiamato autoclave.

Fu il piemontese **Federico Martinotti**, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, a inventare e brevettare nel 1895 il metodo di rifermentazione controllata in grandi recipienti, poi adottato dal francese Charmat.

Infatti, il francese **Eugène Charmat** intorno al 1910 costruì e brevettò tale attrezzatura; da qui il doppio nome, metodo Martinotti-Charmat. In sostanza il metodo prevede una seconda fermentazione del vino in grandi contenitori, di solito in acciaio, pressurizzati, dette appunto autoclavi.

La spumantizzazione mediante il metodo Charmat permette di ottenere vini, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave. Questo metodo ha trovato larga diffusione in quanto più idoneo alla produzione di "bollicine" utilizzando vitigni aromatici



o fruttati. La lunga sosta su lievito è tipica del metodo champenoise (o "classico").

Sia per la relativa facilità produttiva rispetto al metodo classico sia per la maggior fruibilità e immediatezza dei prodotti, è un fatto noto che sia in Italia sia nel resto del mondo, la stragrande maggioranza di bottiglie di spumante è di tipo Martinotti-Charmat. Comunque, l'enorme successo commerciale, i prezzi decisamente minori e la massiccia preferenza "popolare" non devono far dimenticare che esistono grandissime espressioni di spumanti Charmat.

Le uve utilizzate possono essere quelle del metodo classico (le varietà cosiddette "neutre") ma visto che il metodo ottiene colori più tenui, paglierino con vena verdolina, sapori più freschi e meno strutturati, profumi meno intensi, le uve più apprezzate sono la **Glera** (da cui deriva il **Prosecco**), la **Malvasia** e la **Ribolla gialla**.

Non mancano (ma non pare riescano a sfondare...) bollicine da **Verduzzo friulano**.

Prosecco ed **Asti (Moscato)**, così come **Lambrusco** ed un po' anche il **Brachetto** sono attualmente gli spumanti italiani più diffusi nel mondo e sono realizzati, di norma, con il metodo Martinotti - Charmat.

Il metodo **Martinotti - Charmat**, è anche detto **metodo della rifermentazione in autoclave** e, spesso all'estero viene citato come **metodo italiano** (questo è dovuto non solo alla genesi ma soprattutto per la grandissima diffusione di Prosecco, Asti, e Lambrusco nel mondo).



LA PRODUZIONE

Come per il metodo classico l'enologo stabilisce un assemblaggio con i vini a disposizione, il vino viene chiarificato, travasato e filtrato ed è pronto per essere messo nelle autoclavi dove è stata preparata la base dei lieviti selezionati con aggiunta di zuccheri e eventuali attivanti per favorirne l'evoluzione.

La fermentazione che si svolge è molto rapida, in genere intorno ai 15-20 giorni (anche meno se l'autoclave



è dotata di agitatori); una qualità migliore si ottiene prolungando tale periodo di permanenza sui lieviti. Lo spumante viene poi passato in un'altra autoclave tramite filtrazione in ambiente iperbarico, cioè in sovrappressione per evitare perdite di anidride carbonica.

Lo spumante viene sottoposto a una temperatura di refrigerazione bassa che provoca la precipitazione dell'acido tartarico, quindi viene nuovamente filtrato sempre in condizioni di temperatura costante e ambiente iperbarico, e sempre in tale maniera viene imbottigliato e tappato. I tappi usati possono essere, oltre ai prestigiosi tappi di sughero come il metodo classico, anche dei tappi di plastica in quanto il prodotto (siamo in una fascia più bassa ed economica) viene consumato in breve tempo.

La tecnologia produttiva permette di ottenere, a seconda delle diverse combinazioni di processo, vini secchi, vini amabili, vini dolci, comunque sempre caratterizzati da sentori fruttati e freschi tipici dei vitigni di partenza.

A seconda di quanto residuo zuccherino è rimasto dopo la presa di spuma (ovviamente lo si definisce precedentemente a seconda della tipologia che si vuole ottenere), anche gli spumanti **Martinotti-Charmat** si differenziano per "versione". La classificazione è la consueta, normata per legge.

DENOMINAZIONE	Residuo zuccherino (g/L)
Pas dosé	
o Dosaggio zero	< 3
Extra brut	≤ 6
Brut	< 12
Extra dry	12-17
Dry o Sec	17-32
Demi sec	32-50
Dolce o Doux	> 50

Se molti **Prosecco** sono prodotti con un'accelerazione tale da ritrovarli sulla tavola già a Natale (dunque dopo soli 4 mesi dalla vendemmia) per contro in Friuli chi ama la **Ribolla Gialla Spumante** può degustarne di superiori se lasciate riposare sui lieviti (sur lie) più di due anni con affinamento in bottiglia di 6-8 mesi. In tal caso, su campioni bendati, tali splendide bollicine competono elegantemente con altre "metodo classico".



METODO CLASSICO

Tale metodo (che solo i francesi possono definire **méthode champenoise** dal nome della regione francese dello Champagne) è un processo di produzione di vino spumante, che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati (liqueur de tirage).

Tramite la rifermentazione avvenuta in bottiglia il vino acquisisce la tradizionale pressione (visibile sotto forma di bollicine), garantita dall'anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione (presa di spuma) che rimane intrappolata nel liquido (essendo il recipiente chiuso).

Dopo un periodo di riposo avviene la fase del remuage: le bottiglie sono disposte su appositi cavalletti (pupitres), che tengono il collo più in basso rispetto al fondo della bottiglia; la continua rotazione della stessa fa depositare le fecce dei lieviti esausti (che sono stati prodotti dalla fermentazione in bottiglia) sul tappo.

L'ultima fase della lavorazione (dégorgement) consiste nel congelare il vino contenuto nel collo della bottiglia e nel togliere il tappo, in modo che il deposito fuoriesca, spinto dalla pressione. A questo punto il

vino viene rabboccato con uno sciroppo di vino (a volte invecchiato) e zucchero (liqueur d'expédition). La quantità di zucchero del composto determina le caratteristiche dello spumante, da demi-sec a extra-brut. Qualora la liqueur d'expédition sia priva di zucchero, si ha uno spumante pas dosé, molto secco. Da notare che nella liqueur alcuni aggiungono del distillato per caratterizzare alcuni prodotti importanti, spesso riserve: in questi casi la nota è molto riconoscibile, quasi "ossidativa".

Lo spumante viene chiuso con il tradizionale tappo a fungo e con una gabbietta metallica, la quale evita che il tappo fuoriesca. Lo sviluppo di anidride carbonica, dovuto alla fermentazione, produce una pressione interna alla bottiglia, che può variare da un minimo di 3 fino a un massimo di 6,5 bar.

Se per la produzione di "Charmat" è di norma utilizzato vino da monovitigno Glera (Prosecco) o Ribolla, nel caso del "Classico" la scuola francese viene mutuata riconoscendo all' abbinamento Pinot nero & Chardonnay un ruolo vincente. Il concorso di Ribolla gialla, soprattutto nelle bollicine collinari, pare essere quasi "atto dovuto".

ABBINAMENTI SUGGERITI

Limitandoci alla tipologia più diffusa e cioè il "brut", sia esso Charmat che Classico, taluni chef suggeriscono di abbinarla prioritariamente ed "a tutto pasto" con piatti a base di pesce (ad esempio calamari e gamberetti e altri tipi di pesce fritto, risotto gamberetti e zucchine, spaghetti all'astice, aragosta alla catalana, grigliate di pesce, crostacei o molluschi. La morbidezza e l'effervescenza dello spumante non sovrasteranno ma anzi, attraverso le bollicine, ne esalteranno i sapori.

BOLLICINE, PRESENTE E FUTURO

Se la crisi mondiale partita dagli USA nel 2008 e diffusasi a macchia d'olio in tutto il mondo ed, a seguire, il nuovo



codice della strada (leggasi più familiarmente etilometro) hanno rischiato di coinvolgere anche il settore vitivinicolo va riconosciuto che il "fenomeno Prosecco" è servito non poco a togliere le castagne dal fuoco.

Certamente in Friuli il mondo dei conservatori e tradizionalisti mal sopporta di vedere la motosega a far scempio di viti ultratrentennali di Tocai friulano, Merlot e Cabernet franc.

Ma il vignaiolo che già deve lottare con mutui e banche, clienti "mordi e fuggi", mercati nuovi e spesso a rischio, non può che constatare come la "torta" del "VIGNETO FRIULI" oggi sia per quasi metà divisa fra Prosecco e Pinot grigio.

Con il Sauvignon "sorvegliato speciale", i vini rossi che riescono bene ma quando escono dai confini della Piccola Patria trovano, armati, Chianti e Brunello toscani, Barolo e Barbaresco piemontesi, con gli "aromatici" poco richiesti e gli autoctoni (però Refosco, Terrano, Pignolo, Ribolla, Malvasia e Vitoska non mollano) adorati da pochi intenditori, la situazione non dovrebbe variare di molto nel breve periodo.

Con buona pace per l'agronomo che, come i vecchi vignaioli, ci ricorda sempre che solo dopo 20-30 anni la vite dà risultati qualitativi superbi.

info@claudiofabbro.it - www.cludiofabbro.it
rodolfo.rizzi@gmail.com

Foto : archivio Claudio Fabbro
13 maggio 2016

