IL VINO SPUMANTE

Comunemente e genericamente identificato con la sineddoche "bollicine" - con cui i meno avvezzi identificano lo scibile enologico dotato di una qualsivoglia forma di effervescenza -, anche la categoria del vino spumante, come tutti i prodotti vitivinicoli, è puntualmente disciplinata dalla legge. In particolare, il Reg. UE 1308/2013 definisce le categorie di spumanti: Vino Spumante (VS), Vino Spumante di Qualità (VSQ), Vino Spumante di Qualità di Tipo Aromatico (VSQA), Vino Spumante gassificato, Vino Frizzante, Vino Frizzante gassificato. Il Reg. 934/2019 disciplina le pratiche enologiche autorizzate.

Il Vino Spumante, tecnicamente e giuridicamente, è: "il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica, di uve fresche, di mosto di uve, di vino, caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che, conservato a 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvée) destinate alla sua elaborazione non è inferiore a 8,5 % vol."

Il Vino Spumante di Qualità differisce per la sovrappressione – non inferiore a 3,5 bar – ed il titolo alcolometrico totale delle partite, non inferiore a 9% vol.

Il Vino Spumante di Qualità di tipo Aromatico è ottenuto da varietà di viti di cui al Reg. 934/2019, tra cui: Aleatico, Brachetto, Glera, Malvasia, Muller Thurgau, Manzoni, Moscato, Torbato.

La differenza tra vini spumanti i vini frizzanti consiste nella diversa sovrappressione che, in questi ultimi, deve essere ricompresa tra 1 e 1,25 bar.

In base poi al tenore di zucchero gli spumanti si dividono in: pas dosé (o dosaggio zero o brut nature) fino a 3 gr/l; extra-brut: compreso tra 0 e 6 g/l; brut: meno di 12 g/l; extra-dry: tra 12 e 17 g/l; dry: tra 17 e 32 g/l; demi-sec, abboccato: tra 32 e 50 g/l; dolce: superiore a 50 g/l.

Altra differenza basilare è quella riferita al metodo di produzione, in base al quale si distinguono i vini prodotti con metodo Martinotti – *Charmat* ed i vini prodotti con Metodo Classico.

Il metodo Martinotti – *Charmat* è quello più veloce e prevede la fermentazione rapida in autoclave, a temperatura controllata per un periodo che va da 30 ad 80 giorni. La lunghezza del periodo di permanenza sui lieviti serve a rendere il prodotto più complesso. Il cosiddetto "Charmat lungo" vede una permanenza sui lieviti di circa 9 mesi.

Fino al 1994, la rifermentazione in bottiglia veniva chiamata "Metodo *Champenoise*". Ma cosa è accaduto e perché non si può più chiamare così?

Il divieto scaturisce dalla sentenza della Corte di Giustizia UE del 13 dicembre 1994, con la quale fu deciso il ricorso presentato dall'azienda *Winzersekt* sulla dicitura "*Flaschengrung im Champagnerverfahren*" (cioè: fermentazione tradizionale in bottiglia secondo metodo detto "*mèthode champenoise*"), utilizzata nella presentazione dei vini spumanti di qualità prodotti in una regione determinata (VSQPRD), a norma del Reg. 2333/92 che era consentita, per i vini spumanti e vini spumanti gassificati, fino al 31 agosto 1994.

Senza entrare nel dettaglio, è interessante leggere quanto riportato: "*méthode champenoise significa in particolare che la fermentazione avviene in bottiglia e che la separazione della feccia dalla partita avviene mediante sboccatura".*

Il *casus belli* era scaturito dalla richiesta da parte della Società *Winzersekt* al locale Ministero dell'Agricoltura di un parere sulla possibilità di poter continuare ad usare la dicitura (*mèthode champenoise*) 1994, per i loro v.s.q.p.r.d., anche dopo il 1994. Il Ministero emetteva parere negativo.

In sintesi, la Società voleva continuare ad utilizzare la dicitura per i propri v.s.q.p.r.d., eludendo l'applicazione del Regolamento che stabiliva disposizioni particolari per i vini di qualità prodotti in una regione determinata; la normativa precisava le regole per l'utilizzo dei nomi di una determinata regione ai fini della designazione dei v.q.p.r.d., compresi i vini spumanti di qualità prodotti in una regione

determinata. Ai sensi del regolamento, infatti, soltanto il nome geografico di una zona che produce vini con caratteristiche qualitative particolari può essere utilizzato per designare un v.s.q.p.r.d. Pertanto, può essere utilizzata per la designazione solo l'indicazione della dicitura "Fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico" o "metodo classico", o "metodo tradizionale classico", nonché diciture che risultino dalla traduzione in altre lingue di questi termini. Veniva, quindi, autorizzato il riferimento al metodo di elaborazione "*mèthode champenoise*" (se di uso tradizionale), in associazione con una dicitura equivalente relativa a questo metodo di elaborazione soltanto per cinque campagne viticole – per consentire lo smaltimento - a partire dal primo settembre 1989, per i vini che non hanno diritto alla denominazione Champagne. Ed ecco quindi, svelato il motivo per cui dal 1994 non si può più adoperare la dicitura *Champenoise*.
La Corte di Giustizia UE stabilì, quindi, che il metodo che prevedeva la spumantizzazione in bottiglia ed il prodotto finale e l'utilizzo del termine, fosse riservato solo ed esclusivamente alla regione francese della Champagne. Sono state, quindi, contemperate due esigenze apparentemente contrapposte: da un lato la necessità che il consumatore ottenga informazioni tanto esatte quanto necessarie, ai fini di una corretta valutazione dei prodotti; dall'altro l'esigenza che il produttore non tragga profitto, per i propri prodotti, dalla reputazione commerciale conseguita da produttori di altre regioni per prodotti simili. Un produttore, quindi, non può essere autorizzato ad utilizzare, nelle indicazioni relative al metodo di elaborazione dei propri prodotti, indicazioni geografiche non corrispondenti alla effettiva provenienza dei vini.

Ed ecco svelato perché solo in Champagne e per lo Champagne si può adoperare l'espressione "*metodo champenoise"*.

Floriana Risuglia