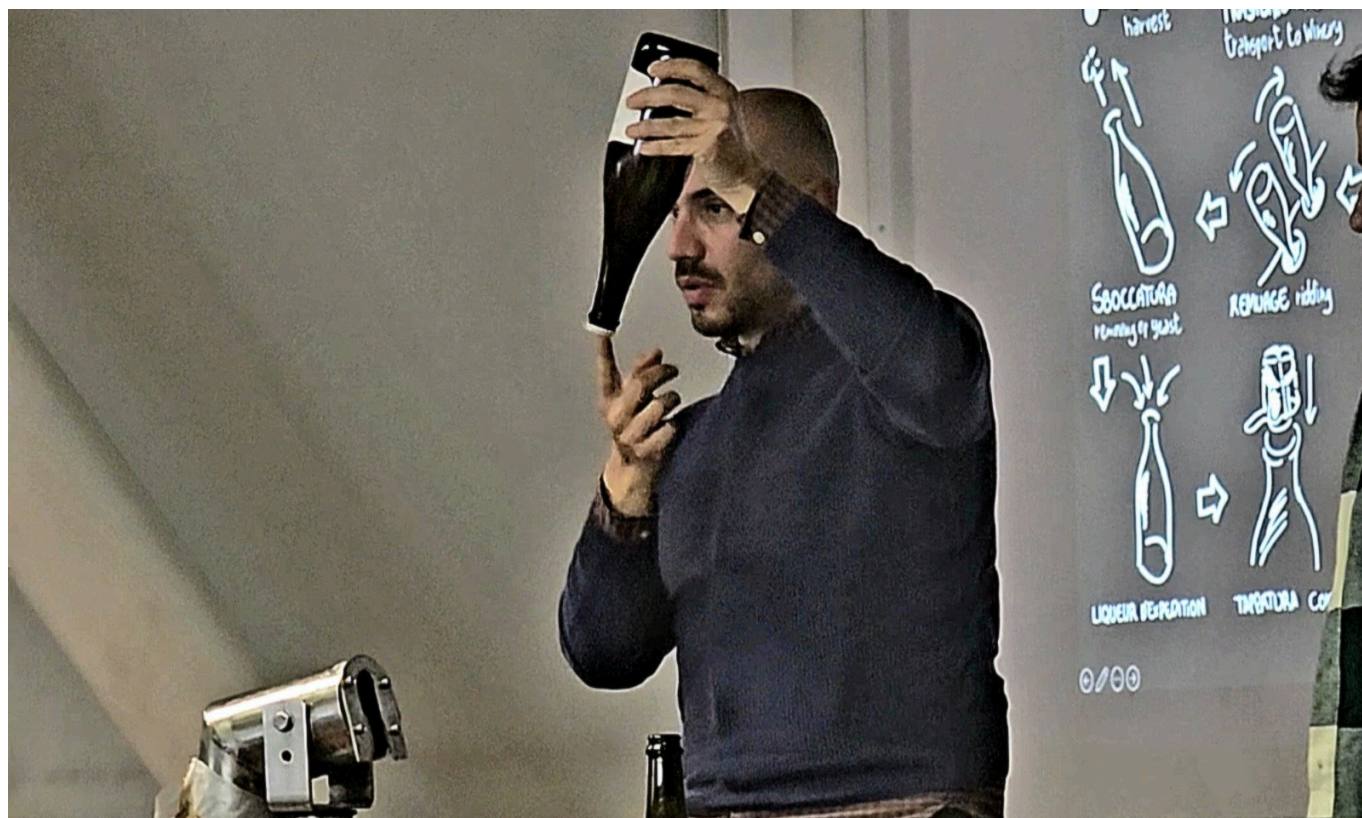


Prima o dopo la sboccatura, qual è la fase più importante per l'affinamento? Lo abbiamo chiesto a un produttore e a un'esperta

13 Gennaio 2025



BRESCIA - Il numero dei mesi di affinamento sui lieviti è davvero uno dei requisiti per valutare la qualità o il valore di uno spumante metodo classico? Nel mercato spesso sì. Alla base c'è quella che potremmo definire una convenzione legata al fatto che in Italia e in Francia, molti disciplinari di produzione prevedono periodi minimi di affinamento di 18 mesi per gli spumanti non millesimati e di 24 per i millesimati.

Molti produttori prolungano volontariamente questi periodi, arrivando anche a 7-8 anni in alcuni casi di eccezione. Ma ci sono produttori e degustatori che ritengono un altro momento nella produzione di uno spumante metodo classico, altrettanto, se non più importante, per consegnare al consumatore una bevuta di grande qualità, ed è l'affinamento post sboccatura.

La sboccatura (in francese degorgement) è il passaggio che, dopo la fase di maturazione sui lieviti, sulle pupitres, serve per rimuovere questi ultimi rimasti in bottiglia, in modo da ottenere uno spumante limpido e privo di sedimenti.

Una volta che i lieviti si sono addensati sul collo della bottiglia, questo viene immerso in una soluzione ghiacciata. A questo punto si procede con la sboccatura vera e propria, passando alla rimozione del tappo e del sedimento gelato. Dopo aver aggiunto la liqueur d'expédition (che contiene zuccheri, vino e vecchie annate) la bottiglia viene tappata con il sughero e sigillata con una capsula metallica.

Lo spumante può essere venduto subito sul mercato oppure rimane per altri mesi se non anni in bottiglia ad affinare, per acquisire altre qualità che possono rendere quel vino davvero unico.

Della "scuola di pensiero" che dà più peso a quest'ultima fase di affinamento, è **Daniele Gentile** (nella foto), enologo e titolare di **Corte Fusia**, azienda dedicata all'esclusiva produzione di spumanti Franciacorta Docg, della provincia di Brescia.

"Una delle prime domande che viene fatta durante le degustazioni è quanti mesi uno spumante ha fatto di affinamento sui lieviti e la risposta spesso diventa un fattore per definire la qualità di quel vino. La comunicazione fino ad ora è spesso stata questa, ma io penso che sia molto semplicistica", osserva.

Secondo Gentile, infatti, "l'evoluzione accelera tantissimo dopo la sboccatura, e quindi secondo me è un dato più attendibile quello sulla fase in cui si ritrova il vino. Il vino che ha 3 mesi di sboccatura è freschissimo, quello di un anno sta tra il fresco e il medio, passati gli anni diventa maturo e sopra i cinque anni, è un punto di domanda. Noi ad esempio con il Riserva 2014 siamo usciti a 4 anni dalla sboccatura, ora sono quasi cinque anni che siamo sul mercato e siamo ancora contenti. Il vino più giovane delle nostre referenze, già dopo due anni evidenzia la sua maturità. Non tutti i vini rispondono allo stesso modo, ma è giusto che sia così".

"La vita pre sboccatura" prosegue l'enologo, "è molto lunga, l'affinamento è come se fosse 'congelato' anche perché il lievito, per semplificare, è un forte conservante naturale. Dopo la sboccatura c'è una accelerazione incredibile perché entra l'ossigeno e gli aromi sono molto più ossidativi che evolutivi".

Il dato della permanenza sui lieviti non è però, secondo Gentile, il metodo usato dai consumatori per la scelta sul mercato: "Oggi il consumatore cerca vini in base alla bevuta che vuole. Se vuole fare l'aperitivo cerca il vino più fresco, chi vuole fare un abbinamento delicato nel nostro caso sceglie il Satèn e chi vuole vini più complessi, da abbinamento puro, magari va alla ricerca di vini che sono maggiormente complessi".

Convintissima del valore del periodo post-sboccatura anche **Sissi Baratella** (nella foto sotto), enologa, degustatrice e giornalista di *DoctorWine*, secondo la quale è dalla data di sboccatura che comincia “la vera evoluzione dello spumante. È da quel momento che il vino inizia ad evolvere e continuerà a farlo. È una fase in cui il vino prende la sua forma finale, perché fino ad allora ha continuato a trasformarsi”.

Secondo l'esperta se “nella fase di maturazione sui lieviti è la complessità di un vino a generarsi, si costruisce l'impalcatura del vino e dalla scelta dei mesi di affinamento dipende il tipo di spumante che si vuole ottenere, osservare la data di sboccatura consente di capire quando è il momento più giusto per bere quel determinato vino e dà già una idea di cosa aspettarsi”.

Il tutto è fortemente legato alla presenza di ossigeno: “Il vino ha tre vite. La prima quando da uva diventa vino base, la seconda quando il vino base entra in bottiglia e fa la presa di spuma”, spiega. “Qui c'è una fase asfittica in cui il vino è in assenza di ossigeno. La terza vita è quando il vino base è diventato spumante e viene sboccato. In questo momento in cui si sostituisce il tappo, si elimina il fondo e si aggiunge la liqueur, è come se il vino prendesse aria, come se tornasse a respirare. Abbiamo una cosa che va via e una che arriva. E prima di poterlo degustare, c'è bisogno che all'interno del vino si ritrovi equilibrio, perciò diventa importante la data della sboccatura. Quella piccola quantità di ossigeno che entra nel collo della bottiglia quando viene schiacciato il tappo, è sufficiente per dare inizio a tutta una serie di reazioni chimiche che sono quelle tipiche della maturazione che danno vita ai famosi terziari”.

“Quando ci si domanda se il vino si fa in vigna o in cantina, la risposta per lo spumante è tutte e due. In vigna perché vanno scelte uve adatte a fare un vino base, ma anche in cantina, perché è un processo estremamente artigianale, ma allo stesso tempo estremamente tecnologico e oggi c'è molta più precisione e il risultato finale è migliore”, prosegue Baratella.

Tutto questo in termini di comunicazione e marketing per l'esperta è “stato a lungo omesso, innanzitutto perché i consumatori non erano pronti e consapevoli di cosa significasse, tanto che si rischiava di far credere che un vino fosse vecchio se fosse passato parecchio tempo dalla sboccatura. Ora i produttori stanno iniziando a capirne l'importanza e il mercato sembra più pronto, anche di indicare sull'etichetta la data di sboccatura”.

Come trascurare, d'altra parte, alcune osservazioni raccolte negli anni dagli addetti ai lavori: c'è stata una cantina che si è trovata costretta a difendersi dalle invettive di un cliente che, interpretando la sboccatura - indicata in etichetta - come la data entro la quale il vino

andasse aperto, contestava che gli era stato venduto un prodotto scaduto.



www.virtuquotidiane.it Prima o dopo la sboccatura, qual è la fase più importante per l'affinamento? Lo abbiamo chiesto a un produttore e a un'esperta