

# LE PRINCIPALI ZONE DI PRODUZIONE DEGLI SPUMANTI RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

Mauro Mattei

Nel seguente articolo verranno descritte le principali zone di produzione di spumanti vinificati mediante metodo classico. Fatta eccezione per il Cava, le varietà maggiormente impiegate risultano essere Pinot nero, Meunier e Chardonnay. Questi vitigni donano al vino caratteristiche indispensabili per produrre uno spumante di qualità: il Pinot nero, per esempio, conferisce potenza e struttura, lo Chardonnay freschezza ed eleganza mentre il Meunier aromi fruttati. Nella maggior parte dei casi questi vengono poi assemblati, ma non sono rari i casi in cui una di queste varietà venga spumantizzata in purezza.

Ma non è la tipologia di cuvée creata a determinare l'unicità di uno spumante, bensì il luogo in cui le viti vengono coltivate. Le zone che vedremo, infatti, sono estremamente eterogenee sotto diversi aspetti quali clima e tipologia di terreno, ma anche per il sistema di allevamento impiegato e le pratiche colturali adottate.

Le varietà sono dunque (nella maggior parte dei casi) le stesse, ma ad influire indelebilmente sull'espressione dello spumante prodotto sono tutti quegli elementi caratteristici di un determinato territorio.

Le zone che abbiamo preso in considerazione sono:

- Franciacorta
- Trentodoc
- Alta Langa
- Champagne
- Cava



Franciacorta.



Trentodoc (Istituto Trento Doc).



Alta Langa (L. Taretto).

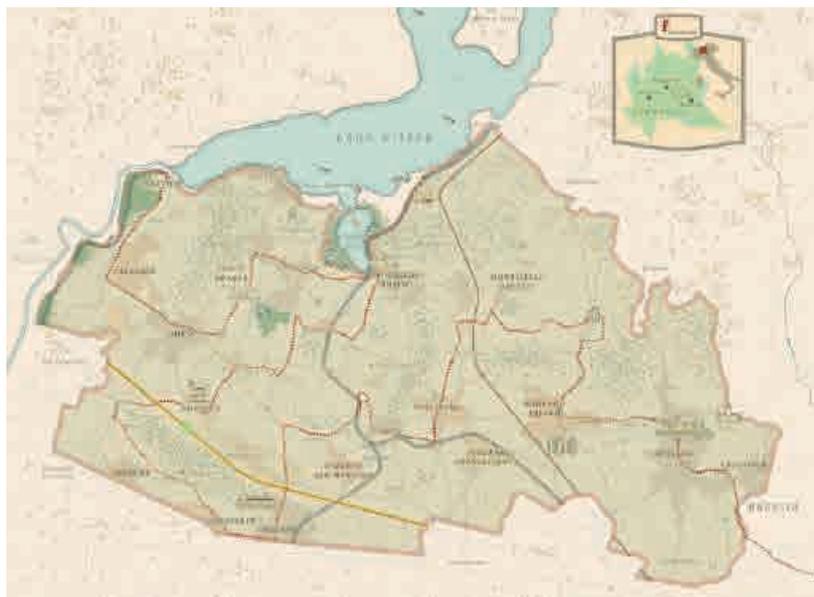


Champagne.



Cava (D. Pallares).

## LA FRANCIACORTA



## Suolo

L'area viticola è posizionata sotto il Lago d'Iseo, tra il fiume Oglio e la città di Brescia e a nord del Monte Orfano. Osservando la regione è visibile in modo netto e chiaro la conformazione dell'anfiteatro morenico formatosi all'epoca delle glaciazioni (nelle ere geologiche secondaria e terziaria) per l'effetto di un grande ghiacciaio che, proveniente dalla Val Camonica, si divide in due rami subito dopo la conca del lago: uno piccolo a oriente e uno molto più grande e più importante a occidente.

La Franciacorta è caratterizzata dalla presenza di terreni molto particolari, ricchi di sabbia e limo, in genere poveri di argilla, spesso di elevata permeabilità e notevole spessore.

Sperso caoticamente nel terreno, vi è abbondante pietrame di forma, natura e colore differenti che nei secoli è stato utilizzato come materiale di costruzione per ville, cascine e "brolì" (i caratteristici muri di pietra che circondano abitazioni e vigneti).

## Clima

Essendo la Franciacorta situata all'estremo confine settentrionale della Pianura Padana (incastonata nel sistema prealpino) pur risentendo di un clima di tipo continentale, trae enormi benefici dalla vicinanza del lago d'Iseo che ha un enorme effetto mitigante delle temperature, in estate e in inverno.

Basti pensare che la flora della Fran-

ciacorta, a tratti, ricalca quella tipicamente mediterranea, con specie botaniche spontanee e naturalizzate o facilmente coltivabili, come ad esempio l'olivo.

La presenza del lago, inoltre, contribuisce in estate alla presenza di elevati tassi di umidità. In tali condizioni, può accadere che masse di aria calda e umida si scontrino con le correnti fredde che giungono dalle vallate alpine, traducendosi in episodi temporaleschi, frequenti soprattutto nel periodo primaverile estivo.

Nel periodo vegetativo della vite (aprile-ottobre) la pluviometria media è di 500-600 mm, pari a circa 2/3 del dato annuale.

## Modello agricolo

In Franciacorta il paesaggio viticolo e le tecniche agronomiche sono cambiati molto più velocemente che altrove. Come sappiamo, le forme di allevamento sono la testimonianza storica dell'evoluzione del vigneto e della tecnica colturale, e in Franciacorta - per diversi anni - ne sono coesistite diverse, riferibili all'età dell'impianto, a testimonianza di un processo di rinascita viticola che per trent'anni (anni '70-'90), ha portato in questa regione cambiamenti rapidi e significativi da un punto di vista qualitativo e paesaggistico.

- Prima degli anni '60 e '70: impianti a pergola;
- Metà anni '70 - metà anni '80: forme di allevamento a spalliera alta quale il Sylvoz, poi il Miotto, o il Casarsa;

- Anni '90: si vira su impianti più fitti (ceppi per ettaro 4.000/5.000) e su viti con ridotto sviluppo vegetativo e contenuta produzione a ceppo;
- Oggi: l'attuale disciplinare impone le forme di allevamento a spalliera, con potatura a Guyot o cordone speronato e una densità minima di 4500 piante per ettaro.

Il fattore "qualità" passa, dunque, attraverso un progressivo contenimento della produzione di uva per ceppo, nell'ordine di 1,5-2 Kg.

## Varietà utilizzate

Le varietà utilizzate sono Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco ed Erbatmat. I principali motivi che hanno spinto l'introduzione dell'Erbamat nel disciplinare di produzione del Franciacorta sono da ascrivere a due temi principali: la volontà di recuperare una maggiore identità e diversificazione del prodotto grazie ad un approfondito legame con il territorio e la necessità di mitigare gli effetti del cambiamento climatico specie su uve precoci come Chardonnay e Pinots.

L'Erbamat, infatti, dotata di una spiccata acidità, consente di dare un contributo di freschezza alle basi spumante senza stravolgerne il profilo, grazie alla sua sostanziale neutralità aromatica.

Al momento, l'Erbamat, entra nella base ampelografica del Franciacorta nella misura massima del 10% per tutte le tipologie ad eccezione del Satèn.

Coltivato da centinaia di anni in zona, è un vitigno che, per le sue caratteristiche, si presta bene alla spumantizzazione: ottima acidità, scarsa aromaticità e pochi polifenoli. Il Consorzio Franciacorta sta investendo nella ricerca e selezione dei cloni migliori.

## Franciacorta in pillole

- Anno di fondazione: nel 1995 il logo consortile diventa l'unica identificazione del Franciacorta DOCG, il primo brut italiano ad ottenere il riconoscimento.
- Superficie totale ed ettari vitati: 3.393
- Numero di comuni all'interno della denominazione: 19.
- Numero di produttori: 123 cantine associate
- Resa per ettaro massima consentita: 100 quintali per ettaro.
- Bottiglie vendute in Italia: 19,5 milioni (2023).
- Paesi più importanti per l'export (dati primo trimestre 2024): Svizzera (19%), Stati Uniti (13,9%) e Germania (12%).

## IL TRENTODOC

## Territorio

La zona comprende 74 comuni ubicati nella provincia di Trento e si dipana nelle seguenti aree: Val di Cembra, Vallagarina, Valle del Sarca, Val Sugana, Valli Giudicarie.

L'area è prevalentemente montuosa o collinare con limitate superfici pianeggianti (che equivalgono ad un 10% della superficie totale)

È la montagna - ovviamente - che influenza il clima e la vita delle vigne, provocando escursioni termiche fra giorno e notte, fondamentali per il raggiungimento di parametri ideali nelle uve che saranno alla base per la produzione di vini a metodo classico.

Tutto il contesto territoriale beneficia della presenza del Lago di Garda, con il vento caldo chiamato "Ora" che soffia da sud a nord, mitigando l'aria e mantenendo la salubrità dei vigneti, limitando il problema delle malattie fitosanitarie.

## Terreni

Per quanto riguarda il versante pedemontano, i terreni sono ricchi di calcare e caratterizzati da un'elevata componente silicea che permette un perfetto drenaggio ed aerazione dei suoli.

Tale composizione è tipica della parte alta delle colline, mentre nelle parti più basse dei versanti e nelle conche c'è un decremento della pietrosità.

In alcune zone pianeggianti si osserva la presenza di terreni da accumulo colluvionale, segnati dalla presenza di detriti morenici e ghiaie fluviali.

Esistono anche altre peculiarità geologiche:

- **Valle di Cembra:** presenza di porfidi (roccia magmatica);
- **Vallagarina Centrale:** basalti (roccia effusiva-vulcanica);
- **Valsugana:** presenza di scisti e mica-scisti (rocce metamorfiche).

## Clima

Dal punto di vista climatico la zona riporta diverse originalità e queste



possono essere messe in relazione alla quota altimetrica e all'esposizione solare delle valli. Il clima, normalmente, è caratterizzato da inverni relativamente freddi e abbastanza nevosi e da estati calde (spesso afose nelle ore diurne).

Nelle zone dell'Alto Garda, in particolare, si osserva un clima sub mediterraneo, molto più mite.

Le precipitazioni variano in base alla quota altimetrica ma si concentrano principalmente nel periodo primaverile e autunnale. Tra i mesi di dicembre e febbraio possono essere frequenti le nevicate, con temperature che scendono ordinariamente sotto lo zero.



## Modello agricolo

Il sistema di allevamento maggiormente adottato è la pergola trentina, sistema di viticoltura tra i più diffusi perché permette un'adeguata esposizione solare per le vigne, che spesso sono collocate su terreni di forte pendenza.

Tale metodo di coltivazione si sposa perfettamente con i terrazzamenti e facilita le operazioni di potatura e legatura.

Sono molto diffusi anche sistemi di allevamento come Guyot e cordone speronato.

## Cenni storici e varietà utilizzate

Ci sono testimonianze, avvalorate da scritti dell'epoca, che attestano l'introduzione in Trentino del metodo classico come modello produttivo sin dalla metà dell'800, anche se la produzione di vini spumanti prodotti con il metodo tradizionale si diffonde e radicalizza all'inizio del 900 grazie al lavoro di Giulio Ferrari, enologo dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (oggi fondazione Mach).

In Italia, il Trentodoc, è il primo metodo classico ad ottenere la DOC, nel 1993.

Le varietà ammesse dal disciplinare sono: Chardonnay e/o Pinot nero e/o Meunier e/o Pinot bianco.

## Trentodoc in pillole

- Resa di produzione: 1.396 ettari sono dedicati alla DOC Trento mentre la superficie vitata totale in Trentino si attesta sui 10.230 ettari.
- Resa massima per ettaro: 150 quintali.
- Case spumantistiche: 67.
- Bottiglie vendute (dato del 2022): 13 milioni.
- Mercati di riferimento: Italia (85% del venduto), Stati Uniti e Svizzera.

L'ALTA LANGA



**Cenni storici**

All'inizio dell'800 i conti di Smbuy, influenzati dalla vicina Francia, diedero inizio alla coltivazione di alcune varietà francesi (Pinot nero, in primis), per inaugurare la produzione di spumanti sul modello di quelli realizzati dai cugini d'oltralpe.

Trascorsi appena 50 anni, Carlo Gancia, ultimati gli studi, partì alla volta di Reims per apprendere i segreti del vino di Champagne ed avviare una sua attività commerciale: lo farà a partire dal 1865.

Il Novecento è l'epoca del consolidamento e lo spumante divenne "partner" ideale del Vermouth nelle attività commerciali dell'epoca.

Servirà ancora un secolo prima che

parta uno strutturato progetto riguardo il metodo classico in Piemonte e ci vorranno diversi passaggi prima che questo si evolva fino a raggiungere la forma attuale.

Nel 2002 nasce la DOC Alta Langa, trasformata in DOCG dopo appena 10 anni.

**Territorio e terreni**

La zona comprende 149 comuni ubicati nelle province di Cuneo, Asti ed Alessandria e corrisponde alla fascia collinare che si snoda alla destra del fiume Tanaro.

L'area interessata deve essere intesa come obbligatoriamente collinare e l'altezza minima garantita per il disciplinare è di 250 metri sul livello del mare.

Sono vietati terreni a fondovalle e aree caratterizzate da elevata umidità.

I terreni devono essere di media fertilità e di natura marnosa, argilloso/calcareo.

**Clima**

Nella parte alta delle Langhe il clima può definirsi appenninico, con influssi padani.

Le estati sono generalmente più fresche e ventilate che nella zona più bassa mentre gli inverni sono freddi nelle valli e più miti sui colli. Molto frequenti le inversioni termiche, a causa della differenza di insolazione.

Le precipitazioni variano in base alla stagione con un minimo principale estivo e secondario invernale. Il massimo assoluto è autunnale. Le precipitazioni primaverili tendono a essere molto variabili.

Nel trimestre estivo è garantita una precipitazione media di circa 100-150 mm, spesso concentrata in pochi violenti temporali.

A volte, da maggio a luglio può soffiare un vento, chiamato "marin", che porta un po' di fresco in alta quota.

Saltuariamente in Alta Langa possiamo segnalare eventi nevosi anche a bassa quota, con permanenza al suolo di oltre 30 giorni.

**Modello agricolo e varietà utilizzate**

Il Disciplinare prevede che ogni vigneto sia composto da almeno 4.000 ceppi ad ettaro.

I vigneti, allevati con la controsplialiera bassa, sono potati con il Guyot tradizionale o il cordone speronato.

Le varietà ammesse dal disciplinare sono il Pinot nero e lo Chardonnay

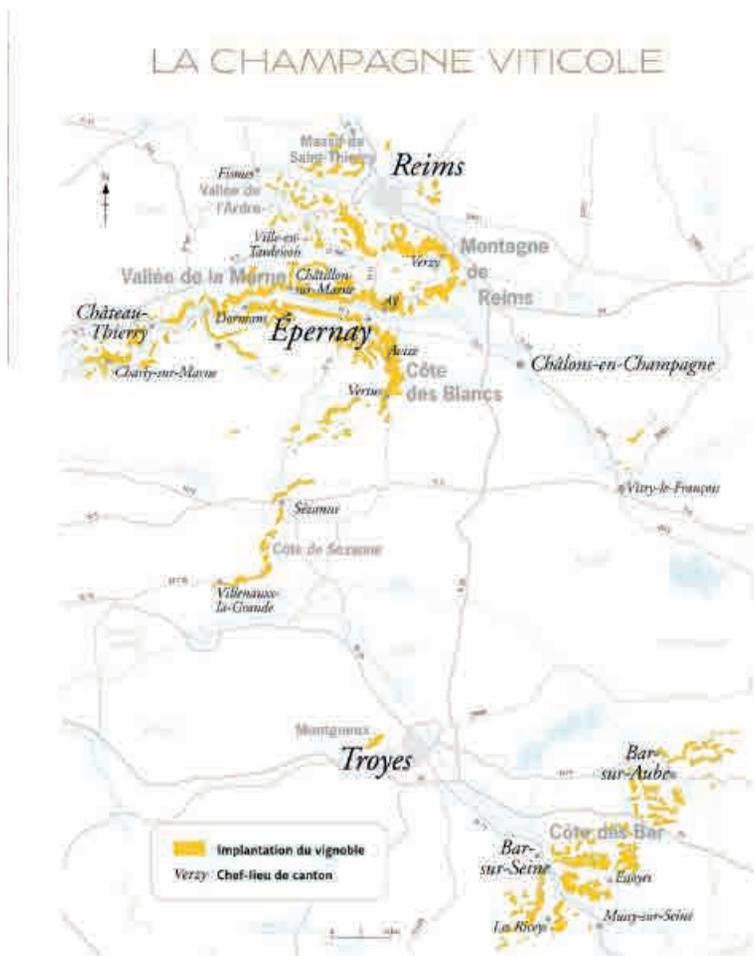
È ammessa una quota massima del 10% di uve non aromatiche idonee alla coltivazione nella regione Piemonte.

**Alta Langa in pillole**

- Resa massima per ettaro: 110 quintali
- Comuni interessati: 149.
- Soci viticoltori del consorzio: più di 90.
- Cantine: 47.
- Bottiglie prodotte: 3 milioni (2022).
- Possono essere prodotti solo vini millesimati.
- La permanenza minima sui lieviti prima della sboccatura è di 30 mesi e 36 mesi per la versione riserva.



## LA CHAMPAGNE



## Suolo

La caratteristica essenziale del parco vigne in Champagne è quella di avere a disposizione un territorio di grande pluralità ma di avere terreni prevalentemente calcarei, in particolare quelli che vanno a costituire la parte orientale del Bassin Parisien. Questa è un'antica depressione dell'era secondaria e terziaria, un tempo occupata da mari e laghi poco profondi (da 50 a 100 metri di profondità). Al ritiro del mare, grazie ad alcune condizioni originali, si è formata quello che comunemente chiamiamo "craie" una roccia sedimentaria di origine marina formata da un accumulo di conchiglie, ricci di mare, ostriche e belemniti (cefalopodi fossili simili ai calamari) e che caratterizza con la sua presenza alcune delle vigne e dei comuni più celebri della regione.

## Condizioni pedologiche delle più importanti aree produttive

- Côte de Sézanne: principalmente ar-

gilla e limo argilloso

- **Coteaux du Petit Morin:** craie, sabbia, argilla e limo argilloso
- **Côte de Blancs:** principalmente craie
- **Vallée de la Marne:** craie, sabbia, argilla e limo argilloso
- **Contagne de Reims:** principalmente craie ma anche sabbie, al nord, argilla e limo argilloso
- **Côte de Bar/Aube:** marne argilloso calcareo di epoca kimmeridgiana.

## Caratteristiche della craie

Un'alta porosità garantisce una riserva d'acqua di 250/300 litri per metro cubo. Inoltre, il calcare gessoso è composto da granuli di calcite provenienti dagli scheletri di microrganismi marini (coccoliti) e ciò consente di trattenere l'acqua, costituendo un vero e proprio serbatoio. Grazie poi alle sue proprietà drenanti, evita l'eccesso di umidità durante i periodi di forti piogge, evacuando l'acqua nelle profondità del terreno. Durante i periodi di siccità, invece, l'acqua viene distribuita lentamente alle

viti. Insomma, la craie trattiene l'acqua per azione capillare. Per recuperarla, la vite, deve fare uno sforzo che provoca uno stress idrico moderato durante la stagione di crescita e favorisce l'equilibrio tra i diversi acidi della frutta, lo zucchero ed i precursori degli aromi che si riveleranno poi nel prodotto finale.

In alcune aree della regione, il "gesso" è in superficie e ha il potere di riflettere i raggi del sole sulla vite, favorendo il suo processo vegetativo. Inoltre, immagazzina il calore del sole durante il giorno, restituendolo durante la notte e riducendo in tal modo le differenze termiche tra il giorno e la notte, mantenendo le temperature più costanti.

## Varietà utilizzate

- Chardonnay 8918 ha
- Pinot nero 12690 ha
- Meunier 12691 ha

Ci sono poi le varietà "dimenticate", coltivate in una superficie inferiore ai 100 ha. Esse sono:

- Pinot bianco
- Arbanne
- Petit Meslier
- Fromenteau

## La Champagne in pillole

- Il clima è oceanico e continentale, di norma freddo e piovoso, sta diventando sempre più caldo.
- L'area è delimitata geograficamente da una legge del 1927.
- L'area si estende per 34.300 ettari ed è lontana appena 150 km da Parigi.
- Comprende 319 comuni su quattro macro aree
- 44 villaggi classificati come premier cru.
- 17 villaggi classificati grand cru.
- 16.200 vigneron in attività.
- 130 cooperative.
- 370 maison.
- L'area rappresenta lo 0,5% della superficie mondiale a vigneto.

## Lo Champagne in pillole

- Ogni anno vengono prodotte mediamente 300 milioni di bottiglie
- La resa per ettaro, molto alta (nel 2023 era 114 quintali), viene definita da un comitato (CIVC) che include rappresentanti di piccole e grandi aziende.
- Per definire la resa per ettaro vengono presi in esame, ogni anno, il quadro climatico e produttivo, gli stock nei magazzini ed il trend del mercato.
- Il prezzo medio dell'uva può arrivare sopra ai sei euro al chilogrammo.
- L'Italia consuma, mediamente, nove milioni di bottiglie ogni anno.

## IL CAVA

## Cenni storici

Il Cava è lo spumante metodo classico più famoso di Spagna e la sua storia è legata a Luis Justo y Vilanueva, direttore dell'Istituto Agrario di Sant'Isidro, che per primo - nel 1851 - cominciò a produrre metodo classico, impiegando le stesse uve dello Champagne.

La vera fortuna del Cava giunse qualche anno dopo, nel 1872, quando Josep Raventós cominciò una nuova produzione di spumanti metodo classico, utilizzando delle uve locali dalla spiccata acidità. Il successo del nuovo spumante fu tale che soppiantò, in patria, la fama dello Champagne, diventando il primo spumante della corte spagnola

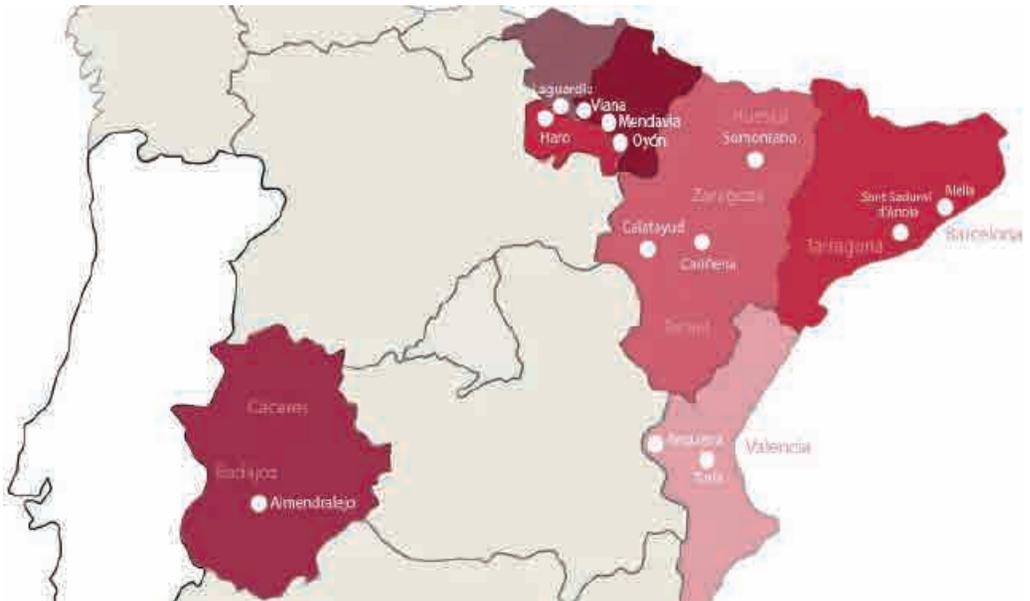
## Area di produzione

Il cuore della produzione del Cava è la zona che circonda Sant Sadurn d'Anoia, comune al sud di Barcellona, dove dalla fine del XIX secolo albergano le cantine più celebri che producono vini territoriali ma dalla spendibilità internazionale.

Attualmente le "Case del Cava" rappresentano l'95% di tutto quello che si distribuisce sul mercato mondiale. Fuori dalla Catalogna, il Cava può essere prodotto in 160 comuni e in sette regioni ed è il secondo vino spumante più consumato al mondo dopo lo Champagne.

## Terreni

40 milioni di anni fa, quando le placche tettoniche continentali - europee e africane - si scontrarono, formarono le principali catene montuose d'Europa, i Pirenei e le attuali catene costiere e pre-costiere catalane. Venti milioni di anni dopo, un cambio di direzione nel movimento delle grandi placche causò la formazione di una serie di depressioni,



ni, che furono occupate principalmente da fondali marini: in questo periodo si formarono le zone del Penedès e del Vallès.

A quel tempo, l'area era coperta dal Mar Mediterraneo, formando un grande estuario delimitato su ogni lato da montagne. I fiumi che trasportavano materiali continentali (come marna e altri sedimenti), scorrevano nell'estuario depositando questi materiali sul fondo del mare dove si univano a organismi marini ricchi di calcite.

Cinque milioni di anni fa si verificò un evento geologico noto come "crisi di salinità del Messiniano", durante il quale il prosciugamento del Mediterraneo provocò un drastico abbassamento del livello del mare: l'acqua raggiunse l'odierna costa, "svuotando" letteralmente tutta la zona interessata.

Per lunghi periodi le acque del fiume Anoya scavarono il terreno, riportando alla luce sedimenti fossili risalenti a 16 milioni di anni fa e rimasti a lungo coperti; allo stesso tempo, il corso d'acqua, depositava uno strato di terriccio e sedimenti ghiaiosi sul terreno vicino.

Alla luce di questo succedere di eventi, oggi gran parte dei terreni risultano essere fondamentalmente argillosi su substrato roccioso e calcareo, con una grande quantità di fossili marini.

## Clima e varietà utilizzate

Il clima è mediterraneo sulla costa, con circa 2500 ore di insolazione all'anno, e semicontinentale all'interno, con

temperature medie che vanno dai 14 ai 30°C, durante l'estate.

Il livello di precipitazioni è abbastanza regolare, con delle originalità micro-territoriali, viste le pluralità geografiche. Un esempio a riguardo sono la provincia di Valencia e le zone aragonesi, molto più secche, che favoriscono la produzione di vini dalle caratteristiche differenti.

I vitigni impiegati sono allevati principalmente a contropalliera e ad alberello e si estendono su una superficie complessiva di 38.000 ettari.

Il Macabéo (o Viura) è la varietà più coltivata (11 mila ettari), a cui fanno seguito lo Xarel·lo (7.800 ettari) e la Parel·lada (7.000 ettari). Oltre a questi vitigni è possibile utilizzare anche lo Chardonnay, il Subirata Airene, oltre al Trepate, al Monastrell (Mourvedre, in Francia) e il Pinot nero, per i Cava rosati.

## Il Cava in pillole

- Anno di fondazione: 1986.
- Numero di cantine (2017): 241.
- Superficie totale: 38.000 ha.
- Massima produzione consentita: 120 quintali per ettaro.
- Produzione media annuale: 250 milioni di bottiglie.
- Livello d'altezza dei vigneti: min. 100-800 m.
- Temperatura: 3-35°C.
- Ore di sole annuali: 2.500.
- Precipitazioni annuali: 500 l/m<sup>2</sup>.
- Consumo annuo in Italia: intorno alle 300 mila bottiglie.