



GLOSSARIO DELLE BOLLICINE – PARTE PRIMA

DEFINIZIONE DI VINO SPUMANTE NATURALE

“prodotto ottenuto dalla prima o seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto d'uve, di vino da tavola o di vino di qualità prodotto in regioni determinate, caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente dalla fermentazione.”

Normativa UE (Regolamento 1493/99)

COME SI PRODUCE IL VINO SPUMANTE

1. Produzione del vino base
2. Aggiunta al vino base di una miscela di zuccheri e lieviti scelti (in bottiglia o in autoclave)
3. I lieviti trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica (formazione bollicine)
4. Eliminazione dei residui di lievito dalla bottiglia
5. Aggiunta dello sciroppo di dosaggio (vino e zucchero)

GLOSSARIO – PARTE PRIMA

Guida Vignorante e approssimativa ai termini che si trovano più spesso sull'etichetta di un vino spumante

METODO DI PRODUZIONE

Suddivisione in base al metodo di produzione

METODO CLASSICO O CHAMPENOISE

Metodo di spumantizzazione in cui la presa di spuma (ovvero la formazione delle bollicine) avviene direttamente dentro la singola bottiglia

METODO MARTINOTTI O CHARMAT



Metodo di spumantizzazione in cui la presa di spuma avviene in un grande contenitore denominato autoclave

ZONA DI PRODUZIONE E DISCIPLINARE

Suddivisione in base alla zona di produzione e al relativo disciplinare di produzione che indica il modo in cui i vini devono essere prodotti per poter utilizzare una determinata denominazione

CHAMPAGNE: metodo classico che può essere prodotto solo nella omonima zona francese 120km ad est di Parigi

CREMANT: metodo classico prodotto in altre zone della Francia (Cremant D'Alsace, Cremant de Loire,...)

CAVA: metodo classico prodotto in alcune specifiche zone della Spagna

TRENTO DOC: metodo classico prodotto in specifici territori della provincia di Trento

FRANCIACORTA: metodo classico prodotto nell'omonima zona collinare situata tra Brescia e l'estremità meridionale del Lago d'Iseo, in Lombardia

PROSECCO: metodo charmat prodotto in zone specifiche di quattro province del Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine) e cinque province del Veneto (Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Vicenza)

VALDOBBIADENE: prosecco prodotto nell'area specifica di Conegliano Valdobbiadene

UVAGGIO DEL VINO BASE

Suddivisione dei vini spumante in base al tipo di uve con cui viene prodotto il vino base

BLANC DES NOIRS

Vino base bianco prodotto con uve a bacca rossa (pinot nero,...)

BLANC DES BLANCS

Vino base bianco prodotto con uve a bacca bianca (chardonnay,...)