

LO SPUMANTE CLASSICO NEL CORSO DEI SECOLI
Lamberto Paronetto
Consulente tecnico-P. Vittorio Veneto, 4-37126 Verona-Italia

Classic sparkling wines during centuries

Lo spumante classico, rifermentato in bottiglia, trova le sue più remote radici nei vini spontaneamente frizzanti o spumosi degli antichi i quali conoscevano certamente la differenza qualitativa-dovuta alla presenza o meno dell'anidride carbonica-fra i vini fermentati in recipienti chiusi e quelli fermentati in recipienti aperti.

Si ritiene quindi che questi vini più o meno spumeggianti a seconda dell'ermeticità del recipiente usato-dall'otre, all'anfora e dalla botte alla bottiglia-abbiano rallegrato fin dai tempi più antichi le mense e solennizzato le cerimonie.

Il loro più ancestrale ricordo si ritrova, forse, nel Libro dei Salmi, della Sacra Bibbia, la cui stesura si fa risalire al periodo Monarchico e cioè a circa un millennio a.C., dove al Salmo 75, versetto 8-9, è citata...

“Una coppa ove spumeggia un vin...” sostenuta dalle mani dell'Altissimo, da Javhé.

Però, passando rapidamente ai tempi più recenti, e rifacendosi ad una nostra precedente relazione sulla “storia e tradizione dei vini frizzanti”, riteniamo interessante segnalare che una chiara documentazione sull'esistenza, nel I sec. a.C., dei vini spumeggianti ci è fornita dal grande Virgilio il quale, nella sua Eneide, ricorda una “spumantem pàtera” a cui bevve senza stancarsi Bezia, un condottiero del regno di Didone:

“Ille impiger hausit spumantem pàtera...”

cioè, secondo una recente traduzione

“Egli bevve e s'inondò la gola dello spumante colmo nappo d'oro”.

Gli antichi Romani conoscevano fra i vini spumanti l'aigleucos, una specie di mosto che, per conservarlo dolce, veniva mantenuto ad una bassa temperatura immergendo le anfore nell'acqua fredda dei pozzi più profondi.

A Pompei, come ricorda Luigi Manzi si rinvenne una cella vinaria con anfore circoscritte in un cunicolo di terra cotta nel quale si faceva circolare continuamente dell'acqua fredda. E' questa, forse, una delle prime cantine attrezzate per la produzione dei vini frizzanti. Le anfore, per quanto riferisce lo stesso Manzi, chiuse ermeticamente con sughero, cenere e pece, venivano poi trasportate, prima della consumazione, in luoghi caldi ed esposte ai fumi delle cucine affinché il vino completasse la maturazione.

L'aigleucos, secondo Plinio, era conosciuto anche nella provincia Narbonese i cui abitanti erano molto avanzati nella preparazione di questi vini molto speciali.

Il vino frizzante o spumante, Romano, poteva anche derivare dal “protropum” cioè dal mosto fiore che sgrondava spontaneamente dal palmento prima di operare la pigiatura.

Columella ricordò la preparazione del “vino dolce” ed annotò che il mosto ottenuto si racchiudeva poi in anfore nuove appena impeciate le quali si immergevano in una vasca di acqua fresca.

Fra i vini spumanti o frizzanti dei Romani si può includere anche, in un certo qual modo, il celebre Falerno che era generalmente tranquillo il quale, però, nei tempi corrotto del primo secolo, poteva trovarsi spumeggiante e mescolato a ignobili unguenti.

Giovenale, il grande poeta satirico di questo tempo, lo ricorda nella Satira sui costumi delle donne che ne abusavano

“...Quum perfusa mero spumant unguenta Falerno” (Satira VI v.303).

Nei secoli che seguirono le invasioni barbariche, una documentazione fornitaci da Magno Aurelio Cassiodoro (che visse più di cent'anni dal 480 al 583), può in un certo qual modo ricordarci, nell'acinatico, un vino ricco di anidride carbonica. Questo vino, che doveva servire per la Mensa Imperiale, si preparava con uve appassite e la lenta fermentazione avveniva nei mesi invernali. Le interruzioni e le riprese del processo fermentativo erano frequenti, in modo che questo “freddo sangue dell'uve”-come lo chiamava il celebre ministro-appariva sempre giovane (frizzante).

Durante i secoli bui e nell'Alto Medioevo la citazione di questi prodotti particolari che venivano chiamati con diverse terminologie, fra le quali ricordiamo quelle di "saliens" o "tiillans", di lingua latina, oppure con quelle di "mordaci", "piccanti", "raspati o raspanti", "razzenti" o "racenti", si fa più rara.

All'inizio del XII sec. fu redatto il celebre Regimen Sanitatis della Scuola Salernitana nel quale, fra l'altro, si stabiliscono le qualità richieste al buon vino affinché risulti vantaggioso per la salute. Un versetto di questo Regimen, infatti, indica che il vino salubre doveva essere:

...claris, vetus, subtile, maturum ac bene linfato, saliens, moderamine sumptum
cioè, secondo la traduzione di Tarquinio Volpe,
...sia vecchio il vino e limpido, spumante ma temprato, e parcatamente usato.

SECOLI XIV E XV

Nel Trecento si hanno le prime indicazioni sull'uso del governo toscano che, com'è noto, coll'immissione del vino finito di uva pigiata, conservata su graticci, induce una nuova fermentazione e discioglimento dello stesso vino di anidride carbonica.

André Simon accenna che, già nel 1338, nell'Abbazia Benedetina di S. Hilaire, nel sud della Francia, si produceva un vino frizzante o spumante anticipando di alcuni secoli quella del celebre champagne. In Italia potevano presentarsi frizzanti, a fine trecento, i vini bianchi toscani provenienti da Montecarlo e da Pescia, sia dolci che secchi. Nell'archivio Datini di Prato infatti, si conserva una lettera del fattore Barzalone di Spedaliere, datata 11 Aprile 1402 ed indirizzata al famoso merante, nella quale si cita il "trebiano mordente...brusco e non morbido, di questi luoghi".

VINI SPUMEGGIANTI RINASCIMENTALI

"Fumanti coppe ricche di spuma" sono ricordate, all'inizio del Cinquecento, dal veronese Girolamo Fracastoro (1479-1553), nel suo "Syphilis, sive de morbo gallico". Questo celebre medico pontificio cita specificatamente i vini frizzanti della Corsica, della Campania (Falerno), della Puglia (forse o della Venezia Giulia?) e del Veronese.

"Non spumosa mero spumantia pocula Bacch Qualia Cynaie colles, campique Falerni et Pucinus ager mittunt; aut qualia nostris Thetica dat parvo de collibus uva racemo".

(Non schietto vino le fumanti coppe ricche di spuma, quale vien mandato dai corsi colli, dai pugliese campi e da Falerno, o quello che nei nostri campi si estrae da piccoletto grappo della Retica vite...) (traduzione di F. Pellegrini).

Nello stesso secolo d'oro, rinascimentale, Stefano Carlo, ricordando ancora fra i vini spumeggianti l'aigleucos dei Romani, ebbe modo di segnalare, nella sua opera "Vineto", che in Francia vini simili venivano denominati "Fermouët", mentre i latini li chiamavano (forse perché ricchi di gas) "bell'aria di Padre Bacco".

Numerosi sono gli scrittori che in questo secolo citarono il vino frizzante o piccante. Fra questi elenchiamo:

Gian Giorgio Trissino (1478-1550) vicentino, il quale nominò un "piccante-dolce":

"poi ch'ella (la fame) fu sciolta o rintuzzata empier le tazze d'un liquor di Bacco piccante e dolce..."

Paolo Giovio (1483-1550), umanista, storico e medico comasco, pose in evidenza un vin di "Marseglia piccante e rubinevole".

Annibal Caro (1507-1566), ritiratosi in una "vignetta" nelle vicinanze di Frascati, si dedicò alla traduzione dell'Eneide e riportò, in una sua composizione poetica, che il vino...

"Tondo e frizzante insieme m'è ito fin su le punte de' piedi".

Girolamo Bargagli (1537-1586), senese, ebbe particolari preferenze nella scelta del vino che doveva presentarsi, al gusto...

amabile, maturo, piccante e che lassi le labbra asciutte...

Un poeta bernese di quest'epoca, Matteo Franzesi, fiorentino, che ricoperse uffici importanti a

Roma sotto Clemente VII e Paolo III, dopo aver cantato le carote e lo stuzzicadenti, scoperse l'*ispumante* brillante e splendente:

“Vince l'aureo tuo nuovo colore, l'ispumante e brillante entro un bel vetro, dell'aurora e del sol l'alto splendore...”.

Ma se queste sono semplici citazioni che inneggiano al vino ricco di spuma, informazioni tecniche ma alquanto empiriche, sui vini frizzanti e rinascimentali, ci vengono fornite dagli scrittori didascalici.

Giovanvettorio Soderini (1526-1597), pubblicò un “Trattato sulla coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare”, ed entrò in particolari ...tecnici: “Per fare ancora i vini piccanti, saporiti e dolci, aiuta assai... pestare con stanghe o con mazzapicchi rotondi che abbiano la caperozzola piana...”

E così, parimenti, un altro trattatista-viticoltore, Bernardo Davanzati (1529-1606), scrisse che “per aver vin dolce vermiglio poni vigne non pancate. E per dargli il frizzaente, senza cui non ha garbo, ammosta (e) imbotta più vergine, si che bolla parecchi dì nella botte”.

Numerosi vini “mordenti” (frizzanti) di questo secolo ci vengono indicati da Sante Lancerio, il bottigliere di Papa Paolo III, nella sua operetta nella quale riporta la descrizione dei vini preferiti dal Pontefice (1549). Il Lancerio ricorda il “Greco d'Ischia”, corretto con trucioli di legno di nocciolo, che era “dolce e mordente”, e con “sapore di cotognino”; il *vino di Monterano*, presso il Lago di Bracciano “per la sua vendetta dolce, con mordente tanto soave che fa lacrimare d'allegrezza, bevendolo”; il “*Coda di cavallo*” proveniente dalle vicinanze di Nola, nel Regno di Napoli, “mordente e dolce”, ed il *vino di Sucano* che veniva portato a Roma da Orvieto “per schiene di muli e per some”. Anche il “*Lagrime*”, proveniente da Somma, era noto per essere “mordente, odorifero e polputo”.

E così i *vini di Bagnaia*, nelle vicinanze di Viterbo, pur non essendo grandi vini, venivano preferiti ad altri perché frizzanti. Simile preferenza era riservata al vino di Bracciano perché “amabile, di bel colore e mordente”. Tale vino, che il Lancerio definì “appetitoso”, si poteva conservare anche nella stagione calda nelle grotte.

Altri vini spumeggianti, citati da Lancerio, erano il *Albano rosso* ed il *vino di Monterosso* “mordenti e polputi”.

Domenico Romoli detto il Panunto nel suo libro “La singolar dottrina” (1560), consigliava a quel tempo che “con gli arrostiti è bene servire vini rossi mordenti” anticipando di oltre quattro secoli le attuali usanze modenesi e reggiane.

Una delle prime pubblicazioni sulla tecnica di preparazione dei vini frizzanti e sulla loro azione sul corpo umano si può considerare quella data alle stampe nel 1570, dal medico Gerolamo Conforto, a Brescia, con il titolo di “*Libellus de vini mordaci*”. Questo medico che si interessò pure allo studio sulla peste, sul morbo gallico (la sifilide), sui “presentimenti” e sulla “delimitazione delle stagioni”, mise in rilievo la notevole diffusione ed il largo consumo che i vini spumeggianti avevano in quell'epoca.

L'autore li descrive dal “sapore piccante o mordace che non seccavano il palato, come i vini acerbi ed austeri, e che non rendevano la lingua molle come i vini dolci. Alcuni di loro provocavano il singhiozzo e facevano giungere la loro azione al cervello ed agli occhi i quali (a causa del frizzante) spesso lacrimavano...”.

L'origine della spuma e del piccante venne giustamente individuata, dal Conforto nell'ebollizione del mosto, cioè nella fermentazione. Infatti, secondo l'Autore, coloro che attendono alla preparazione di questi vini sono preoccupato di frenare la loro ebollizione affinché la “scoria gassosa, leggera e pungente” (l'anidride carbonica), non si disperda. Quale chiaro esempio della sua asserzione il medico bresciano segnalò l'usanza dei francesi i quali producevano, anche a quel tempo “vini mordacissimi”, cioè dei veri e propri spumanti, “chiudendo i mosti nelle botti”.

Secondo questo medico-enologo i vini diventavano più spumeggianti durante i mesi invernali, mentre nei mesi estivi si “smorzavano” e deperivano perdendo tutto il loro sapore piccante. Purtuttavia aggiungendo degli acini d'uva ai vini che avevano perso il frizzante, questi potevano riacquistarlo perché in essi si scioglievano le “secrezioni gassose, piccanti, emesse dagli stessi

acini...”.

Tali secrezioni però, secondo il medico bresciano, non portavano alcun giovamento alla nutrizione del sangue e pertanto questi vini, anche se celebri e ricercati, bisognava bandirli dall'alimentazione. “La buona salute del genere umani-concludeva il Conforto-deve necessariamente anteporsi alla voluttà per questo vino che stuzzica l'organismo”.

Di parere del tutto contrario al Conforto è, in quest'epoca, un altro medico, il bolognese Baldassare Pisanelli il quale, in una sua curiosa opera-”Trattato de' cibi e del bere” (1589)-del consumo dei vini spumeggianti o raspati, così si esprime:

“I vini raspati, quando sono di vin ottimo, sono molto buoni, perché quella mordicazione gagliarda congiunta co'l sapore dolce, o altro sapore di vino buono, provoca l'urina, fa digerire il cibo, non lo lascia fumare al capo e risveglian l'appetito”.

Il Pisanelli riporta, anche lui, in una annotazione, i vari modi per preparare il vino raspatato e fra l'altro segnala che

“...noi in Piemonte pigliamo l'uve ben mature e n'empimo una botte a quale aggiungemo tanto vin vecchio, e mosto, che sia piena la botte e quando ne caviamo una stagnata, gli ne mettiamo un'altra e così si fa un vino che ricrea il stomaco e toglie la sete, spetialmente ai colerici, e a sanguigni... Oltre al detto vin raspante vi è il vin puro fatto da sé senz'altra misura qual chiamiamo piccante e credo che questo foss'anchora (noto) presso gli antichi...”.

Andrea Bacci, il famoso medico Elpidiano di Papa Sisto V, nella sua grandiosa opera “De Naturali Vinorum Historia” di fine cinquecento, ci offre una segnalazione senza dubbio interessante sui vini spumosi che definisce “dilettevolmente mordenti, di soave odore e spumanti per auree bollicine qualore si mescano e versino nei bicchieri”.

Il Bacci ricorda anche il così detto “vino ritornato” cioè il vino che aveva subito alcuni rimontaggi sulle vinacce fresche e che poi diventava frizzante; tal vino, versato nel bicchiere, annota il Bacci “frizza, gorgoglia, com'è proprio del vino sincero”.

Il dotto archiatra pontificio tra i vini piccanti del Napoletano cita, come già il Lancerio, il “Coda di cavallo” che incontrava particolari simpatie nelle mense principesche “per essere di una dolcezza mista ad una soavità mordente e suggestente...”.

Simili vini quelli lodati dal Modenese-segnala sempre il Bacci-se ottenevano nel Parmigiano, in quel di Reggio Emilia e di Carpi. Nella Provincia di Pavia si coltivava l'uva pignola che dava un vino piccante, spumoso, limpido, saporoso e-sogguinge il Bacci-dal “profumo di pignolo che non cedeva ai Lacrima dell'Italia centrale”.

Così pure a Desenzano ed a Peschiera si producevano squisiti trebulani ed una specie di vin di Candia (forse una specie di Recioto) dorato, spumeggiante e serbevole fino al terz'anno.

Gabriello Chiabrera (1552-1638), citato anche nella Ampelografia dello Sachs, ricordò, invece, il trebbiano toscano spumante con questi versi:

Vin de' regni d'Arno
come l'or brilla lucente
e nel bel cristal
ride spumante...

SECOLO XVII

Nei primi decenni del seicento il medico Scacchi Francesco da Frabiano, nel suo libro “De salubri potu dissertatio” (1622) dedicò ai vini piccanti un lungo capitolo, ma i concetti espressi risultano simili a quelli del Conforto la cui opera com'è presumibile, venne attentamente consultata dal medico marchigiano. Lo Scacchi riteneva, anche lui, i “vini piccanti” poco utili alla salute perché, soprattutto, venivano consumati schietti senza alcuna diluizione ed “unicamente per dilettere il gusto”. Purtuttavia anche dall'opera dello Scacchi si possono trarre interessanti ragguagli sulla tecnica della loro preparazione che veniva effettuata sia partendo dalle uve nere che a quelle bianche aggiungendo acqua al mosto o al vino già finito.

“Al tempo della vendemmia oppure mentre i vini sono alquanto giovani”-riferisca lo Scacchi-”si preparano vini frizzanti aggiungendo e agitando a lungo, nella botte, due parti di vino dolce ed una di acqua bollente. Ma si possono anche preparare con altri vini leggeri sia amari (secchi), sia dolci che intermedi, soprattutto se sono stati mitigati con acqua, com'è consuetudine a Bologna”.

Anche a Roma era molto popolare un vino molto leggero e frizzante chiamato “acquetta” che si preparava utilizzando “vini dolci quali il Corsico, il Latino, il Greco, ed altri simili che ogni anno è costume importare a Roma dalle singole provincie...”.

Dai vini dolci proveniva, secondo lo Scacchi, un tocco più soave e gradito. Lo stesso autore osservò che nei recipienti chiusi

“...il “gas rigonfiante” viene trattenuto e se vengono prelevati dalle botti, vini di questo tipo, si vedono sprizzare con grande forza, specialmente quando si versano in un vaso di vetro. Allora, infatti, come se fossero spalancate le porte, quei gas rigonfianti, che prima erano costretti a riposare, fanno pressione e immediatamente salgono in alto, ed in quel veemente movimento, sulla superficie del vino pullula una certa spuma”.

Ed ancora:

“...i vini che sono prodotti da uva selvatica chiamata “lambrusca”, se la loro fermentazione viene interrotta, sprizzano enormemente... in quanto abbondano di umore acquoso e acerbo e producono una maggior quantità di gas rigonfianti!”.

Oltre l'interessante dissertazione latina del seicentista Scacchi sui vini frizzanti, troviamo ancora in questo secolo, nell'opera del bolognese Vincenzo Tanara (1644), un accenno all'uva Tosca (che il Dalmasco ritiene di individuare nel Sangiovese) “che fa vino rissetto, piccolo, non molto dolce, piccante, grazioso e sanissimo”.

Il Tanara cita anche l'uva Lambrusca, intesa solitamente come vite silvestris proveniente da seme, e dice che “che potesse avere (quest'uva) vendemmiata tardi ottiene un vino brusco, maturo, piccante e raro”. E' quindi un'altra conferma, dopo quella del Bacci, che nel seicento gli attuali Lambruschi non erano ancora coltivati come vitigni domestici. Purtuttavia questo vino di vite selvatica doveva risultare qualitativamente interessante se già nel 1670 si spediva a Roma al Cardinale Rinaldo d'Este dalle Cantine Ducali di Modena unitamente ad altri vini quali il Lacrima, il Marzemino, il Tosco e il Grana che si presumono pure “mordenti” se non addirittura spumeggianti.

Filippo Jacopo Sachs, tedesco, che pubblicò nel 1661, a Lipsia, un curioso libro di ampelografia e di enografia, ricordò che in Lombardia (l'antica Insubria) esisteva nelle vicinanze del Ticino un vino dal gusto piacevole detto “Piccante” che svolgeva, nel cratere dove veniva versato, “subulliens bullis”, dal colore splendido. Probabilmente questo vino non era altro che il vino pavese ottenuto da uve pignole, già ricordato da Bacci.

Fra i letterati che in questo secolo citano i vini spumanti o piccanti segnaliamo Lorendan Francesco (detto il Loredano) poeta veneziano, governatore di Peschiera, sul Lago di Garda, che descrisse le mansioni di un suo personaggio il quale

“...in auree tazze il nettare a versare
cominciò ch'era un vin dolce e piccante”.

Vini dolci e “racenti” veronesi sono anche ricordati da Onofrio Panvinio.

Francesco Redi nel suo celebre ditirambo (1685) ricordò il divino Moscadello di Montalcino alquanto leggiadretto ma troppo dolce, mentre risultavano decisamente più frizzanti i vini prodotti nelle sue terre:

Sarà forse più frizzante
più razzente e più piccante
o coppier, se tu richiedi
quello'Albano
quel Vaiano
che biondeggia
che rosseggia
là negli orti del mio Redi.

SECOLO DELLO CHAMPAGNE

Verso la fine del Seicento, l'avvento dello champagne apre un nuovo ed importante capitolo nella storia della preparazione dei vini spumanti. Alcuni autori segnalano che, nell'ultimo decennio di questo secolo, la viticoltura, nella Champagne, era in grave crisi ed i viticoltori, costretti a svendere i loro vini sfusi ed a prezzi molto bassi, studiavano un modo diverso per collocare il loro prodotto che, purtuttavia, era già apprezzato in diverse regioni d'Europa e specialmente in Inghilterra.

Molti ebbero l'idea di imbottigliarlo e di renderlo spumante similmente a quanto si faceva già a Londra da alcuni abili commercianti.

André Simon, uno storico dello champagne, ci segnala infatti che il primo vino spumante derivato dal vino tranquillo proveniente, in fusti, dalla Champagne, si ottenne a Londra dove abili mercanti di quella grande città lo imbottigliavano dopo aver aggiunto diversi ingredienti quali la cannella, i chiodi di garofano e lo zucchero. Fu il successo londinese di questi vini, resi forse inconsapevolmente spumeggianti, che indusse i viticoltori della Champagne a specializzarsi in queste preparazioni.

La fermentazione di questi mosti, molto aciduli, che si effettuava in recipienti di legno alquanto piccoli (barriques), al sopraggiungere dei primi freddi rallentava sensibilmente e si arrestava del tutto lasciando il vino ancora dolce. Il processo fermentativo riprende solamente nella tarda primavera ed un imbottigliamento precoce poteva quindi facilmente dare un vino spumante.

La tecnologia di preparazione si deve considerare un processo collettivo dovuto a diversi viticoltori e non all'invenzione di pochi o, come spesso viene riportato, a Dom Perignon. La metodologia, piuttosto complessa, trova la sua attuazione ed il suo completamento in un arco di tempo di ben due secoli.

L'evoluzione del processo tecnologico, per quanto riguarda la conoscenza inerente alla formazione della spuma, all'impiego razionale dello zucchero, all'eliminazione del deposito, all'utilizzazione dello sciroppo di spedizione e dei lieviti selezionati, è stato, quindi molto lento, passando dal più oscuro empirismo ai successi pratici delle conquiste scientifiche che andavano via via realizzandosi nel XVIII e XIX secolo.

Riteniamo interessante seguire le tappe evolutive di questa tecnica, nel corso di questi due secoli.

FORMAZIONE DELLA SPUMA

Uno dei primi ad interrogarsi sulle cause della spuma, fu il canonico Godinot il quale nel libro a lui attribuito: "sul modo di coltivare la vite e di fare il vino...", pubblicato nel 1718, diversamente dai medici italiani del cinquecento e del seicento, scrisse:

"Alcuni ritengono che la spuma derivi dalle droghe che si aggiungono (era allora usanza, come si è visto, aggiungere al vino diversi ingredienti aromatici tra cui la cannella ed i chiodi di garofano) altri l'attribuiscono all'asprezza, all'acidità, in quanto i vini che spumano sono estremamente aciduli, altri infine riferiscono questo effetto alla luna, secondo l'epoca che mettono il vino nelle bottiglie... Ci si sforza comunque-continua il canonico Godinot-di ottenere il vino spumante con i metodi più vari. I commercianti utilizzano a questo scopo l'allume, l'acquavite, lo sterco di colombo, ed ancora diverse droghe per farlo spumeggiare vivacemente. Ma senza tanti artifici si avrà sicuramente un vino perfettamente spumante quando si imbottiglierà dopo 10 o al massimo 14 giorni dopo la luna piena di marzo".

E' anche da segnalare che Bidet nel suo trattato di viticoltura e di enologia, nel 1752, ripeté questo concetto e che nel 1772 Rozier riaffermò che il vino imbottigliato a marzo è più spumante di quello imbottigliato in agosto mentre se questa operazione si effettua nei mesi di ottobre e dicembre il vino non spumava affatto.

Secondo altri era la mescolanza di diverse varietà di uva o il taglio di diversi vini (cioè la costituzione della partita o della cuvée) a produrre i migliori.

ZUCCHERO E PRESSIONE DELLA BOTTIGLIA

E' anche da segnalare che se gli inglesi avevano impiegato lo zucchero per produrre a Londra il primo champagne, nella regione francese, lo zucchero, per tutto il Settecento, non veniva utilizzato. Nel 1752 Bidet raccomandava di addolcire il vino, rude ed acidulo, da spumantizzare, con acquavite o con del miele. Ma i suoi consigli erano seguiti da pochi.

I famosi quadri di Jean-Francois de Troy (1679-1743) "Pranzo di prosciutto" costituiscono, a questo riguardo, delle significative testimonianze. Nel primo, gli sguardi attoniti dei commensali seguono il volo del tappo che si alza di pochi metri e nel secondo, il coppiere inghirlandato di fronde, versa da posizione elevata, lo spumante in un piccolo flute senza provocare molta spuma.

Il tappo era inizialmente fissato con spago incatramato, legato in croce che, nel 1760, venne sostituito con il filo di ferro o con lamine di latta. E' da segnalare che solo nel 1837 si prese conoscenza di alcune ragioni tecniche inerenti all'aggiunta dello zucchero nel vino da destinare alla presa di spuma. La pubblicazione di due primissimi lavori, che costituiscono la base principale per eliminare i gravi danni delle rotture, si deve al signor Francois, farmacista di Chalon-sur-Marne.

A questo autore il merito di aver posto in evidenza la relazione esistente tra peso di zucchero contenuto nel vino e la produzione di anidride carbonica. Questi studi vennero successivamente completati e perfezionati dal Maumené (1858), dal Robinet (1874) e dal Salleron (1886).

ELIMINAZIONE DEL DEPOSITO

Per tutto il Settecento lo spumante prodotto veniva commercializzato con la fondata naturalmente formatasi durante la presa di spuma. Verso la fine dello stesso secolo si tentò di eliminare il deposito che deprezzava notevolmente il prodotto finito, con il travaso manuale del vino da una bottiglia all'altra o con l'aiuto di sifoni. Nel 1821, come riportano diversi autori, questo metodo era ancora in uso per la preparazione dello spumante della miglior qualità. Jullien, a questo riguardo, annotò che il vino si otteneva ben limpido decantando accuratamente e lasciando, nella bottiglia che si svuota, oltre che il deposito, un certo volume di vino che verrà poi regalato agli operai. Però lo stesso autore, già nel 1813, descriveva nei dettagli l'operazione di "remuage" e di "dégorgement" che non soddisfaceva totalmente i produttori e che solo da alcuni veniva eseguita. Questa operazione veniva compiuta ponendo le bottiglie, capovolte, in adatti fori ricavati su tavole (utilizzate ancora in posizione orizzontale). Sembra che sia stato un tecnico della Casa Cliquot, negli ultimi anni del Settecento, ad utilizzare per primo queste tavole orizzontali, con idonei fori che potevano contenere il collo della bottiglia. Però il definitivo perfezionamento delle "pupitres" come segnala il Guiot, sistemate a cavalletto, avvenne solo nel 1860. Nel 1899 il lavoro dei "remueurs", degli operai addetti a questa operazione, venne ufficialmente disciplinato dai Sindacati del Commercio.

SCIROPPO DI SPEDIZIONE

L'aggiunta sistematica allo spumante di un liquore di spedizione per correggere il tenore zuccherino si concretizzò verso il 1830. Sutaine, nel 1843, citò anche una macchina idonea a livellare il vino nella bottiglia, dopo lo sboccamento, e Maumené, nel suo celebre trattato, enumerò gli ingredienti che possono costituire un buon "liqueur" per il prodotto da destinarsi all'esportazione: "Zucchero, vino della stessa cuvée, acqua, vino di Porto, cognac, kirsch, alcolato di lampone, soluzione satura di allume, tintura di Fisme, acido tartarico e tannino". Ma sull'utilizzazione di tutti questi ingredienti non tutti i tecnici furono d'accordo. Il Guyot fra l'altro ne fu decisamente contrario e scrisse che con tutti questi liquori aggiuntivi "il prodotto cattivo non guadagna niente e quello buono perde sempre".

Nel 1885 queste pratiche furono giudicate fraudolente ma si continuò ancora ad utilizzarle finché verso la fine del secolo, iniziando al moda degli spumanti brut o pas dosé o "sans sucre", vistosamente reclamizzati, persero molto del primitivo interesse.

Lo sciroppo di spedizione sussistette solo per correggere il tenore zuccherino.

AZIONE DEL LIEVITO

Contemporaneamente agli studi inerenti al calcolo degli zuccheri per ovviare ai gravi danni delle rotture si svilupparono quelli riguardanti il lievito che veniva anche chiamato glutine. Dopo gli studi del nostro Fabbroni, Lenoir affermò, nel 1828, che nessuna fermentazione era possibile senza la presenza del fermento e Francois stesso, aveva già indicato i mezzi per attenuarne la vitalità nell'alcole, nel tannino e nell'acido solforoso ma il chiarimento definitivo sulla loro natura e sul loro ruolo nella fermentazione avvenne con le scoperte di Cagniar La Tour e del Pasteur e poi ancora quelle del Buchner e dell'Hansen. Quest'ultimo studioso, com'è noto, mise a punto un processo permettente di ottenere le colture pure dei lieviti partendo da una sola cellula.

Il Maumené verso il 1880 intravvide per primo la possibilità di utilizzare le colture pure di lievito per la presa di spuma.

CITAZIONI LETTERARIE, SETTECENTESCHE, ITALIANE

Mentre in Francia, nel primo cinquantennio del secolo XVIII, sorgevano le prime grandi Case produttrici di champagne, la rinomanza di questo vino si diffuse velocemente in tutto il mondo ed in Italia le citazioni dei poeti e dei letterati, inerenti a questo “vino gioioso dal tappo che vola” e dalla schiuma traboccante, sono numerose.

Francesco Algarotti (1712-1764) rappresentante autorevole della letteratura settecentesca italiana, pose in risalto “la piccante schiuma del delizioso vino di Sciampagna...più porosa e leggera del vino medesimo”.

Paolo Rolli (1687-1765) invece, nel descrivere le ricche tavole sontuosamente imbandite ricordò, con bei versi, alcuni spumanti di produzione nostrana:

...e i vini brillano dolce-piccanti
che dentro a limpidi tersi bicchieri
spiritosetti lievi zampillano
al gusto amabile, sani e leggeri.

E sempre che dal vino spumante di produzione casalinga fosse graito anche a Gaspare Gozzi il quale osservava che

ogni stilla
che spilla
che discende
che zampilla
brilla, frizza, spuma e splende...

LO SPUMANTE CLASSICO IN ITALIA

In Italia all'inizio dell'ottocento, l'industria della preparazione dello spumante secondo il metodo champenois era ancora ai primordi. Il Conte Vincenzo Dandolo, enologo molto considerato anche dai tecnici francesi, produceva, come riporta Mussi-Gallarati “vino spumoso col mettere mosto e vinacce in uno stesso tinello e facendovi aggiunta di zucchero”. Svinava prima che la fermentazione fosse terminata e cioè “quando il pesamosto segnava ancora 4-5 gradi di densità”. Dopo un nuovo travaso, chiarificava il vino prima di imbottigliarlo.

L'imbottigliamento veniva effettuato con mezzi manuali, e per “rendere i turaccioli arrendevoli ed elastici venivano configurati ed impiccioliti”, come il Dandolo stesso scrisse, “prima con la mascella e poscia fortemente introdotti e compressi- nel collo della bottiglia- con il calcaturaccioli affinché non permettano più l'ingresso dell'aria, nè dell'umidità, per cui anzi si gonfiano e vié più si turano...”.

Il Marchese Cosimo Ridolfi nel 1821 espose una relazione all'accademia dei Georgofili di Firenze

sul modo di rendere limpidi i vini spumanti e Mussi-Gallarati indicò che, per produrre un buon vino spumoso, è necessario utilizzare l'uva "Fontana gentile da mescolarsi con il tirbiano o trebbiano e la malvasia". Il prodotto imbottigliato è bene però che venga conservato nella sabbia ad una temperatura di 10° C. "Non deve però far meraviglia se all'apparir del caldo dell'estate scoppino le bottiglie. Io-segnala il Gallarati-Scotti- non ho mai avuto una perdita inferiore al 10%".

Per ovviare a rilevanti danni il Mussi-Gallarati consigliava di "aggiungere solo un quarto d'oncia di zucchero per cadauna bottiglia prima di sottoporle all'otturamento". (Considerando l'oncia di 30 grammi e la capacità della bottiglia di 750ml si poteva raggiungere in tal modo, utilizzando vino perfettamente secco, una pressione di circa 2 atm e mezzo).

Nel 1857 l'aquilano Speranza Rellava presentò alla Real Società Economica dell'Aquila una sua memoria "sui vini spumanti e di lusso" con il proposito di diffondere la preparazione dello spumante fra i proprietari della regione, utilizzando i vini della Valle Subequana che presentavano le dovute qualità per diventare spumanti. Il Rellava riportò gli studi del Francois e del Maumené, riferì alcune sue personali esperienze per una esatta determinazione dello zucchero e, fra l'altro, descrisse una tappatrice adatta all'impiego artigianale. Di vini frizzanti e spumanti dell'Astigiano e degli ex Ducati di Parma e di Modena si occupò anche, nel 1863, Gaetano Pirovano.

Successivamente il Pollaci si interessò alla preparazione del moscadello di Montalcino spumante, lo Strucchi e lo Zecchini a quella del moscato di Canelli ed il Carpené a quella del prosecco.

Per ovviare le disagiabili operazioni del travaso, effettuato a mano, o quelle del remuage e dègorgement del metodo tradizionale, il Martinotti propose una macchina travasatrice isobarica e Marone-Cinzano, nei primi anni di questo secolo, attuò un suo particolare sistema di transfert che consisteva nel travaso dello spumante, in presenza di azoto, in un'unica autoclave.

Però tutte le metodologie che fuorviavano dall'originale sistema tradizionale vennero in particolar modo osteggiate dai seguaci del sistema champenois.

In Francia, Robert si scagliò, all'inizio del secolo XX, contro le proposte innovative del Maumené che tentavano di sostituire la rifermentazione in bottiglia con quella da effettuarsi in grandi recipienti metallici, resistenti alla pressione, allora chiamati afrofori. Il Robert definì il sistema proposto dal Maumené alquanto "malizioso" e si scagliò contro questo celebre studioso il quale, pur originario della Champagne, si era evidentemente proposto, secondo il Robert, di "far cadere nell'oblio le grandi iniziative degli enologi della Champagne". Pertanto consigliava apertamente ai suoi lettori di "non provare mai di fare un vino spumante con metodi diversi da quelli semplici in uso nella Champagne, da oltre un secolo".

In Italia il Martinotti, sulla fine dell'Ottocento, difese la tradizionale tecnologia classica contro altre proposte innovative. Nella seconda metà dell'Ottocento sorgevano le prime grandi case produttrici di spumanti (Carlo Gancia ed il Boschero in Piemonte, Carpené nel Veneto, e quella del Barone Spitalieri in Sicilia, sulle falde dell'Etna).

Notevoli contributi scientifici e tecnici portarono, oltre che il Carpené e il Martinotti, lo Strucchi, lo Zecchini e, più recentemente, Carlo Mensio ed Ettore Garino Canina.

Fin dai primi anni del nostro secolo iniziarono la loro attività altre grandi Case (Giulio Ferrari di Trento, Antinori, Cinzano, Contratto, Martini e Rossi, la Cantina Sociale di S.Maria La Versa, ed altre).

Negli ultimi decenni, durante l'ultima guerra, entrò nella storia dello spumante classico anche quell'avventurosa vicenda che va sotto il nome di "Segreto di S.Vittoria", riguardante il salvataggio di un milione di bottiglie dalle mire e dalle razzie delle soldatesche naziste, ingegnosamente occultando, con accurata muratura, un'intera galleria della Cantina Cinzano.

Il fatto ispirò il romanzo, ormai celebre, dell'americano Robert Crichton dal quale derivò poi il film di Stanley Kramer che ebbe come protagonisti Anna Magnani e Antony Quinn.

Infine, fra le recenti vicissitudini è doveroso ricordare, oltre il notevole apporto della ricerca scientifica, la fondazione, avvenuta nel 1975, dell'Istituto Italiano dello Spumante Classico, il quale, garante di una rigorosa disciplina, a salvaguardia della qualità, riunisce l'élite della produzione spumantistica tradizionale italiana.