

SPUMANTI TOSCANI, IL FUTURO È SPUMEGGIANTE



I vini spumanti in Toscana rappresentano una piccola parte della produzione vitivinicola, ma si stanno facendo notare sempre di più per qualità ed estro. Breve viaggio alla scoperta delle bollicine più intriganti della regione, tra aneddoti e metodi di produzione.

Vini spumanti toscani, il futuro è spumeggiante

Senza nulla voler togliere alle regioni italiane del Nord che dei vini spumanti hanno fatto scuola, finalmente anche la Toscana inizia ad emergere con produzioni di vini spumanti sempre più interessanti. Questo dovrebbe stupirci in realtà solo fino ad un certo punto, essendo la Toscana una terra dove la produzione di qualsiasi tipologia di vino, diciamocelo, riesce sempre al meglio.

Complici lo si sa, le naturali e fortunate caratteristiche del territorio e le famigerate tradizioni vitivinicole se-

colari. E se a queste aggiungiamo un estro strepitoso da parte di chi quel vino lo produce, ecco che anche le bottiglie di vini spumanti toscani, certamente non tipiche della tradizione del territorio, riescono a rompere l'indugio e a sfondare con forza.



Vini spumanti toscani: un trend in ascesa

È vero anche che le bollicine piacciono sempre di più, è il loro momento, tutti ne vanno pazzi. Soprattutto i giovani sembrano letteralmente adorare i vini spumanti toscani e non. Come dargli torto?

Sono vini eleganti, setosi, affascinanti che, se accuratamente abbinati, vanno molto oltre l'aperitivo o il brindisi di fine pasto. La chimica che si cela dietro ogni etichetta non è banale, trattandosi di vini fermentati due volte. Sono vini difficili da farsi se li si vuole far bene. Pongono infatti molte sfide a chi si dedica alla loro produzione, eppure è dal 1600 che vengono commercializzati. Punto di svolta in questo senso, fu l'invenzione della bottiglia a vetro doppio introdotta dagli inglesi nella seconda metà del XVII secolo, capace di 'soportare' la pressione interna senza scoppiare.



Leggi anche: [Vini rosati: l'apostrofo rosa tra le parole vino e Toscana](#)



La nascita dei vini spumanti in Toscana

Alcuni scritti ci raccontano che già i Romani consumavano vini effervescenti, per quanto siano Francia ed Inghilterra a contendersene la paternità.

Chi abbia cominciato a produrre i primi vini spumanti toscani è altrettanto misterioso. La verità infatti è che per quanto non si tratti, come dicevamo, di vini che hanno fatto la storia della tradizione enoica toscana, già nel 1100 il *Regimen Sanitatis* consigliava un moderato consumo di vini frizzanti, citando proprio quelli prodotti tra [Montecarlo](#) e [Pescia](#).

Cos'è il "governo alla toscana" di un vino

E il noto "governo alla toscana" altro non è che una rifermentazione del vino con uve passite. Tecnica nata poco dopo l'anno Mille, inizialmente utilizzava uve di *vitis silvestris* - uve lambrusche soprattutto - e poi di *vitis vinifera*, prettamente Sangiovese, Trebbiano toscano, Malvasia lunga del Chianti, i nostri vitigni storici.



Le tecniche di spumantizzazione

Da allora molta strada è stata fatta e molto si è compreso dei principi che stanno alla base di questi vini, nati come prettamente dolci, che poi hanno virato verso il brut. Oggi sono sempre di più le cantine del territorio che si cimentano con la produzione di vini spumanti toscani, sia Metodo Classico che Metodo Charmat.

La differenza tra Metodo Classico e Metodo Charmat

Sono infatti principalmente queste due le tecniche di spumantizzazione utilizzate per l'ottenimento del *perlage*, e la differenza riguarda la seconda fermentazione, quel passaggio che determinerà poi la formazione delle bollicine al momento della stappatura.



Come funziona il Metodo Charmat per la spumantizzazione

Il Metodo Martinotti (dall'astigiano Federico Martinotti che inventò il metodo) o Metodo Charmat (da Eugène Charmat che ne brevettò l'attrezzatura) consiste in una spumantizzazione piuttosto semplice e rapida.

La prima fermentazione

Dopo aver ottenuto un vino fermo tramite un normale processo di fermentazione, lo si fermenta nuovamente in massa, in autoclavi di acciaio a temperature e pressioni controllate, per un periodo che va dai 30 giorni ai 3 mesi.

La seconda fermentazione

La seconda fermentazione è possibile grazie all'aggiunta di lieviti e zuccheri e al conseguente rilascio di alcol e anidride carbonica - quest'ultima darà poi vita alle caratteristiche bollicine.

Le caratteristiche degli spumanti Metodo Charmat

Tale tecnica dà vita a vini freschi e profumati, con bollicine relativamente persistenti; sono i vitigni aromatici quali Moscato e Malvasia a raggiungere la loro massima espressione. Gli spumanti dolci trovano in questo metodo quello più adatto alla loro produzione.

CHARMAT METHOD



HAND PICKED GRAPES



GRAPE STALK REMOVAL
AND CRUSHING



SOFT PRESSING TO SEPARATE
SKIN AND SEEDS FROM JUICE



FIRST ALCOHOLIC
FERMENTATION



SECOND ALCOHOLIC FERMENTATION
IN AN AUTOCLAVE



ISOBARIC FILTRATION
AND CENTRIFUGATION



AUTOCLAVE REFRIGERATION



ISOBARIC FILTRATION
AND CENTRIFUGATION



ISOBARIC BOTTLING
UNDER EQUALIZED PRESSURE



CORKING AND LABELLING



WINE TASTING

Come funziona il Metodo Classico per la produzione di spumanti

Il Metodo Classico (o Metodo Champenoise per gli Champagne prodotti nell'omonima regione; per quelli

prodotti nel resto della Francia si deve utilizzare la menzione Metodo Crémant) prevede che la seconda fermentazione avvenga direttamente in bottiglia.

La fermentazione in bottiglia

Ottenuto un vino base, una cuvée, cioè una miscela di vini diversi e normalmente di diverse annate, lo si imbottiglia aggiungendo lieviti e zuccheri. La fermentazione deve avvenire a bottiglia sdraiata e deve durare un minimo di 24 mesi. Nel caso di spumanti particolarmente pregiati la si porta avanti anche per oltre 10 anni!

Durante questo periodo le bottiglie devono essere pazientemente ruotate di 1/8 e a ogni 'giro' vengono inclinate un po', fino a che, alla fine del processo, il tappo non sarà completamente 'a testa in giù'. Si passerà poi alla rimozione dei residui di lieviti, detti fecce, all'aggiunta di una miscela di zucchero e vino per ricostituire la parte persa durante la sboccatura e alla tappatura definitiva.

Le caratteristiche degli spumanti Metodo Classico

Metodo più lungo e costoso, dà origine a spumanti strutturati e corposi, dal *perlage* fine e persistente, dalle spiccate note legate alla lunga sosta sui lieviti, quali burro e crosta di pane.

CLASSIC METHOD



FIRST FERMENTATION AND BLENDING



BOTTLING WITH YEASTS



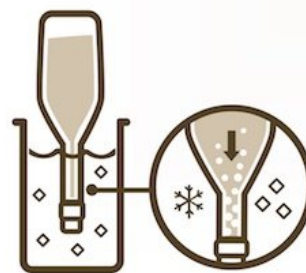
BOTTLE FERMENTATION ON GRATES



RIDDLING BY HAND



BOTTLE ON RIDDLING RACK GRADUALLY
MOVING BOTTLE NECK DOWN



NECK DIPPED INTO COLD BRINE



FROZEN YEAST IS REMOVED (DISGORGEMENT)



DOSAGE, CORKING AND LABELLING



WINE TASTING

Il Metodo Ancestrale: esiste un terzo metodo di spumantizzazione?

Meno noto e meno in auge, esiste un terzo metodo di ottenimento delle bollicine: il Metodo Ancestrale. Le

uve vengono inizialmente pressate delicatamente a estrarre i lieviti presenti sulle bucce.

La fermentazione del Metodo Ancestrale

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e viene bloccata a un livello di residuo zuccherino ben preciso. Questo permetterà la ripresa e continuazione della fermentazione dopo l'imbottigliamento, che avviene quindi senza l'aggiunta di ulteriori lieviti o zuccheri. La presenza del sedimento costituisce la caratteristica tipica di tale metodo privo di sboccatura e i vini per questo tendono ad essere un po' opachi.

Come si classificano i vini spumanti

Oltre al metodo utilizzato per la loro produzione, dobbiamo ricordare che gli spumanti vengono poi classificati in base al residuo zuccherino finale.

Da *pas dosè*, se gli zuccheri sono sotto il grammo per litro, a *brut nature*, *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *dry* - o secco-, *demi sec* - o abboccato - fino a dolce, se gli zuccheri sono oltre i 50 grammi per litro.



Alcuni dei migliori vini spumanti della Toscana

In Toscana si spumantizza ovunque, in ogni sua provincia. Che sia collina o pianura, le bollicine stanno conquistando anche i vignaioli più tradizionalisti.

Abbiamo selezionato 6 produzioni particolarmente interessanti di vini spumanti toscani, che non hanno meno da raccontare di questo territorio magico dei loro 'colleghi' più blasonati quali i grandi Chianti Classico o Brunello di Montalcino.

A dire il vero le bollicine svelano forse più dei vini fermi il carattere e la personalità del vigneron, alle prese infatti non con una ma con ben due fermentazioni. Ma diamo inizio al nostro spumeggiante viaggio che comincia nell'entroterra aretino.



Gli spumanti toscani della provincia di Arezzo, da Cortona al Casentino

Definire la prima azienda della quale vogliamo parlarvi solo 'cantina' è decisamente riduttivo.

Baracchi Winery di Cortona tra i migliori vini spumanti toscani

La Baracchi Winery di [Cortona](#) è sì azienda vitivinicola, ma anche Wine Resort, Relais a 5 stelle, centro be-

nessere e cucina gourmet. Un connubio più unico che raro tra cucina d'autore, vini ineccepibili e wellbeing. E tutto al top del top: il luogo è da cartolina, le camere da rivista patinata, uno dei loro tre ristoranti – Il Falconiere – è stella Michelin e uno dei loro vini a base Sangiovese è stato eletto tra i 50 spumanti Metodo Classico migliori del mondo.

La prestigiosa rivista Wine Pleasure ha infatti riconosciuto al Metodo Classico Brut Rosè millesimato – dove cioè la miscela di vini che costituisce il vino base è tutta vendemmiata lo stesso anno – 94 punti. Correva l'anno 2016 e la competizione era la 50 Great Sparkling Wines.

Metodo Classico per la Cantina Fregnan

Rimaniamo nell'aretino ma spostiamoci nello splendido [Casentino](#). Parliamo ancora di Metodo Classico. La Cantina Fregnan produce solo ed esclusivamente spumanti da Pinot Nero e Chardonnay.

In [Casentino](#) gli spumanti si facevano già, perché oggettivamente il Pinot nero, vitigno principe per la spumantizzazione, qui ha trovato la sua culla ideale. Ma un progetto come questo, dove si punta tutto sulle bollicine, è novità assoluta. Il Patriota IGT Toscana Metodo Classico Brut millesimato, blend di Pinot Nero e Chardonnay, è il risultato di una sfida vinta a mani basse, è la riprova che il Casentino è terra vocata anche alle bollicine di qualità.



Azienda Carpineto, un Chianti Classico più spumeggiante che mai

Quello dell'Azienda Carpineto è tra i primi vini spumanti toscani. Il grande boom di queste bottiglie è infatti arrivato ben dopo l'intuizione del 1982 dei proprietari, anno in cui viene realizzato il primo impianto del [Chianti Classico](#) destinato alle bollicine.

I due fondatori sono ormai garanzia di serietà e qualità altissima, essendosi fatti notare per i loro grandi rossi anche da Wine Spectator. Parte della ricca produzione 4 spumanti Metodo Charmat, di cui uno più singolare ottenuto da una base di Chardonnay invecchiato in botti di rovere. Trattandosi di una lunga selezione, la quantità di bottiglie prodotte, tra l'altro dalla linea molto elegante, è limitatissima.



Gli Spumanti dell'Azienda del Buonamico a Montecarlo

Il nostro fragrante viaggio alla scoperta dei migliori vini spumanti toscani, ci porta in provincia di Lucca. Siamo a [Montecarlo di Toscana](#), terra storicamente votata ai bianchi, piacevole eccezione in una regione di rossi importanti.

Qui, l'Azienda del Buonamico, Wine Resort dal 2018, produce vini dagli Anni '60 e oggi sono parte integrante della linea vitivinicola anche 5 vini mossi. Tra gli spumanti prodotti dall'Azienda Buonamico, un interessante rosato Metodo Charmat a base Sangiovese e Syrah, in parte affinato in tonneaux per 8 mesi;

anche il loro Brut da Pinot Bianco, Semillion e Trebbiano ha fatto parlare di sé in kermesse locali dedicate proprio alle bollicine toscane.



Leggi anche: [Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere](#)



Vini spumanti della provincia di Firenze

A Fiesole la Bolla di Bibi

Pittore, figlio di uno scultore, artista nell'anima e viticoltore per passione: [Bibi Graetz](#) è un personaggio quasi fiabesco che si muove tra mito e leggenda nel panorama vitivinicolo toscano. Di fatto ormai una celebrità, i suoi blasonatissimi vini sono il frutto di estro artistico e rigore di cantiniere.

Tra le tante creazioni prodotte alle porte di Firenze sulle splendide colline di Fiesole, non poteva mancare una bottiglia dedicata ai vini spumanti toscani. Lo spumante di Bibi si chiama Bollamatta, è un rosato Metodo Charmat a base Sangiovese, e ha destato l'interesse anche di Robert Parker e James Suckling che lo approvano con un 90/100.

Da notare che le uve utilizzate per questo vino provengono dalla vigna utilizzata per il suo famoso rosso fermo Testamatta. Non è un caso che le etichette dei due vini, rigorosamente disegnate da Bibi, si richiama vicendevolmente.

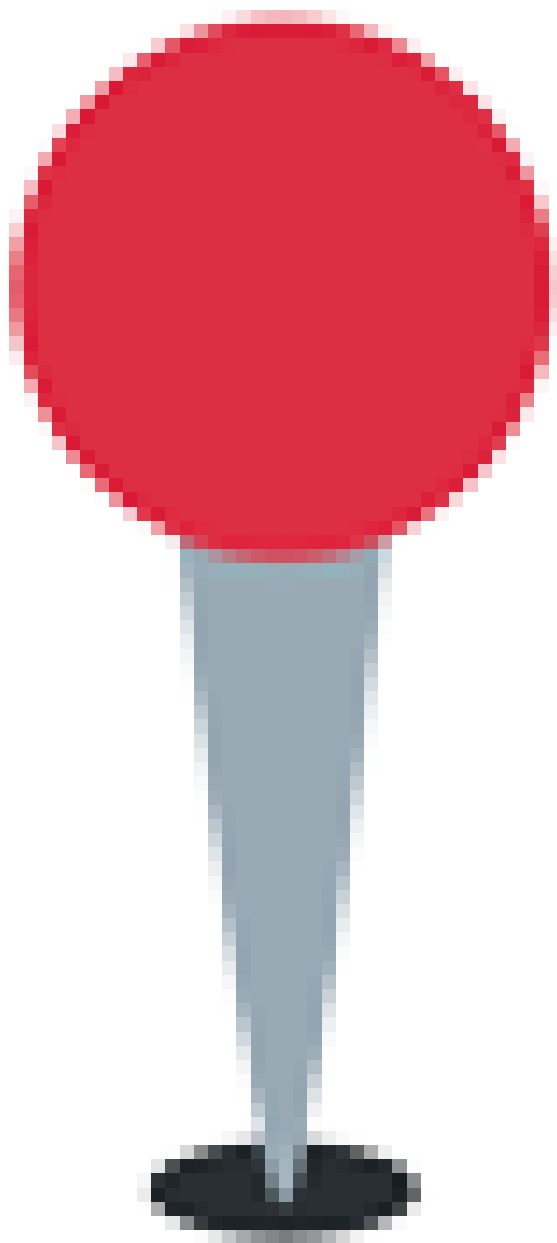
Il Metodo Ancestrale sulle colline di Vinci

Giunti quasi al termine di questo breve viaggio all'insegna di alcuni dei vini spumanti toscani più interessanti, vi lasciamo con una bottiglia molto particolare. Prodotta sulle colline di Vinci, la città di [Leonardo](#), 'Maria Vittoria e Ottavia' è l'ultima creazione della Tenuta Dianella. Rosato da uve Sangiovese, è spumantizzato con il Metodo Ancestrale.

Questo vino sur-lie ha una personalità forte, diretta, come tutti i metodi ancestrali: un po' opaco e meno brillante delle bollicine a cui siamo abituati, intriga anche nell'ampio spettro di profumi regalati dal lungo affinamento sui lieviti. Chissà se il grande genio a cui Vinci ha dato i Natali, lo avrebbe apprezzato tanto quanto noi.

Amico di TuscanyPeople, in questi anni di-vini scrivici delle tue etichette o dei tuoi Viticoltori preferiti a redazione@tuscanypeople.com, troviamo insieme una nuova ebbrezza: spesso prendiamo spunti dai suggerimenti dei lettori. Ci contiamo

E voi, che bollicina siete?



PER APPROFONDIRE:





Degustazioni di vino in Toscana: piccole cantine in grandi denominazioni



Vini rossi toscani: il decalogo per scegliere la giusta bottiglia



Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



