



PODERE PAVOLINI
BACEDASCO ALTO



Filosofia della Bollicina

di

GRAZIANO TERZONI

La Storia e la Terra

PAROLA D'ORDINE: VALORIZZARE

Da tre generazioni la mia famiglia Terzoni coltiva i vigneti di proprietà sulle colline della Val d'Arda in Località Paolini di Bacedasco Alto, nel comune di Vernasca (PC), dove hanno sede anche la Cantina e l'Azienda agricola.

L'Azienda è stata guidata per oltre mezzo secolo da mio padre Luigi che, secondo le usanze del tempo, ha prodotto e commercializzato vini di quell'epoca, per lo più sfusi in damigiana. Negli anni '80 sono rientrato da Alba (CN), dove ho conseguito il diploma di Enotecnico e, applicando le nuove teorie e conoscenze acquisite, sono stato promosso enologo sul campo (legge 10 aprile 1991, N. 129). La passione trasmessa da padre in figlio e lo spirito d'innovazione si sono fuse in un unico obiettivo: valorizzare le uve tipiche del territorio, poco note alle grandi folle, ma da sempre apprezzate per la produzione di vini di eccellente qualità. Mio padre mi ha lasciato anche il compito di prendermi cura della vigna e oggi, con amore e parsimonia, dedico il mio tempo alla lavorazione di quasi 5 ettari, situati su terreni con pendenze variabili dal 5 al 12% e altezze comprese fra 200 e 250 metri s.l.m.

Produco circa 30.000 bottiglie di vino all'anno, suddivise tra vini bianchi e rossi, principalmente spumanti metodo classico e rifermentati in bottiglia, ma anche fermi e un passito. Con la voglia di sperimentare e il pungolo di capire, ho accumulato una considerevole esperienza, maturata anche grazie alla collaborazione con grandi enologi e ricercatori curiosi. Questo bagaglio di conoscenze acquisite è alla base della personalità e della qualità dei vini di Podere Pavolini, apprezzati e riconosciuti ben oltre i confini provinciali.

TIPICITÀ E TRADIZIONE

I terreni di queste colline sono di origine pliocenica (da 5,332 a 2,588 milioni di anni fa) e, di conseguenza, sono stratificati e fossiliferi. Il piacentiano (termine indicante lo strato superiore del terreno del Pliocene) è costituito quasi esclusivamente da marne e argille sabbiose grigio azzurre.

Questi territori facevano parte del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla (Stato preunitario esistito dal 1545 al 1859) e sono storicamente noti per l'amore del bel vivere e della buona cucina e luogo d'origine di prodotti DOP noti ed apprezzati in tutto il mondo (Grana Padano, passata di pomodoro, salumi, etc.). Nella lunga storia del Ducato, che attraversa più di tre secoli e non è priva di guerre e scaramucce, l'imperatrice e duchessa Maria Luigia D'Austria (Vienna, 12 dicembre 1791 – Parma, 17 dicembre 1847), moglie di Napoleone Bonaparte, è ancor oggi ricordata da piacentini e parmensi come personaggio degno di grande stima ed affetto, alla guida di uno dei migliori governi della storia del Ducato. L'opera di Maria Luigia ha influenzato lo stile di vita di queste province che, dall'inizio del 1800, hanno conosciuto un lungo periodo di benessere. Ciò ha consentito al popolo ducale di dedicarsi alla buona tavola e apprezzare il buon vino. L'affetto dei parmigiani e dei piacentini per la Duchessa è tale che ogni anno vengono organizzati convegni in suo onore e la tomba di Maria Luigia, nella cripta dei Cappuccini a Vienna, è meta di pellegrinaggi e omaggi di violette, uno dei simboli della città ducale.

La Filosofia

È il riepilogo di tante giornate piene di azioni: quelle buone sono meravigliose e quelle negative sono occasioni per imparare. Cerco il successo enologico concentrandomi sul risultato finale che entrerà nel bicchiere, scovando la soluzione migliore in ogni contesto.

Cammino per vie sperimentali, spingendomi oltre il risultato già ottenuto, accompagnato dai dubbi e dalle certezze dell'agronomia, della biologia e della fisica. Nella mia scala dei valori, i denari non occupano il primo posto perché non voglio essere schiavo o dipendente da una "fede" che può svanire da un momento all'altro. Adoro fare, guadagnare per vivere e creare lavoro.

Ogni mattina mi sveglio con il pensiero per il mio vigneto e per le mie bottiglie e vado in cantina spinto dall'entusiasmo di affrontare una nuova sfida.

Cerco principalmente un'emozione da condividere: è bellissimo quando, parlando con i "santi bevitori", mi dicono di essere contenti e soddisfatti del mio vino, il mio lavoro.

LA SARTORIA DELL'ENOLOGO OVVERO, LA FILOSOFIA DELL'ENOSARTO

Voglio avere una visione critica dei miei prodotti, distaccata, affinché io possa riuscire a valutare il mio operato utilizzando il metodo scientifico, per raggiungere una conoscenza della realtà/materia affidabile e verificabile.

Un enologo è come un sarto: dopo aver giudicato la stoffa, prende ago e filo per creare un'opera nuova che deve piacere a chi la indossa e a chi l'ammira.

La parola magica è eleganza. Faccio di tutto per creare vini eleganti che, una volta nel bicchiere, siano un invito alla beva, un sorso dopo l'altro.

Perciò nell'uva ricerco i tannini buoni, gli aromi delicati e l'armonia nel gusto e nel retrogusto. Anche a scapito della potenza e della muscolarità che un sarto potrebbe coprire con merletti e lustrini. Ho capito che in un vino il naso elegante coincide con una bocca elegante, mentre un olfatto potente coincide quasi sempre con un gusto meno armonico, spesso eccessivo.

L'esagerazione non è necessariamente negativa, ma il mio vino ideale è quello che: due amici si ritrovano, stappano una bottiglia, se la raccontano e dopo mezz'ora la bottiglia è vuota. Questo è il mio obiettivo.

La Filosofia

LA MIA TERRA

Sono un grande fan delle uve della mia terra: uve autoctone considerate dal mondo enologico “diversamente abili”. Un tempo provavo rammarico per non essere nato in una zona vitivinicola più conosciuta, dove il vino che viene prodotto è passione di molti: Piemonte, Franciacorta, Friuli o Champagne. Oggi vedo le cose da un altro punto di vista: giro, m’informo, chiedo e condivido (non con molti) la passione per fare sempre meglio. Ho capito che la Malvasia di Candia aromatica, l’Ortrugo, la Fortana, la Bonarda, le uve della mia terra arriveranno sempre seconde se continueremo a mandarle nelle stesse scuole, o meglio, a studiare con gli stessi metodi dei Pinot, degli Chardonnay, dei Sauvignon. Intendo dire che, se ci si limita a copiare gli schemi di vinificazione di queste uve internazionali non si può sperare di ottenere il meglio dalle nostre varietà.

Le nostre uve hanno bisogno di respirare a pieni polmoni, di riposare senza fretta, di essere svegliate delicatamente. Per le nostre uve serve un “trattamento personalizzato” adeguato alle loro caratteristiche, che metta in risalto le loro doti migliori.

Il vino Amarone, ad esempio, è diventato “grande” perché nella zona di produzione è stato adottato uno schema di vinificazione appropriato all’uva: l’appassimento pone le premesse per creare un vino strutturato, morbido e dalla forte personalità.

LE BOLLICINE

Le bollicine fermentate in bottiglia sono la mia passione perché sono nato in un territorio, la provincia di Piacenza, dove la rifermentazione in bottiglia è una tecnica di vinificazione dalle antiche origini. Dopo la Grande Guerra, tutte le bottiglie prodotte nel piacentino (circa 30 milioni) venivano riempite con un vino che presentava un residuo zuccherino naturale. Al sopraggiungere dei primi caldi primaverili queste bottiglie iniziavano a “far la spuma”, oggi si direbbe “a rifermentare”. È il Metodo Ancestrale, la storica tecnica utilizzata in tutto il mondo per ottenere un vino con le bollicine. Il *remuage* e il *degorgement*, applicati per rimuovere le parti torbide, sono stati introdotti più recentemente, in seguito alla necessità di trovare una soluzione tecnica per riuscire a commercializzare e trasportare il vino fuori dalle zone di produzione, per consumatori più lontani nello spazio o nel tempo. Negli anni ‘60 i Colli Piacentini erano l’unica zona d’Italia che produceva quasi esclusivamente vini frizzanti, per la maggior parte venduti sfusi in damigiana. Poi, a partire dalla metà degli anni ‘70, con il boom economico e dei consumi, si sono diffusi quei tini infernali chiamati autoclavi (persino il nome suona male) che hanno industrializzato e semplificato la seconda fermentazione.

La rifermentazione in bottiglia ha per me un fascino particolare perché ogni bottiglia è un pezzo unico che viene dal patrimonio culturale, ancestrale, del mio territorio, condiviso con altre poche zone al mondo.

La cucina del territorio, con la sua naturale generosità, ha da sempre avuto la necessità di essere accompagnata da una bottiglia di buon vino che, grazie alle bollicine rinfrescanti, prepara le papille gustative ad assaporare ogni boccone.

La Filosofia

LA MIA IDEA DI BOLLICINE

- Raccogliere le uve quando raggiungono il grado ideale di maturazione, comprendendo e rispettando ogni singola varietà in relazione al vigneto in cui cresce.
- Le uve tardive maturano lentamente e devono essere raccolte ad ottobre affinché abbiano il tempo necessario per donare il meglio di sé.
- Tre fermentazioni: la primaria che produce l'alcool; la malolattica (sempre!) che nobilita il gusto; la rifermentazione in bottiglia che dà le bollicine.
- Un pH basso, vicino a 3.
- L'equilibrio fra i tre acidi dell'uva (tartarico, malico e lattico) è fondamentale per assicurare l'armonia al vino.
- Niente note amare.
- Bolle in surplace.
- Naso integro, elegante, pulito, con mille sfumature.
- Servizio al cliente: impeccabile!
Dopo tanto impegno non si possono usare dei bicchieri qualsiasi.

La Filosofia

IL BIANCO E IL ROSSO

Tutti i vini che produco sono figli della passione e della voglia di migliorarmi. Ancora oggi, dopo quarant'anni di attività, continuo nelle mie ricerche enologiche per riuscire ad esaltare le potenzialità del mio territorio. Uso l'esperienza acquisita per scegliere quali soluzioni applicare in materia di biologia e fisica, intervenendo solo con mezzi naturali. Rifuggo le alchimie!

Cose vecchie, che appartengono a chi non ha cura e passione e cerca solo scorciatoie sperando di scalare montagne. Poche ore in più o pochi gradi centigradi di differenza determinano errore o eccellenza.

Le tecniche di protezione dei mosti dall'ossigeno attraverso gas inerte o l'iperossidazione (l'esatto contrario della prima) sono soluzioni fisiche che impiego a secondo del risultato che desidero ottenere nel bicchiere. Quando è opportuno lascio gli acini in infusione nei mosti; so che potrei ottenere un prodotto più muscolare e corposo, ma sto attento anche all'amaro, alla bassa acidità, all'eccesso di tannini ossidabili.

Per esempio, a partire dalla vendemmia 2014, faccio fare una lunghissima macerazione a freddo alla Bonarda che mi consente di ottenere un'eleganza nel prodotto finale che fino ad allora non ero mai riuscito ad ottenere.

Seguendo lo stesso "modus operandi", quando voglio sviluppare i profumi tiolici tipici delle uve aromatiche, come la nostra Malvasia di Candia aromatica, raccolgo l'uva prima che il sole bruci gli aromi, corro in cantina, vinifico entro 2 ore per proteggerla dall'ossidazione ed estraggo il succo molto delicatamente.

Nella vinificazione in bianco è infatti molto importante scegliere presse delicate nei confronti delle parti solide.

Fino alla vendemmia 2020 ho utilizzato una pressa a polmone Bucher XPF 50 ad azoto, poi, nel 2021 è arrivata lei, la NOLM (acronimo di No Oxidation, No Lees Making). A dispetto del nome inglese, questa pressa a nastro in continuo nasce da un'idea italiana (prime realizzazioni negli anni '70); era impiegata in campo enologico, nella lavorazione dei succhi e in quello dell'esaurimento dei fanghi residui della depurazione.

La diffusione di questa macchina, interessante per il principio di funzionamento in continuo, ha avuto la punta massima alla fine degli anni '80.

Il progetto, sicuramente intrigante, non ha avuto molto successo perché il prezzo di acquisto spropositato la collocava nel mercato delle quantità. Inoltre, le ottime performance venivano vanificate dall'utilizzo di uve pigiate e pompate, ovvero da uve che avevano già subito danni irreversibili. L'applicazione sbagliata e l'incompleta asciugatura delle vinacce non fecero apprezzare il progetto e la ditta produttrice (Sernagiotto) decise di toglierla dal mercato, oramai invaso dalle presse discontinue orizzontali.

Ma, dopo anni di ricerca della "pressa perfetta" e dopo 6 lunghi (e complessi) mesi dedicati al suo restauro, finalmente il mio mito è tornata in funzione e oggi riesco a schiacciare gli acini uno ad uno come se lo facessi con le mie stesse mani, con l'indice e il pollice; l'ho ribattezzata GT-NOLM.

La Filosofia

Mi chiederete: ma ne sei davvero convinto?

Assolutamente sì. E vi spiego perché.

L'acino non è omogeneo, ma terribilmente eterogeneo. Come scrisse Emile Peynaud (1912-2004, enologo e ricercatore francese, capostipite dell'enologia moderna), nell'endocarpo (la parte più interna dell'acino) l'acidità è molto alta, mentre nell'epicarpo (la parte più vicino alla buccia) l'acidità è molto bassa. La buccia è ricca di tutto, ma per l'equilibrio del gusto alcuni elementi, come il potassio e il calcio che vanno a salificare l'acido tartarico, e i tannini che fanno precipitare le proteine, sono estremamente negativi. E quindi? Da noi è rigore schiacciare l'acino con il pollice e l'indice.

Con il pollice e l'indice si ottengono mosti molto più acidi, tali da poter svolgere la fermentazione malolattica, fondamentale per sviluppare un gusto più nobilitato.

Con il pollice e l'indice risolviamo il problema dell'amaro in quanto, restando lontano dalla buccia, restiamo lontani dai tannini amari.

Con il pollice e l'indice si ottengono mosti per vini snelli, per vini più serbevoli, croccanti, che invecchiano per molti anni e che, con il passar del tempo, diventano sempre più complessi.

Cosa significa il pollice e l'indice? Significa schiacciare l'acino con due teli ed è, senza alcun dubbio, la pressatura più soffice di sempre. Per rendere l'idea, significa pressare uva rossa per ottenere un mosto bianco senza l'utilizzo di carbone, con una resa di oltre il 60%. Solo la NOLM è in grado di ottenere questa estrazione.

Questa pressa è di proprietà esclusiva di Podere Pavolini.

Riassumendo, i principali vantaggi di utilizzo della pressa NOLM sono:

- Una produzione di mosto fiore di elevata qualità, senza dover rinunciare alla quantità
- L'assenza di ossidazione del mosto
- La notevole capacità lavorativa
- L'assenza di tempi morti nel carico dell'uva e nello scarico delle vinacce
- Il basso consumo energetico

CICLO DI LAVORAZIONE

L'uva in cassette da 20 kg ogni 15 secondi viene ribaltata in una sgranellatrice per togliere i raspi; gli acini interi (95%) sono convogliati per gravità sulla superficie esterna del nastro superiore allo scopo di creare un tappeto uniforme dello spessore di 10 cm e di permettere un primo sgrondo degli acini appena rotti; il tappeto di acini appena formato si incunea fra i 2 nastri e da questo istante tale strato viene pressato grazie alla tensione generata sui due nastri confluenti che, scorrendo solidamente ed in sincrono tra loro attraverso un percorso tortuoso, favoriscono la percolazione del mosto fiore attraverso il nastro filtrante inferiore con una resa del 60%.

I tempi sono questi: tre minuti per le parti solide e 100 secondi per la frazione liquida. Il mosto protetto dall'ossigeno viene poi pompato nel tino di raccolta, l'altro 10% contenuto nelle vinacce di pari peso cade per gravità dentro a dei fusti che vengono subito stivati alla temperatura di 0° C all'interno di una apposita cella frigo. Di questo prodotto ne parlerò in un altro contesto.

Nella suddetta lavorazione non si hanno tempi morti di carico e di scarico del prodotto in quanto l'intero ciclo di sgrondo-pressatura avviene in automatico ed in continuo.

Al momento la quantità di uva lavorata è di circa 50 q.li /ora in continuo: TOP! La GT-NOLM (mi piace chiamarla così) ha la possibilità di frazionare i mosti in 4 parti, ma al momento non la vedo come una necessità per un ulteriore sviluppo. Vedremo con il tempo, perché i 4 mosti sono molto simili e affini.

Tutti i problemi connessi all'ossidazione dei mosti sono stati eliminati per la velocità del ciclo completo. Questo significa che riusciamo a proteggere il mosto dall'ossigeno atmosferico in tempi brevissimi (tecnica di "iper riduzione") e a valorizzare tutti gli aromi di natura tiolica.

In conclusione, solo con la fantasia per sperimentare strade nuove e con le conoscenze biologiche e tecnologiche si possono produrre vini di mio gradimento.

Continuerò nella mia ricerca della qualità a favore del consumatore, sapendo che più errori biologici/fisici ci sono e più ci si allontana dall'offrire il meglio della propria terra.

Se qualcuno vuole scoprire queste tecniche e questi vini mi trova in cantina per una bella bevuta.

La "bevuta" champenoise

BERE UN VERO CHAMPENOISE È UN'ESPERIENZA UNICA

Il sorseggio e il ricordo che lascia un vero metodo Champenoise si trova nelle grandi riserve delle aziende storiche, in quelle che sono diventate grandi maison e, più raramente, nei piccoli produttori.

A differenza dei vini, in cui l'uva a giusta maturazione definisce la qualità, nelle bevute delle bollicine il gioco è condotto dallo "chef". Infatti, pur partendo dalle stesse varietà di uve, in Champagne non si riescono a produrre vini fermi come quelli della Borgogna e in Bourgogne è impossibile riuscire a produrre buoni Champagne, nonostante numerosi e autorevoli tentativi.

Ritengo che in Bourgogne ci siano dei grandi vini e in Champagne ci siano delle grandi "bibite elaborate" a partire da uve che fanno fatica a maturare. Intendo dire che lo Champagne è la più grande bibita dell'universo perché nessun vino al mondo ha la stessa capacità di stimolare l'assaggiatore a sorvegliare un bicchiere dopo l'altro, quasi senza fine.

Per avere paragoni validi bisognerebbe indagare fra le bibite gassificate, ma non sono certo esempi di "bere bene".

I Krug, i Cristal, i Bollinger e le bollicine delle altre grandi maison hanno un equilibrio sapiente fra le loro componenti, che mette fuorigioco coloro che insistono a produrre metodo classico partendo da uve adatte ai vini. Sicuramente faranno prodotti piacevoli, ma non possono stimolare la ribevuta facile come gli Champenoise. Ovviamente la distinzione non è così netta, non riguarda le zone ma gli "chef" che hanno un compito più semplice quando producono vini, perché l'equilibrio tra le componenti del mosto è più facile da raggiungere partendo da uve a completa maturazione. In Champagne, data l'estrema latitudine a cui vengono coltivate le viti, si potevano diffondere solo uve precoci, ovvero che maturano presto, con una gradazione appena accettabile; era impensabile piantare altre varietà perché non avrebbero mai raggiunto il giusto grado di maturazione prima dell'inverno. Reims era sulla strada che i mercanti fiamminghi percorrevano per andare a comprare il vino rosso a Beaune. Ma i vini di Champagne non avevano la morbidezza dei Borgogna e il loro colore era reso più vermiglio con bacche di sambuco. I vigneron di Ay capirono col tempo che i loro vini rossi non erano competitivi, mentre per i vini bianchi, meno comuni nel diciassettesimo secolo, potevano realizzare prodotti più interessanti.

Ma le tecniche, per quanto moderne, erano inadeguate e i vini bianchi prodotti con uve bianche ingiallivano e perdevano freschezza precocemente, e quando vinificavano il Pinot nero ottenevano un colore molto pallido che, a secondo dell'annata, poteva essere grigio oppure tendente al rosa.

In questo contesto portò la sua inventiva il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon che tentò, con successo, di produrre un vino bianco partendo da uve rosse. Fu sicuramente un uomo visionario, il primo a sperimentare una strada che nessun altro al mondo aveva fino ad allora percorso.

La "bevuta" champenoise

Ancor prima di scoprire che il vino della zona poteva diventare migliore con le bollicine, Dom Pierre ideò una "ricetta" per trasformare il mosto e ciò mi porta a dire che "il vino si cucina in cantina con gli ingredienti della vigna". In nessun'altra zona del mondo è così evidente che i vini si producono in cantina.

Le innovazioni di Perignon sono molteplici, alcune valide solo per il clima e i gusti dell'epoca. Per esempio, propose l'utilizzo del solo Pinot nero in quanto era contrario all'uva bianca perché si ossidava rapidamente; suggerì di potare la vigna con tralci molto corti per limitarne la produzione (con il clima attuale si otterrebbe una concentrazione zuccherina eccessiva, mentre oggi, nella Champagne, si producono anche oltre 130 q.li/ha); fece selezionare i grappoli e anche gli acini, ma impose di evitare la rottura del chicco prima che fosse messo nel torchio; iniziò a separare i mosti in funzione della forza del torchio per spremere le uve, una "magia" unica che nessun'altra cantina al mondo applicava.

- Prima pressata:
vin de goutte, troppo delicato per essere bevuto da solo, per carenza di corpo
- Seconda e terza pressata: vini di buona qualità
- Quarta pressata: raramente accettabile
- Ultime pressate: per vini privi di interesse.

Ho voluto rispolverare le regole auree di Dom Perignon per ribadire quanto scritto prima: il chicco d'uva è terribilmente eterogeneo; se prendiamo un acino con l'indice e il pollice e lo schiacciamo delicatamente per fare uscire una goccia alla volta e raccogliamo ciascuna di esse in contenitori diversi, otterremo dalle analisi chimiche valori completamente differenti. Con uve eccellenti, la prima goccia ha un pH a 2.70, la seconda a 3.00, la terza a 3.20 e la quarta 3.30, fino ad arrivare oltre 4.00 dalle ultime gocce.

Se un'annata fosse troppo fredda potremmo ipotizzare di mettere da parte la prima goccia e utilizzare solo le successive, mentre potremmo operare in modo contrario se la stagione fosse calda.

PERCHÉ LE GOCCE NON SONO TUTTE IDENTICHE?

Perché la natura è immensa, perché la natura non è democratica, perché il pesce grande mangia il piccolo e non si preoccupa di mettere in freezer il pesciolino per domani.

La bevuta dello Champagne è unica! Perché solo l'*Homo sapiens*, ovvero colui che è dotato di intelligenza, può essere al contempo capace di produrre la bomba atomica e utilizzare tutte le conoscenze della fisica, della biologia e della chimica per realizzare una bibita incommensurabilmente piacevole.

La "bevuta" champenoise

Oggi possiamo fare gli "chef" di una grande "bevanda", grazie a Dom Pierre Perignon che, con l'intuito e l'attenzione, ha capito per primo le potenzialità dell'eterogeneità dell'acino d'uva, e grazie a tutti gli studiosi e ricercatori che hanno scritto numerosi trattati di viticoltura ed enologia per semplificare la vita a noi tecnici.

Le grandi riserve nascono dall'eterogeneità: i vini sono ottenuti dall'assemblaggio di pressature diverse per raggiungere quell'equilibrio unico, frutto di anni di esperimenti.

LA GRANDE "BEVUTA"

Il perfetto equilibrio degli acidi di un grande Champenoise stimola le papille gustative: a partire dalla conclusione del primo sorso si leva spontaneo il desiderio di berne un altro. Come un cerchio perfettamente tondo, la fine di una sensazione richiama la successiva, in un moto perpetuo, interrotto unicamente dal limite della capacità della bottiglia.

Un grande spumante dovrebbe essere unico. All'olfatto ampio, con note agrumate e di frutta tropicale o spiccati sentori floreali, e la complessità che ricordi la crema di latte o la creme caramel.

Queste caratteristiche dipendono principalmente da come il vigneto viene curato, dall'uva, dal terreno, dal clima, da come si raccoglie e dalla precisione nelle fermentazioni biologiche.

Al gusto, ed è il motivo per la quale mi sono innamorato di questa bevanda sexy, deve essere teso come una corda di violino, tagliente come una lama, "una rasoziata"; deve avere un'acidità che, quando entra in bocca e prosegue per l'esofago, sembri seta e non carta vetro. Questo dipende dalla composizione acida, ovvero molto acido tartarico e molto acido lattico (senza malico), perfezionata da una quantità notevole di proteine nobili, le quali attenuano e prolungano le sensazioni acide e contribuiscono a rendere microscopiche le bolle di CO₂.

Le caratteristiche gustative dipendono principalmente dallo "chef" che gestisce la vinificazione ed è perciò chiamato ad interpretare la ricetta, con le sue conoscenze e la sua attenzione ai dettagli.

PERCHÉ LE GOCCE NON SONO TUTTE IDENTICHE?

(questa domanda vale per tutti quelli che vinificano con le presse tradizionali a polmone, come facevo io fino alla vendemmia 2020).

Il frazionamento dei mosti che ha proposto Dom Pierre Perignon è fondamentale per capire la grande bevuta. I polifenoli, gli aromi, il potassio e il calcio che si trovano principalmente nella buccia, possono essere elementi molto buoni per i vini fermi, ma sono estremamente negativi per la grande bevuta con bollicine. I polifenoli sono amari e sono antischiumogeni e in più neutralizzano parte delle proteine che a noi servono. Gli aromi della buccia, dove sono più abbondanti, sono di origine terpenica e, come tutti gli oli essenziali, sono antischiumogeni. Inoltre, questi aromi portano a note olfattive profonde che necessitano di un elevato grado alcolico per liberarsi. Potassio e calcio sono la prima fonte di caduta dell'acidità e per la "pietanza" che si intende preparare, è assolutamente necessario lasciarli nelle bucce perché nei mosti creerebbero solo problemi.

La "bevuta" champenoise

Qualsiasi intervento sull'acino prima di pigiarlo porterebbe ad un mescolamento casuale delle sostanze, mentre per selezionare i mosti, come abbiamo sopra descritto, è fondamentale avere un acino integro. Se fosse possibile (ed oggi lo è, grazie alla GT-NOLM), dovremmo effettuare la pressatura con l'indice e il pollice che ci permetterebbe la selezione di ogni goccia.

Tutte le operazioni volte a facilitare il caricamento della pressa tramite pompe e coclee sono da abolire perché mescolano gli elementi degli acini.

Dopo la pressatura, che è il fulcro di questa bevanda, seguono le varie fasi della vinificazione: sfecciatura, fermentazione alcolica, fermentazione malolattica, affinamento sulla massa biologica di fermentazione, filtrazione, assemblaggio delle varie cuvée e, infine, l'imbottigliamento.

Per esaltare la mitica "bevuta" è necessario effettuare ogni passaggio con attenzione. Durante la sfecciatura, detta anche chiarifica, bisogna asportare quei tannini amari che svaluterebbero lo spumante. Il controllo della temperatura in fermentazione alcolica è fondamentale per una buona qualità degli aromi. La fermentazione malolattica è indispensabile solo se si effettua senza alzare significativamente il pH, ma ciò dipende principalmente dal tipo di maturazione dell'uva e dalla pressatura che abbiamo svolto. Questo passaggio è indispensabile per rimuovere l'acido malico, che apporta un'acidità più aspra rispetto all'acido lattico, molto più setoso. Inoltre, i vini con fermentazione malolattica svolta evolvono meglio.

Anche l'affinamento dei vini base sulla massa biologica, costituita da lieviti e batteri lattici, è un passaggio essenziale per ottenere una grande "bevuta" ed è opportuno raccontare un inciso per sfatare un falso mito: le aziende di Champagne e metodo classico presentano, quasi sempre, i loro prodotti indicando il numero di mesi che il vino ha trascorso sulle fecce della fermentazione secondaria (24, 36, 45, 60, etc.), ma pochi sanno esattamente di cosa si parli, nel senso che si dà per scontato che un vino più passa il tempo sulle fecce e più è buono. Falso!

Innanzitutto chiariamo che il lievito a fine fermentazione muore e poco alla volta va in lisi, cioè la cellula si rompe e fuoriesce da essa il citoplasma che è un liquido nobile contenente delle sostanze che impreziosiscono lo spumante: aminoacidi, mannoproteine, proteine termostabili, acidi nucleici e molte altre.

Questi composti danno sapore al vino e, in particolare, permettono alla CO₂ di sciogliersi sempre di più nel liquido per formare delle bollicine fini, attenuano l'effetto dell'amaro e dell'acidità e apportano sensazioni di pienezza. Bisogna specificare che il contenuto di lieviti in una bottiglia prima della sboccatura è all'incirca 5/6 milioni di cellule per ml di vino, le quali dopo 12/18 mesi di contatto hanno già versato praticamente tutto il loro contenuto nel vino.

Quindi, perché tenere tanti mesi il vino sulle fecce nella speranza che questo diventi migliore? Il vino diventa migliore solo se tutti i parametri sono in equilibrio e, soprattutto, l'aroma dello spumante assume note terziarie indipendentemente dalla presenza dei lieviti.

La "bevuta" champenoise

Credo che i cugini d'oltralpe ci abbiano raccontato la storiella dei mesi di sosta sui lieviti per distogliere la nostra attenzione da ciò che veramente fa la differenza: la lisi delle cellule di tutta la massa biologica che ha fermentato il mosto, compresi i batteri malolattici. In questo caso si dispone di una massa notevole di lieviti, circa 80/100 milioni di cellule per millilitro, tutti quelli che hanno partecipato alle varie fasi della fermentazione.

È proprio questa lisi che è veramente importante per la qualità del nostro spumante!

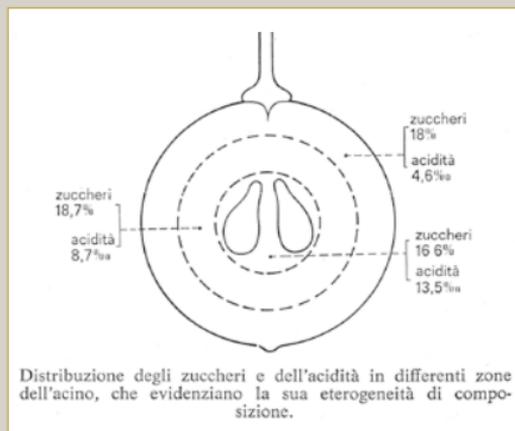
Ho scritto quello che so sul metodo classico, cercando di essere il più chiaro possibile. Non ritengo opportuno entrare nel dettaglio dei numeri degli equilibri di ciò che ho scoperto con gli anni di lavoro. Ho cercato di far capire al consumatore attento che cos'è lo spumante di qualità: "la più buona bibita al mondo con uve leggermente acerbe".

Con le uve perfettamente mature si fa il vino, non lo spumante.

Perché?

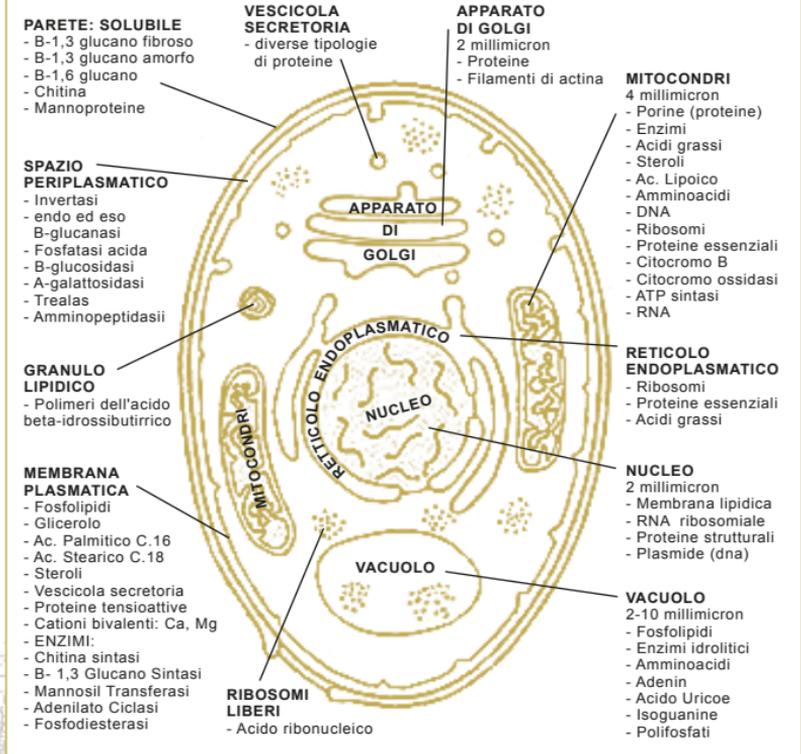
Se non l'avete capito non preoccupatevi, io ci ho messo 40 anni.

G.T



LA CELLULA DEL LIEVITO

SACCHAROMYCES CEREVISIAE





Podere Pavolini

Az. Agr. Graziano Terzoni

Loc. Paolini, 3 - Bacedasco Alto 29010 Vernasca (PC)

Tel-Fax +39-0523-895407

info@poderepavolini.it - www.poderepavolini.it

