

LE PAROLE DA METTERE IN BOTTE

In Italia sei consumatori di vino su dieci non lo bevono tutti i giorni.

Per chi sceglie una bottiglia ogni tanto, lo scaffale può sembrare un esame.
Non lo è: basta la conoscenza di **sette parole** per **leggere un'etichetta con sicurezza.**

CLASSICO

Classico indica la **zona storica di una denominazione**, il nucleo originario da cui tutto è partito prima che i confini si allargassero: **Chianti Classico, Soave Classico, Cirò Classico, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico**. A volte quella zona storica ha preso una strada propria: dal **1996 il Chianti Classico è una denominazione autonoma**, distinta dal Chianti. È la parola da cercare quando interessa sapere da dove arriva, con precisione, una bottiglia. Da non confondere con il **Metodo Classico**, che riguarda il modo di produrre le bollicine e non la geografia. **Classico ti dice dove, non quanto.**

SUPERIORE

Superiore sembra un giudizio, ma è una categoria con **regole più severe: rese più basse in vigna** e un grado alcolico minimo più alto rispetto alla versione base. Nel Prosecco distingue le due **DOCG di collina, Conegliano Valdobbiadene e Asolo**, dall'area più ampia del **Prosecco DOC**, che copre nove province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia. Sulle colline di Conegliano Valdobbiadene il dettaglio aumenta ancora con le **Rive: 43 sottozone**, ciascuna legata a un comune o a una frazione. Le parole possono anche sommarsi: in un **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore** la prima indica dove nasce il vino, la seconda con quali regole. Davanti a Superiore la domanda utile è sempre la stessa: **rispetto a cosa?**

METODO CLASSICO O CHARMAT

Tutte le bollicine nascono da una **seconda fermentazione**. La differenza sta in **dove avviene**. Nel **Metodo Classico succede in bottiglia**, e il vino resta poi a contatto con i lieviti per mesi o anni. Da qui derivano spesso i profumi di **crosta di pane e frutta secca** e una bollicina fine, come in **Franciacorta, Trento, Alta Langa** e **Oltrepò Pavese**. Nel **Metodo Charmat, o Martinotti**, la seconda fermentazione avviene in **grandi recipienti d'acciaio a pressione**, le **autoclavi**, che preservano **freschezza e profumi di frutta e fiori**, come nel Prosecco. Il nome italiano ha le sue ragioni: **Federico Martinotti brevettò il metodo nel 1895**, oltre dieci anni prima del francese Eugène Charmat. E a chi attribuisce a Dom Pérignon l'invenzione dello champagne si può ricordare che già nel 1662 l'inglese Christopher Merret descriveva alla Royal Society come rendere spumante un vino. Sono **due metodi e due stili diversi**, e nessuno dei due gioca in serie B.

RISERVA

Riserva indica un vino che ha **affinato più a lungo** della sua versione base, con **tempi fissati dalla legge e dal disciplinare**. Un **Brunello di Montalcino**, per esempio, arriva in commercio all'inizio del **quinto anno dopo la vendemmia**, la sua Riserva un anno più tardi. Non riguarda solo i rossi: Per quanto riguarda i bianchi ad esempio: il **Castelli di Jesi Verdicchio Riserva** servono almeno **diciotto mesi di affinamento, sei dei quali in bottiglia**. Se la bottiglia è un regalo per chi ama aspettare, la Riserva è la scelta naturale. Se si apre stasera, la versione base è spesso più pronta. Riserva, insomma, **misura il tempo e non stila classifiche.**

LA DOLCEZZA DELLE BOLLICINE

Ogni spumante riporta in etichetta il proprio **livello di dolcezza**, e qui la lingua gioca uno scherzo: **Extra Dry è più dolce di Brut**, e **Dry lo è ancora di più.** Il paradosso risale all'Ottocento, quando le bollicine erano molto più dolci di oggi e Dry indicava semplicemente una versione meno zuccherata. Il nome è rimasto, il gusto è cambiato. Il **Cartizze**, poco più di cento ettari di collina a Valdobbiadene, si trova tradizionalmente proprio nella versione **Dry**. Nella pratica, con salumi, formaggi e fritti dell'aperitivo quel leggero residuo dolce dell'**Extra Dry** bilancia il sale. A tavola funzionano meglio **Brut, Extra Brut** e **Pas Dosé**, che non ha zuccheri aggiunti. Dal più secco al più dolce, l'ordine da ricordare è: **Pas Dosé (o Nature), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry, Demi Sec, Dolce.**

CUVÉE O MILLESIMATO

Cuvée viene dal francese cuve, la vasca in cui si riuniscono vini diversi. **Indica un assemblaggio pensato per mantenere nel tempo uno stile riconoscibile. Millesimato** indica invece una bollicina ottenuta per **almeno l'85% da uve di una sola vendemmia**, riportata in etichetta. **La cuvée è la firma del produttore, il millesimato la fotografia di un'annata**, e con stagioni sempre più diverse l'una dall'altra quella fotografia racconta molto. Alcune denominazioni ne fanno una regola: **l'Alta Langa è sempre millesimato.** Un equivoco frequente: **millesimato non è sinonimo di Metodo Classico.** Ci sono Prosecco millesimati nati in autoclave e Metodo Classico che l'annata non la dichiarano affatto. **L'anno in etichetta è una data di nascita, non un metodo di lavoro.**

LE DENOMINAZIONI

IGT (o IGP) - Indicazione Geografica Tipica, DOC - Denominazione di Orgine Controllata e **DOCG - Denominazione di Orgine Controllata e Garantita**, sono livelli di **regole sempre più stringenti:** più si sale, più il campo si restringe e più aumentano i controlli, dalla vigna all'imbottigliamento. **Le DOCG riportano sempre sul collo della bottiglia il contrassegno di Stato, numerato e tracciabile.** Molte DOC lo adottano, ma non è obbligatorio, altre usano il numero di lotto. La stessa uva può dare vita a denominazioni diverse: dall'Aglianico dell'Irpinia nascono sia l'**Irpinia Aglianico DOC** sia il **Taurasi DOCG.** E il **Verdicchio dei Castelli di Jesi è DOC, mentre la sua Riserva è DOCG.** La sigla racconta quali regole ha seguito un vino, non quale incontrerà il tuo gusto. Un modo semplice per ricordarlo: **la denominazione è il quartiere, il produttore è l'indirizzo.** Per chi vuole sapere cosa c'è nel bicchiere, sui vini prodotti **dall'8 dicembre 2023 ingredienti e valori nutrizionali sono obbligatori,** in etichetta o tramite QR code. Curiosità: quale è stato il primo metodo classico italiano a ottenere la DOCG? **Il Franciacorta!**

E ADESSO, LO SCAFFALE

Non cercare il vino migliore. Cerca quello giusto per te, per quell'occasione, per quelle persone. E se resti qualche secondo in più davanti alle bottiglie, va bene così: ti stai facendo la domanda giusta

GrandiVigne

www.grandivigne.it