

14 Dicembre 2016

## Che differenza c'è tra... spumante e champagne

L'origine del vino distingue i prodotti: lo champagne è prodotto solo in una precisa area della Francia e da tre varietà d'uva



### Definizioni

Vi sarete spesso domandati quali sono le differenze tra **spumante e champagne**. Non tutte le bollicine sono infatti uguali, soprattutto se parliamo di vino di qualità dove la presenza di anidride carbonica è data dalla fermentazione naturale. Gli spumanti, così chiamati perché producono spuma una volta aperti, sono **vini effervescenti** ottenuti da diverse qualità di uva coltivate nel mondo e secondo differenti metodi di lavorazione.

Un vino spumante può essere dunque molto diverso per origine e tipologia. I migliori spumanti, e non solo in Italia, hanno guadagnato la denominazione di origine geografica che ne garantisce la qualità e la provenienza. Un esempio è il **Franciacorta**, prodotto secondo un rigido disciplinare, o il **Prosecco spumante**, oggi sempre più apprezzato.

Lo Champagne è un vino effervescente ottenuto con il **metodo classico ?Champenoise?**, che utilizza solo **tre varietà d'uva**: il **Pinot Noir**, il **Pinot Meunier** e lo **Chardonnay**, coltivate esclusivamente nella regione della Champagne. Parliamo di **vitigni a bacca rossa**, che vengono vinificati in bianco, e donano pienezza e aroma fruttato allo Champagne. Fermentati separatamente, i vini delle tre varietà vengono assemblati in campioni di proporzioni diverse. Questa miscela dovrà costituire la **cuvée**, cioè il **vino di base definitivo** che sarà poi trasformato e avrà un modesto grado alcolico (non superiore a 11% vol.).

Sono le norme a tutelare e localizzare con grande precisione questo pregiatissimo vino. Basti pensare che lo Champagne viene prodotto esclusivamente nell'omonima regione a 150 chilometri a nord est di Parigi, secondo i lotti di terreno registrati nel dipartimento della Marna, dell'Aisne, della Seine-et-Marne e della Haut-Marne. Dal punto di vista legislativo anche in Francia la differenza tra Champagne e spumante è grande. Qui, giusto per non creare confusione tra i prodotti, lo spumante generico viene chiamato **?Crémant?**

.

