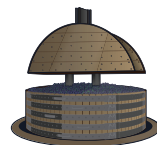


CHAMPAGNE: DAL VINO FERMO AL VINO EFFERVESCENTE

GLI INIZI

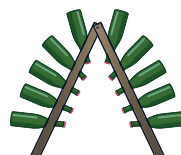
- **Inizio del XVII secolo:** la Champagne inventa un metodo di pressatura che permette di ottenere vino bianco da uve nere. Il "vin gris" così prodotto è riconosciuto come di alta qualità.
- **1668: Dom Pierre PÉRIGNON** è all'origine di pratiche che promettono l'eccellenza dei vini Champagne:
 - ▶ Attenzione alla qualità delle uve
 - ▶ Assemblaggio ragionato
 - ▶ Vinificazione attenta
- **Fine del XVII secolo:** in Champagne cominciano ad essere usati i tappi di sughero.



Gli abitanti della Champagne, desiderosi di conservare e trasportare meglio i loro vini, li mettono in bottiglia piuttosto che in botti. L'effervescenza derivante dalla fermentazione del vino viene imprigionata nella bottiglia e si rivela solo nei calici. L'aristocrazia si innamora di questo spumante. Questa effervescenza dei primordi è ancora molto casuale, ma gli abitanti della Champagne cercheranno di domarla...

IL CONTROLLO DELL'EFFERVESCENZA

- **Inizio del XVIII secolo:** le vetrerie francesi adottano un metodo di fabbricazione proveniente dall'Inghilterra. Le bottiglie ottenute sono più resistenti e quindi permettono di contenere meglio la pressione.
- **1816:** vengono inventate le "table de remuage" (divenute poi "pupitre") per portare il sediment delle fecce nel collo della bottiglia. Il "dégorgement" – la sboccatura – permette in seguito di eliminarlo.
- **1837: Jean-Baptiste FRANÇOIS**, un farmacista di Châlons, usa il densimetro per misurare la quantità di zucchero da aggiungere al vino per ottenere un'effervescenza ottimale.
- **1844:** viene inventata la capsula per gabbietta, trattenuta da una rete in filo di ferro.
- **1850: Edme-Jules MAUMENÉ**, un chimico di Reims, crea l'afrometro, un dispositivo per misurare la pressione nelle bottiglie.
- **1857: Louis PASTEUR** inizia il suo lavoro sulle fermentazioni. Scopre poi l'esistenza, il ruolo e il funzionamento dei lieviti, rendendo possibile, infine, il controllo delle fermentazioni del vino.



Emile MANCEAU enologo della Champagne, ha in seguito dimostrato che i lieviti hanno caratteristiche e comportamenti diversi a seconda della composizione del vino e del terroir da cui provengono.

LA RICERCA CONTEMPORANEA

- **Oggi:** nella ricerca dell'eccellenza, la filiera dello Champagne sta affinando la sua conoscenza e il suo controllo, in particolare della pressatura, della selezione dei lieviti, del ruolo dell'ossigeno, degli scambi gassosi, del gusto di luce, ecc.



Dal XIX secolo, le fasi dell'elaborazione dello Champagne sono ben controllate e immutate. Tuttavia, la filiera dello Champagne continua a innovare sia per perfezionare i propri strumenti di elaborazione che per trovare soluzioni in grado di ridurre l'impatto sull'ambiente.

Ulteriori informazioni : champagne.education