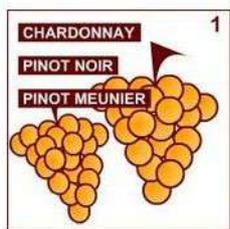
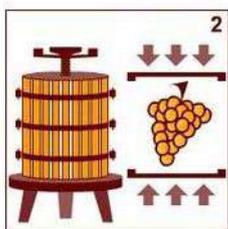


Champagne: metodo di produzione

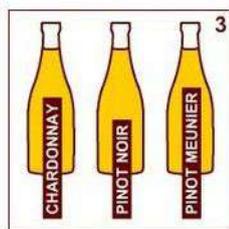
Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione dello Champagne, la celebre specialità enologica francese:



Le uve impiegate per produrre lo Champagne sono esclusivamente **chardonnay**, **pinot nero** (pinot noir) e **pinot meunier**. Nei cosiddetti **'blanc de blancs'** si utilizza solo chardonnay, nei **'blanc de noirs'**, pinot nero e meunier.



Le uve sono pressate delicatamente. Il **mosto** che si ottiene è pronto per la **fermentazione**: vengono quindi aggiunti **lieviti selezionati** che trasformano lo zucchero in alcol. Grazie ad essi il succo d'uva diventa vino.



A questo punto gli ingredienti principali sono pronti. Ognuno di questi **'vini-base'** (chardonnay, pinot noir and pinot meunier), **aggiungerà qualcosa allo Champagne**.



La **'cuvée'** è una miscela dei tre vini: questi **variano nelle proporzioni** a seconda del risultato che si intende ottenere. Eccezioni: il **'blanc de blancs'** (fatto con solo chardonnay) e il **'blanc de noirs'** (solo pinot nero e meunier).



Zucchero, lieviti selezionati e minerali sono gli ingredienti del cosiddetto **'liqueur de tirage'**: una miscela che viene aggiunta alla **cuvée** per far sì che **la seconda fermentazione abbia inizio**.



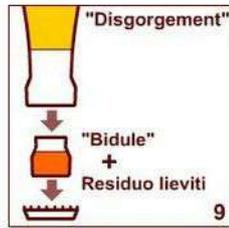
La cosiddetta **'bidule'** viene inserita nel collo della bottiglia: si tratta di un cilindro di plastica destinato a raccogliere il residuo dei lieviti morti, **'le fecce'**. La bottiglia viene quindi chiusa ermeticamente impiegando un **tappo a corona**.



Le bottiglie sono conservate per un paio di mesi in posizione orizzontale in fresche cantine (10/12 gradi): ciò garantisce una perfetta presa di spuma (**'prise de mousse'**). Segue un lungo periodo di riposo, durante il quale il gusto del vino è migliorato dal residuo dei lieviti (**'sur lattes'**). Piccole rotazioni (**'coup de poignée'**) evitano che questo si compatti.



Dopo un periodo che può variare **da un minimo di due fino a più di dieci anni**, si procede al cosiddetto **'remuage'**: le bottiglie **sono fatte progressivamente ruotare**, così che il residuo dei lieviti si raccolga all'interno della bidule. Questa operazione può essere effettuata a mano (sulla **'pupitre'**) o meccanicamente.



La **'sboccatura'** (**'disgorgement'**) consiste nella stappatura della bottiglia. Prima di sganciare il tappo a corona, il collo è immerso in un **liquido alla temperatura di -25 gradi circa**. Le fecce contenute all'interno della bidule ghiacciano e vengono quindi **espulse insieme ad essa** grazie alla pressione interna.



La fase del **'dosage'** prevede il rabbocco della bottiglia: viene aggiunto il cosiddetto **'liqueur d'expédition'**. Questo può essere composto, oltre che da spumante, da **zucchero** e da una piccola dose di **liquore**.



La bottiglia è **sigillata ermeticamente con un tappo di sughero**, assicurato al collo grazie a una **gabbietta metallica**, conosciuta come **'muselet'**.