

Egidio Fusco – Daniela Guiducci



ENOLABORATORIO

L'**Enolaboratorio** dedicato allo **Champagne** è rivolto principalmente a chi possiede già una minima conoscenza di questo vino ed è strutturato in **quattro sessioni**, ognuna delle quali si conclude con la degustazione di almeno quattro vini.

L'Enolaboratorio si configura come un corso di specializzazione o approfondimento su un tema troppo spesso trattato con eccessiva semplificazione; s'è preparato un percorso didattico che tratta argomenti tecnici e scientifici secondo i risultati delle ultime ricerche nel campo della spumantizzazione, non trascurando il fondamentale aspetto dell'analisi sensoriale.

I temi affrontati sono:

1a sessione - **La Champagne dal punto di vista geologico ed orografico**

2a sessione - **Le zone della Champagne ed i vitigni**

3a sessione - **La vinificazione, funzione dei lieviti e dei batteri**

4a sessione - **Style maison e analisi sensoriale**

A scopo esemplificativo, sono di seguito riportati l'indice della dispensa che sarà consegnata ad ogni partecipante, il testo dell'introduzione alla stessa e l'elenco dei possibili Champagne posti in degustazione al termine di ogni sessione, affinché sia illustrata la filosofia dell'iniziativa e la procedura prevista per il corso.

Ogni sessione prevede il supporto multimediale per aumentare il grado d'apprendimento e fornire ulteriori spunti di discussione ed approfondimento.

Le degustazioni si configurano come momenti di verifica e d'approfondimento ai temi trattati; sono state individuate tipologie rappresentative d'ogni lezione, che comprendono vini sia delle grandi case sia di piccoli produttori, spesso sconosciuti ai più.

estratti dalla dispensa

0. INTRODUZIONE

Spesso ci si dimentica che lo Champagne sia *un vino con le bollicine*: può sembrare una definizione riduttiva, quasi un'affermazione sacrilega nei confronti di un vero e proprio mito, sapientemente creato ed alimentato nel tempo.

Scopo di queste note, che sono il complemento di una serie d'incontri d'approfondimento, è riportare lo Champagne nella realtà vitivinicola ed enologica, fornendo le informazioni tecnico-scientifiche che, forse, possono giustificare in qualche modo la sua fama. Siamo convinti che per comprendere a fondo l'anima di questo vino sia necessario esaminare le numerose componenti del fenomeno, secondo un approccio il più rigoroso possibile.

Si tratta d'aspetti talvolta contraddittori od opinabili, ma che fanno parte della storia di una regione che ha saputo non solo inventarsi un vino, ma lo ha difeso e lo difende con rara unità d'intenti. È sorprendente come piccolissimi produttori viaggino a braccetto con le grandi aziende, come le rivalità siano contenute ed affrontate secondo canoni per così dire *sportivi*, poiché tutti sono interessati a tenere alto il nome dello Champagne, consapevoli come il cedimento di uno possa danneggiare tutti.

Questo encomiabile ed invidiabile spirito di gruppo è compreso nella bellissima parola della lingua francese, il **terroir**. La nuova definizione di *terroir* è stata messa a punto dalla Commissione Viticoltura e dal gruppo degli esperti di Ambiente viticolo e cambiamento climatico durante l'ultimo Congresso Mondiale dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), svoltosi nel mese di giugno 2010 a Tbilisi, in Georgia : «*Il TERROIR viticolo è un concetto che si riferisce a un'area nella quale la conoscenza collettiva delle interazioni tra caratteri fisici e biologici dell'ambiente permette la sua evoluzione attraverso l'applicazione di pratiche culturali. Quest'interazione crea caratteristiche distintive per i prodotti che hanno origine in quest'area. Il Terroir comprende una specificità di suolo, di topografia, di clima, di paesaggio e di biodiversità*».

Ed è proprio sul *terroir* che s'è desiderato incentrare questo studio, cercando di esaminare e comunicare gli intrinseci caratteri nei loro differenti aspetti, storici, geografici, comportamentali; dall'analisi emerge con prepotenza come tutto il mondo *champenois* sia riuscito a coniugare antiche tradizioni con l'accettazione, e messa in pratica, di nuove metodologie, con l'unico scopo di mantenere costante la qualità ed incontaminato il mito.

Mito che ci è proposto ogni volta che stappiamo una bottiglia e ne degustiamo il contenuto, ma che non deve far dimenticare che **il vino deve regalare soprattutto emozioni.**

INDICE

0. INTRODUZIONE	5
1. LA STORIA	6
2. IL TERROIR	14
2.1. Il paesaggio: come s'è generato e trasformato	16
2.2. Composizione dei suoli	19
2.3. Il clima	21
2.4. I vigneti	22
2.5. Le zone	24
3. I VITIGNI	35
3.1. I vitigni e loro origine	35
3.2. Variabilità clonale	37
3.3. Forme d'allevamento e coltura	39
4. LA VINIFICAZIONE	41
4.1. Fasi di produzione	41
4.2. Champagne rosé	49
4.3. Funzione dei lieviti e dei batteri	51
5. ANALISI SENSORIALE	56
5.1. I composti odorosi	56
5.2. Le bollicine	61
5.3. Riconoscibilità dei vini che concorrono all'assemblaggio	63
5.4. Il prodotto finito: style maison	63
6. TABELLE	64
6.1. I Grands Crûs	65
6.2. I Premiers Crûs	66
6.3. Classificazione dei produttori	67
6.4. Tipologie dello Champagne	67
6.5. Formati delle bottiglie	68
6.6. I numeri dello Champagne	68
6.7. Elenco dei comuni della Champagne	72
7. APPENDICE - ESEMPI DI DEGUSTAZIONE	81
8. BIBLIOGRAFIA	83
9. CREDITI	84

Vini in degustazione

1A SESSIONE - LA CHAMPAGNE DAL PUNTO DI VISTA GEOLOGICO ED OROGRAFICO

Jaques Laissagne - Brut - Blanc de blancs

Montgueux - Côte de Champagne

André Clouet Silver - Brut Nature - Blanc de noir

Bouzy - Montagne de Reims, Grande Montagne

Prudhomme Brut - Blanc de noir, Pinot Meunier

Festigny - Vallée de la Marne Est, Vallée Moyenne de la Marne

Gaston Chiquet Brut Tradition - Pinot Meunier 45%, Chardonnay 35%, Pinot Noit 20%

Dizy - Vallée de la Marne Est, Entrée de la Vallée de la Marne

Veuve Fourny Premier Crû - Brut Nature - Blanc de blancs

Vertus - Côte des Blancs

2A SESSIONE - LE ZONE DELLA CHAMPAGNE ED I VITIGNI

Proudhome 2005 Brut - Blanc de noir, Pinot Meunier

Festigny - Vallée de la Marne Est, Vallée Moyenne de la Marne

Larmandier Bernier Brut - Blanc de blancs

Vertus - Côte des Blancs

Dufour Brut 1999 - Blanc de blancs, Pinot Blanc - deg. 2008

Landreville - Côte des Bar, Trois Vallées

Grongnet Brut - Blanc de noir, Pinot Noir

Etoges - Sézannais et Vallée du Petit Morin, Côte de Congy

3A SESSIONE - LA VINIFICAZIONE, FUNZIONE DEI LIEVITI E DEI BATTERI

Taittinger Brut

Reims - Montagne de Reims, Reims

Dom Perignon 2002 Brut - Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%

Epernay - Vallée de la Marne Est, Entrée de la Vallée de la Marne

Philipponnat Clos de Goisses 1999 Brut - Pinot Noir 50%, Chardonnay 50% - deg. 2008

Mareuil-sur-Aÿ, Vallée de la Marne Est, Entrée de la Vallée de la Marne

Roederer Brut - Pinot noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%

Reims - Montagne de Reims, Reims

4A SESSIONE - STYLE MAISON E ANALISI SENSORIALE

Le Mesnil Sublime 2002 Gran Cru Brut - Blanc de blancs

Le-Mesnil-sur-Oger - Côte des Blancs

Roses de Jeanne Les Ursules Brut - Blanc de noir

Celles-sur-Ource - Côte des Bar, Trois Vallées

Marie-Noelle Ledru Extra Brut - Blanc de noir

Ambonnay - Montagne de Reims, Grande Montagne

De Saint Gall Gran Crû Brut Rosé - Pinot noir - rosé de saignée

Ambonnay - Montagne de Reims, Grande Montagne

L'Enolaboratorio dedicato allo Champagne è stato ideato e messo a punto da Egidio Fusco e Daniela Guiducci.

Egidio Fusco è laureato in Architettura presso il Politecnico di Milano, diplomato Sommelier, Assaggiatore e docente O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino).

Tiene corsi di degustazione e d'accostamento vino-cibo, seminari d'approfondimento sul vino, sulle tecniche di degustazione, sulla storia della vite e del vino da trent'anni.

Ha organizzato, ed organizza, manifestazioni legate al mondo dell'enogastronomia, come rassegne, banchi assaggio, cene didattiche e simili.

È titolare del sito internet www.vinocon.it, dedicato alla cultura del vino ed alla scienza degli accostamenti vino-cibo, e del blog Aepicurus.blogspot.com, che si occupa di degustazioni e di approfondimenti enogastronomici.

Fornisce consulenze ad enoteche e ristoranti per la scelta dei vini e la composizione delle carte dei vini.

Ha curato guide e libri divulgativi e didattici sul vino e gli alimenti; scrive dispense a supporto delle lezioni che tiene; nel 2005 ha pubblicato "Il vino Giusto", manuale per gli accostamenti vino-cibo, nel quale sono catalogati 725 vini italiani e più di 340 preparazioni.

Ha fornito la consulenza operativa come residente alla riapertura di uno dei più famosi ristoranti del Sud America, il ristorante "Le Gourmet" a Caracas, Venezuela; ha partecipato a trasmissioni radiotelevisive presso alcune emittenti venezuelane in qualità d'esperto enogastronomo.

Daniela Guiducci, diplomata e perfezionata in Lingua e Cultura Cinese, si è laureata in Viticoltura ed Enologia presso la Facoltà di Agraria di Milano con tesi sulla Vite ed il Vino in Cina.

Recentemente si è specializzata in Spumantistica, conseguendo il diploma di Master Universitario in Gestione del Sistema Vitivinicolo-I Vini Spumanti e realizzando personalmente una piccola produzione di Spumante Metodo Classico rosé.

È assaggiatore O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino).

Partecipa costantemente a convegni, seminari e viaggi-studio in ambito vitivinicolo (tra i quali Cile, Champagne, Alsazia, Penedès).

Ha collaborato per quattro anni come coordinatrice di redazione al periodico Saponi&Salute, rivista tecnica sull'agroalimentare con rubriche sul vino, l'olio, la salute e l'alimentazione umana.

Attualmente collabora ad una testata locale con una propria rubrica sul vino.

Fornisce consulenze operative a ristoranti per la composizione delle carte dei vini, scelta e preparazione di menù, organizzazione di serate ed eventi a tema, dove cura anche la parte relativa alla comunicazione.