



Spumanti Italiani

Metodi, Denominazioni e Marchi

di **Giuseppe BUSSI**
e **Antonello MAIETTA**

INDICE

1.	Introduzione	3
2.	Normativa comunitaria	4
2.1.	Definizione di Spumante	4
2.2.	Categorie di Spumanti	4
2.3.	Tipi di Spumanti in base al residuo zuccherino	5
3.	Il terroir	5
4.	I vitigni	5
4.1.	Pinot nero	6
4.2.	Chardonnay	6
4.3.	Pinot bianco e grigio	6
4.4.	Prosecco	6
4.5.	Riesling	6
4.6.	Müller-Thurgau	7
4.7.	Cortese	7
4.8.	Garganega	7
4.9.	Verdicchio	7
4.10.	Moscato	7
4.11.	Brachetto	7
4.12.	Malvasie	7
5.	Storia – I primi vini con le bollicine	8
6.	La produzione dei vini base	8
7.	Il processo di spumantizzazione	8
7.1.	Il metodo Classico	9
7.2.	Metodo Champenois tra storia e leggenda	10
7.3.	Il metodo Charmat	10
7.4.	Martinotti, chi era costui?	11
8.	Denominazioni e Disciplinari	12
8.1.	Franciacorta DOCG	12
8.1.1.	Consorzio di tutela	13
8.2.	Oltrepò Pavese DOC	13
8.2.1.	Consorzio di tutela	14
8.3.	Trento DOC	14
8.4.	Alta Langa D.O.C.	15
8.5.	Alto Adige DOC	16
8.6.	Asti Spumante DOCG	16
8.6.1.	Consorzio di tutela	17
8.7.	Brachetto d'Acqui Spumante DOCG	17
8.8.	Conegliano-Valdobbiadene DOC	18
8.8.1.	Consorzio di tutela	19
8.9.	Istituto Talento Metodo Classico	19
9.	Le bottiglie	20
10.	Note di degustazione	21
11.	Gli spumanti regione per regione	22

1. Introduzione

Nel mondo del vino gli **spumanti** costituiscono una categoria a parte, perché sono dotati di caratteristiche uniche:

- un'elevata concentrazione di anidride carbonica di origine naturale, che rende più vivido il colore, esalta il profumo e vivacizza il gusto;
- un titolo alcolometrico mai eccessivo;
- un insieme di profumi di particolare finezza e fragranza, in parte legati all'uva d'origine, in parte generati dalle fermentazioni, dalla presa di spuma e dalla maturazione.

Esistono in commercio anche gli **spumanti artificiali**, quelli cioè gassificati, ottenuti mediante aggiunta di anidride carbonica; essi per legge devono riportare in etichetta l'indicazione "addizionato di gas acido carbonico". Non riteniamo il caso di farne menzione in questa monografia.

In questa sede ci occupiamo soltanto di **spumanti naturali**, la cui preparazione prevede la rifermentazione del vino base (o del mosto, come per l'Asti) addizionato di zuccheri e di lieviti in un recipiente ermetico, che può essere una bottiglia o un'autoclave. Al termine del processo, il valore della sovrappressione, a 20°C, non deve essere inferiore a 3 bar, che diventano 3,5 bar per i Vini Spumanti di Qualità (Vsq). Nella realtà la pressione in bottiglia può arrivare a 5 o 6 bar.

2. Normativa comunitaria

In una trattazione che ha lo scopo di fornire uno strumento utile al Sommelier, non può mancare il riferimento alle normative emesse dalla Ue in materia vitivinicole, alle quali ogni Stato membro deve attenersi. Le principali norme di interesse per la trattazione in corso sono contenute nel Regolamento del Consiglio Comunitario n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ed ai suoi numerosi Allegati, a cui rimandiamo il lettore per quanto non segnalato in questa monografia.

2.1. Definizione di Spumante

Doverosa come inizio della trattazione, questa definizione è stralciata dall'Allegato 1 del suddetto regolamento, al punto 15.

Vino spumante: (omissis), il prodotto ottenuto dalla **prima** o **seconda** fermentazione alcolica:

- di uve fresche,
 - di mosto di uve,
 - di vino,
- atti a diventare vino da tavola,
- di vino da tavola,
 - di v.q.p.r.d.,
 - (omissis),

caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che, conservato alla temperatura di **20°C** in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione e non inferiore a **3 bar**.

2.2. Categorie di Spumanti

Secondo la legislazione comunitaria, riconducibile al già citato Regolamento, gli spumanti si distinguono nelle categorie seguenti:

- **spumante**
titolo alcolometrico volumico totale del vino base 8,5% vol. minimo
titolo alcolometrico volumico effettivo 9,5% vol. minimo
sovrappressione a 20°C 3 bar minima

- **spumante di qualità (Vsq)**
titolo alcolometrico volumico totale del vino base 9% vol. minimo
titolo alcolometrico volumico effettivo 10% vol. minimo
sovrappressione a 20°C 3,5 bar minima
durata del processo di elaborazione (in autoclave) 6 mesi minimo
durata del processo di elaborazione (in bottiglia) 9 mesi minimo

- **spumante di qualità di tipo aromatico (Vsaq)**
mosti o mosti di uve parzialmente fermentati e/o vini ottenuti dalle qualità Prosecco
l'aggiunta di sciroppo di dosaggio è vietata
titolo alcolometrico volumico effettivo 6% vol. minimo
titolo alcolometrico volumico totale 10% vol. minimo
sovrappressione a 20°C 3 bar minima
durata del processo di elaborazione 1 mese minimo

- **spumante di qualità prodotto in regioni determinate (Vsqprd)**
titolo alcolometrico volumico totale del vino base:
 Zona CIII (Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna) 9,5% vol. minimo
 Altre Zone d'Italia 9% vol. minimo
titolo alcolometrico volumico effettivo 10% vol. minimo
sovrappressione a 20°C 3,5 bar minima
sovrappressione a 20°C (in recipienti fino a 25 cl.) 3 bar minima
durata del processo di elaborazione (in autoclave) 6 mesi minimo
durata del processo di elaborazione (in bottiglia) 9 mesi minimo

- **spumante di qualità prodotto in regioni determinate di tipo aromatico (Vsaqprd)**
 solo mosti o mosti di uve parzialmente fermentati
 l'aggiunta di sciroppo di dosaggio è vietata
 titolo alcolometrico volumico effettivo 6% vol. minimo
 titolo alcolometrico volumico totale 10% vol. minimo
 sovrappressione a 20°C 3 bar minima
 durata del processo di elaborazione 1 mese minimo

2.3. Tipi di Spumanti in base al residuo zuccherino

Elenchiamo in questo paragrafo i tipi di spumante previsti dai regolamenti Ue, in base al residuo zuccherino del prodotto finale. Quando non si tratta di spumante aromatico, il residuo zuccherino è stabilito dall'aggiunta della "liqueur d'expédition", essendo il prodotto finale praticamente privo di zucchero.

- **Brut nature, Pas dosé o Dosaggio zero:** meno di 3 g/l (vietata l'aggiunta della liqueur d'expédition)
- **Extra brut:** 0 – 6 g/l
- **Brut:** meno di 15 g/l
- **Extra dry:** 12 – 20 g/l
- **Sec, Secco o Dry:** 17 – 35 g/l
- **Demi-sec o Abboccato:** 33 – 50 g/l
- **Doux o Dolce:** più di 50 g/l

Se il tenore di zucchero del prodotto consente l'indicazione di due delle menzioni elencate, l'elaboratore può usarne una sola, a propria scelta.

Per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico (Vsaq) e i v.s.a.q.p.r.d. del tipo aromatico, la menzione relativa al tipo di prodotto può essere sostituita dall'indicazione del tenore di zucchero, espresso in grammi per litro, determinato mediante l'analisi.

3. Il terroir

Alla maniera francese, con il termine **terroir** si identifica l'insieme degli elementi che consentono di ottenere la materia prima migliore per il "progetto vino" che è nella mente del produttore e cioè **microclima** della zona, tipo di **terreno** e qualità di **vitigno**.

In Italia, per lo spumante si utilizzano vitigni assai diversi, coltivati spesso in zone vocate, ma talvolta meno. I territori più idonei sono quelli dove il clima va da temperato a freddo, il suolo è magro e poco profondo. Sono idonei terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa, a fertilità moderata, ma anche sciolti, ciotolosi e ghiaiosi. È basilare che questi terreni siano esclusivamente a giacitura pedecollinare o collinare ed abbiano una buona esposizione; saranno quindi rigorosamente esclusi i vigneti esposti a nord, oppure di fondo valle o pianeggianti, leggeri o umidi.

Queste condizioni si verificano in particolare nella fascia pedemontana del Nord, dove la lenta maturazione dell'uva favorisce il buon accumulo di zuccheri senza un'eccessiva diminuzione degli acidi organici, mentre l'escursione termica giorno/notte arricchisce il corredo degli aromi varietali.

Per completare il discorso del terroir, occorre analizzare anche le tipologie di vitigno, comprendendo, tra i più vocati alla spumantizzazione, anche quelli utilizzati soprattutto per tradizione.

4. I vitigni

Una grande distinzione, che impatta drasticamente sul prodotto finale, è quella tra **vitigni neutri**, come i Pinot e lo Chardonnay, utilizzati per gli spumanti più o meno secchi elaborati con il metodo Classico o Charmat e **vitigni aromatici**, come i Moscati e le Malvasie, utilizzati per la produzione di spumanti dolci aromatici, generalmente con il metodo Charmat.

È comunque fuori di dubbio che, al di là della pleora di vitigni utilizzati in Italia per la spumantizzazione, i più idonei in assoluto, quelli cioè che danno luogo a spumanti di qualità superiore, naturalmente elaborati con il metodo Classico, siano Pinot nero e Chardonnay.

Il Pinot nero conferisce allo spumante l'ossatura portante, la **charpente** come direbbero i francesi e la forza; lo Chardonnay dona freschezza, bouquet e finezza. Si vede quindi che da un dosaggio attento dei due ingredienti si può ottenere una sfumatura infinita di prodotti.

4.1. Pinot nero

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "[vitis allobrogica](#)" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi.

Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco.

Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione.

4.2. Chardonnay

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais, in Borgogna. Da qui si sarebbe diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo.

Successivamente il vitigno è stato classificato come Pinot-Chardonnay, a causa della somiglianza con il Pinot bianco e tale denominazione è rimasta in uso sino alle soglie degli anni '80.

La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco.

Solo nel 1963 si giunse ad una differenziazione certa, piantando un vigneto in [purezza](#) di Chardonnay presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, con viti importate direttamente dalla Francia; risultarono chiare le qualità superiori dello Chardonnay sul Pinot bianco, specialmente per la spumantizzazione. Nel 1978 lo Chardonnay viene iscritto nel Catasto Nazionale delle varietà.

4.3. Pinot bianco e grigio

Derivati, come si è detto, dal capostipite Pinot nero, non hanno né la sua potenzialità, né la finezza dello Chardonnay. Entrano nelle cuvées degli spumanti metodo Classico delle zone più pregiate, ma la tendenza è quella di sostituirli, in occasione di nuovi impianti, con il più qualitativo Chardonnay.

4.4. Prosecco

La teoria più accreditata sull'origine del Prosecco identifica questo vitigno con un vino noto ai tempi dell'Impero Romano e citato da Plinio, il [Pucino](#), probabilmente proveniente dalle colline friulane-triestiche. Ad avvalorare questa teoria contribuisce l'esistenza, nella zona di Trieste, di un paese chiamato Prosecco e la presenza di un vitigno locale chiamato "[Glera](#)", del tutto simile al Prosecco. Da qui sarebbe arrivato nel Trevigiano il vitigno omonimo. Il vitigno [Serprina](#) dei Colli Euganei potrebbe avere le stesse origini del Prosecco.

Esistevano all'inizio del 1900 parecchi biotipi di Prosecco diffusi nell'alta provincia di Treviso, abbandonati a favore del Prosecco tondo; è seguito negli ultimi vent'anni un grande lavoro di selezione clonale finalizzato alla salvaguardia della rusticità e vigoria del vitigno che deve adattarsi, di volta in volta, a diverse esigenze agronomiche, culturali, sanitarie ed enologiche.

4.5. Riesling

Esiste nelle sottovarietà [renano](#) (rheinriesling), originario della valle del Reno, in Germania e [italico](#) (welschriesling). Il renano, di difficoltosa coltivazione e di scarsa produttività, è indubbiamente il più interessante tra i due e viene generalmente impiegato nella produzione di grandi vini bianchi fermi, caratterizzati da notevole struttura e persistenza gusto-olfattiva, da bouquet intenso di frutta e note agrumate, con chiari riconoscimenti vegetali e, soprattutto nella sua lunga evoluzione, di note minerali e di idrocarburi.

Il riesling italo, molto meno interessante, è sovente utilizzato nella spumantizzazione con il metodo Charmat.

4.6. Müller-Thurgau

Incrocio tra riesling renano e silvaner sviluppato nel 1882 dal dottor Herman Müller, nato nel cantone svizzero di Thurgau, ma all'epoca operante alla stazione viticolturale tedesca di Geisenheim. Il suo scopo era quello di combinare la qualità del grande vitigno riesling, con l'affidabilità colturale e la maturazione precoce del silvaner. Il vitigno sicuramente matura precocemente, persino prima del silvaner e, se lasciato libero, ha rese per ettaro prodigiose. Il vino che se ne ricava è conseguentemente debole e opaco, a meno di non contenere drasticamente la resa.

Il Müller-Thurgau appartiene ai pochi vitigni capaci di svilupparsi bene al limite massimo per la viticoltura (600-700 fino a 1000 metri s.l.m.). Se coltivato su terreno adatto e secondo le giuste tecniche, la capacità del Müller-Thurgau in termini qualitativi diventa apprezzabile.

Studi recenti dell'Istituto federale superiore Klosterneuburg dell'università di Vienna hanno rilevato l'illegittimità di uno dei due padri del Müller-Thurgau, in cui manca completamente il genotipo del Silvaner. Al suo posto sono stati riscontrati i tratti caratteriali di una varietà importata nel XVI secolo da Costantinopoli in Europa, identificabile con lo Chasselas.

4.7. Cortese

Originario dell'Alessandrino, da dove si è successivamente diffuso in Oltrepò Pavese, è coltivato essenzialmente sulle colline dell'Alto Monferrato e sui Colli Tortonesi, ma è soltanto nel circondario di Gavi che l'uva raggiunge il grado ottimale di maturazione (o sarà la perizia dei viticoltori?) che permette l'ottenimento di un vino fresco e fruttato, caratterizzato da un corredo acido di tutto rispetto, adatto quindi anche alla spumantizzazione.

In piccole quantità si trova anche nel Veronese, con il nome di Bianca Fernanda.

4.8. Garganega

È talmente diffusa in Veneto, principalmente sulle colline di Soave nel Veronese, che durante la sua lunga storia ha sviluppato miriadi di cloni e sottovarietà, tra le quali la più importante è la Garganega di Gambellara nel Vicentino. Sembra essere pressochè identica al grecanico siciliano.

È una buona base per gli spumanti elaborati con il metodo Charmat.

4.9. Verdicchio

Considerato autoctono delle Marche, ma già citato in epoca romana da Colomella, è diffuso nei Castelli di Jesi e sulle colline di Matelica, dove viene utilizzato soprattutto per i bianchi fermi, ma anche in spumantizzazione.

4.10. Moscati

Moscato al plurale, perchè si tratta di una numerosa e antica famiglia di vitigni importati dalla Grecia e chiamati dai Romani "Vites apianae", in quanto prediletti dalle api per la dolcezza dei loro acini. Esistono varietà bianche, gialle, rosa e nere, anche se la tipologia più importante è il Moscato bianco (o di Canelli), diffuso in tutto il bacino del mediterraneo.

Nella spumantistica, il moscato bianco coltivato nella fascia collinare del Piemonte, tra i fiumi Tanaro e Bormida, nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo, dà luogo all'Asti spumante, gioiello enologico che tutto il mondo ci invidia.

4.11. Brachetto

Originario del Monferrato, in Piemonte, è vitigno a bacca nera aromatico, coltivato nelle colline di Acqui e di Nizza. Sembra essere simile al francese Braquet, considerato un vecchio vitigno provenzale.

Le rese sono basse ed il vitigno Brachetto è abbastanza delicato, ma il vino che ne deriva è interessante e particolare, di corpo debole, ma con piacevole freschezza e bouquet intenso e aromatico, con riconoscimenti di rosa e fragoline di bosco e lieve retrogusto mandorlato.

4.12. Malvasie

Sono più diffuse quelle a bacca bianca, che quelle a bacca nera.

Per la produzione spumantistica, in genere con il metodo Charmat, si utilizza la malvasia bianca in Oltrepò Pavese ed in Emilia, sui colli di Piacenza e di Parma. In Piemonte si utilizzano in spumantizzazione due malvasie nere, a Casorzo la Malvasia di Casorzo e a Castelnuovo Don Bosco la Malvasia di Schierano.

5. Storia – I primi vini con le bollicine

Tralasciando vetuste citazioni quali quelle, ad esempio, ritrovate nel Libro dei Salmi (1000 a.C. circa) e nell'Iliade di Omero (attorno al IX secolo a.C.), ampie e dettagliate descrizioni sulla produzione e il consumo di vini spumanti si hanno in epoca romana, per opera di autori quali Virgilio, Lucano e Columella.

Nei loro scritti compare spesso, nella descrizione di taluni vini, la parola spumante o l'utilizzo di altri vocaboli quali **saliens**, **titillans**, **spumans**, **spumescens**, utili per evidenziare le caratteristiche peculiari dei vini di questa tipologia e testimoniare a noi che già a quei tempi, anche se con tecniche diverse dalle attuali, venivano prodotti se non proprio vini spumanti, sicuramente vini frizzanti.

Tra questi vini con le bollicine ricorrono spesso nelle citazioni quelli denominati **aigleucos** e **acinatici**.

Gli **aigleucos** erano ottenuti ponendo un mosto ricco di zuccheri in anfore rese impermeabili con pece e successivamente calate in acque fredde (soprattutto di pozzi profondi) per rallentare al massimo la fermentazione. Quando si voleva completare il ciclo produttivo, si trasportavano le anfore in ambienti caldi, dove i lieviti tornavano attivi; la ripresa fermentativa sviluppava alcol e gas acido carbonico che, non potendo sfuggire, si scioglieva nel vino rendendolo spumeggiante.

L'**acinatico** era prodotto con tecnologia simile a quella appena descritta, ma differiva dagli aigleucos perché il mosto era ottenuto da uve appassite e quindi con maggiore contenuto zuccherino. Questo mosto poteva essere utilizzato da solo per la produzione del vino, oppure serviva per la rifermentazione di vini tranquilli. Questo è il metodo di spumantizzazione, ad esempio, del mitico Falernum citato da Lucano.

L'**acinatico** è citato spesso da Cassiodoro (attorno al 500 d.C.), un autentico esperto degli acinatici veronesi e trevisani, antenati dei moderni Recioto e Amarone e del Torchiato di Fregona.

Il primo termine per identificare con precisione il vino con le bollicine si ha però molto dopo la caduta dell'Impero romano ed i secoli bui del Medioevo: nel Rinascimento (non solo delle arti e della qualità della vita, ma anche del vino), si cominciò ad apprezzare una tipologia di vino definita all'epoca **mordace**, **piccante**, **razzente**, ed a cui ci si riferì con il termine **ispumante**.

6. La produzione dei vini base

Tutti i vini base spumante devono essere ottenuti con una tecnologia adeguata ma, ricordando che la qualità nasce nel vigneto, è essenziale scegliere le uve dei vitigni più adatti, coltivate nelle zone più vocate e vendemmiate nel momento più giusto. Gli enologi seguono la maturazione dei grappoli e li analizzano per individuare il punto di equilibrio tra zuccheri e acidi; la vendemmia deve essere leggermente anticipata rispetto a quella dei vini fermi, per conservare nell'uva il corredo acido indispensabile ad uno spumante di qualità.

L'uva, raccolta preferibilmente a mano e posta in cassette di piccola capacità, viene sottoposta il più presto possibile a pigiatura soffice; per l'ottenimento del **mosto fiore** la resa dell'uva in vino non dovrebbe superare il 60%.

Il mosto fiore si lascia decantare almeno una giornata, in modo da eliminare le fecce in sospensione e buona parte della flora microbica non gradita, che potrebbe conferire al vino odori sgradevoli. Si procede quindi ad una fermentazione **in bianco** a bassa temperatura (intorno ai 18/20°C), previa aggiunta di lieviti selezionati, per un periodo massimo di 25 giorni.

Per la produzione di spumanti dolci e aromatici, si conserva a freddo (-5°C) il mosto non fermentato, come nel caso del Moscato e del Brachetto, per mantenere quanto più possibile inalterati gli aromi primari delle uve.

7. Il processo di spumantizzazione

Il processo di spumantizzazione, o **presa di spuma**, del vino base o del mosto-vino consiste nell'attivare una seconda fermentazione in un recipiente chiuso; gli zuccheri, naturali o aggiunti, vengono metabolizzati dai lieviti selezionati, con formazione di una certa quantità di alcol e sviluppo di anidride carbonica.

Il gas, che non può disperdersi, si scioglie nel vino legandosi a composti proteici e genera la spuma o perlage, cioè le file di bollicine.

I metodi di produzione sono diversi, anche se quelli realmente utilizzati sono due: classico e charmat:

- **Classico**: tradizionale in bottiglia (in Francia Champenoise);
- **Charmat**: in grandi recipienti (autoclave);
- **Marone Cinzano**: (o transfer) parte in bottiglia, parte in autoclave, ideato da Marone Cinzano attorno al 1915 e ormai quasi abbandonato.

7.1. Il metodo Classico

Questo metodo viene utilizzato in Italia dalla seconda metà dell'Ottocento; infatti è del 1865 il primo metodo "Champenois" (allora si poteva ancora chiamarlo così) di casa Gancia. Dal 1 settembre 1994 l'Unione Europea ha riservato la dizione **Metodo Champenois** ad uso esclusivo dei produttori di Champagne.

Analizziamo di seguito questo importante processo produttivo, dividendolo nelle varie fasi che lo compongono.

- **Assemblaggio**, cioè la formazione della partita o **cuvée**: si ottiene da una miscela di vini in proporzioni stabilite dall'enologo per conferire al prodotto caratteristiche e costanza qualitativa. Nella formazione della partita è consentita l'aggiunta di vini di annate precedenti in percentuale massima del 30%, ad esclusione dei vini base destinati alla produzione di spumanti millesimati, cioè che devono riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve.
- **Imbottigliamento**: il vino base viene posto in una bottiglia di vetro pesante, che deve resistere alla pressione. Affinchè si possa verificare la rifermentazione, è necessario aggiungere la **liqueur de tirage**: sciroppo di zucchero, lieviti selezionati e piccole dosi di sostanze minerali e chiarificanti, utili alla successiva eliminazione delle fecce. I lieviti, del tipo *Saccharomyces*, devono essere resistenti alle basse temperature dei locali in cui viene realizzata la fermentazione (11-13°C) ed alla pressione che essi stessi producono (5-6 bar). Le quantità: tenendo conto che 4 g/litro di zucchero trasformati producono la pressione di 1 bar e 17 g/litro trasformati danno luogo all' 1% di alcol in volume, aggiungendo **24 g/litro** di zucchero si ottiene la pressione di **6 bar** e circa **1,5% di alcol**; partendo quindi da un vino base fermo di 11 gradi, otterremo un vino spumante (circa 6 bar) con il 12,5% in volume di alcol svolto.
Le bottiglie, chiuse ermeticamente con un tappo provvisorio a corona (**bouchon de tirage**), con un cilindretto di polietilene detto **bidule**, destinato a facilitare la raccolta del sedimento finale, vengono poste orizzontalmente in **cataste** fermate da lunghi listelli di legno, in locali bui e freschi.
- **Presa di spuma** o **prise de mousse**: nelle cataste, nel giro di qualche mese, si svolge la rifermentazione; questa fase deve terminare entro 120 giorni ed all'interno delle bottiglie la pressione deve essere almeno 5 bar, misurata a 20°C. A questo punto il vino è già spumante, ma per raggiungere qualità e pregio elevati la strada è ancora lunga.
- **Maturazione sulle fecce** o **maturation sùr lies**. Quando i lieviti esauriscono lo zucchero, entrano in quiescenza e precipitano sulla parete della bottiglia; avviene cioè la cosiddetta **autolisi del lievito**, dovuta alla morte ed alla successiva rottura delle cellule del lievito stesso. In questo modo si liberano nel vino molte sostanze aromatiche, che a loro volta sono in grado di operare trasformazioni che conferiscono complessità e finezza allo spumante. Ai fini della qualità del prodotto finale è determinante il **tempo di permanenza sulle fecce**. La Ue stabilisce un minimo di 9 mesi, ma i prodotti più pregiati maturano sui lieviti molti anni.
Periodicamente le bottiglie vengono rimosse (**sbancamento** delle cataste) e scosse, per evitare che le fecce si incrostino sulle pareti e per favorire il contatto delle sostanze liberate per autolisi con tutta la massa liquida.
- **Remuage sùr pupitres**. Al termine della maturazione sui lieviti è necessario eliminare il sedimento naturale che si è depositato in bottiglia. Questo si ottiene con le operazioni di **remuage** e **dégorgement** o sboccatura. Le bottiglie sono prelevate dalle cataste ed infilate per il collo nelle **pupitres**, cavalletti in legno inclinati, caratterizzati da fori sagomati. Dall'iniziale posizione orizzontale, le bottiglie vengono ruotate a mano ogni giorno di 1/8 o 1/4 di giro, variandone gradualmente l'inclinazione fino a portarle quasi in verticale al termine di circa 30 giorni. Dopo questo periodo il sedimento si trova contro il tappo, nella **bidule**, pronto per essere eliminato.
Al di là della poesia, raramente conciliabile con le esigenze di mercato, l'operazione di remuage viene attualmente fatta a macchina (le famose giropallet), nel rispetto dei modi e tempi tradizionali.
- **Sboccatura** o **dégorgement**. La sboccatura veniva fatta in origine facendo saltare il tappo **à la volée**, con grande abilità manuale (vedi foto); la pressione del gas espelleva il deposito. Attualmente avviene meccanicamente **à la glace**: il collo della bottiglia è immerso in un liquido refrigerante a -25°C; parte del vino congela inglobando il sedimento; il freddo attenua la pressione, sufficiente però a eliminare il sedimento quando si toglie il tappo a corona.



Da notare che lo spumante comincia ad invecchiare dal momento in cui si effettua la sboccatura. Sarebbe quindi importante per il consumatore conoscere questa data ed evitare di conservare le bottiglie per un presunto invecchiamento, in pratica solo dannoso alla qualità del prodotto.

Sfortunatamente ancora relativamente pochi produttori hanno l'abitudine di riportare la data di sboccatura in controetichetta.

- Aggiunta della **liqueur d'expédition** o **liqueur de dosage**. Lo scolorimento delle bottiglie dovuto alla sboccatura viene colmato con uno sciroppo di zucchero in vino ben maturo, sovente con un goccio d'acquavite (Cognac o altro). La ricetta di questo liquido viene a buona ragione tenuta segreta, in quanto è responsabile del particolare gusto del prodotto. Il dosaggio dello zucchero determina la tipologia dello spumante. L'aggiunta della liqueur d'expédition è proibita negli spumanti a dosage zero.
- **Tappatura** ed **habillage**. L'ultima fase è quello della tappatura definitiva con tappo di sughero a fungo, ancorato con gabbietta in filo metallico. Le bottiglie vengono conservate in cantina ancora qualche mese, per permettere un perfetto amalgama tra spumante e liqueur d'expédition, prima di completare il loro abbigliamento con capsula di stagnola, etichetta e controetichetta ed avviarle alla rete di commercializzazione.

7.2. Metodo Champenois tra storia e leggenda

Durante la seconda metà del XVII° secolo ritroviamo in Francia, quale cellario presso l'abbazia di Hautvillers, il monaco benedettino Dom Perignon, nato nel 1639 e morto nel 1715, al quale comunemente si fa risalire l'invenzione del metodo Champenois, cioè della spumantizzazione con rifermentazione in bottiglia, con rémuage e dégorgement. In effetti in Champagne non si sostiene che sia stato Dom Perignon a inventare lo Champagne: nella sua figura si identifica però una sorta di catalizzatore che ha fatto sì che, assemblando una serie di elementi diversi e di origine internazionale, come i tappi di sughero, spagnoli e italiani, le bottiglie inglesi, si desse vita a un prodotto unico, sia esso chiamato Spumante oppure Champagne.

Per sottolineare comunque l'importanza che i conventi benedettini ebbero nel tramandare le conoscenze acquisite in materia enologica, vale la pena di ricordare che ben tre secoli prima di Dom Perignon, presso l'abbazia di Saint-Hilaire, una testimonianza scritta datata 1388 ci racconta dell'elaborazione di un vino spumante. Se quel prodotto, oggi noto con il nome di Blanquette de Limoux, non ha avuto la diffusione e la rilevanza economica dello Champagne è in parte dovuto alla ristrettezza della zona di produzione, collocata geograficamente poco a sud di Carcassonne.

Tutti i tentativi di Dom Perignon e dei suoi predecessori non ebbero in generale molto successo, anche perchè i vetri resistenti alla pressione, nati in Inghilterra sotto Giacomo I Stuart, cominciarono ad essere prodotti soltanto dopo la sua morte. In Francia l'ordinanza reale che fissava la capacità ed il peso della bottiglia da Champagne fu emanata nel 1735 e nel 1760 iniziò l'ancoraggio del tappo col filo di ferro e non più con lo spago.

Anche con l'utilizzo di bottiglie in vetro resistenti all'alta pressione e con tappi di sughero, numerosissimi erano i casi di scoppio di bottiglie, sia per difetti di fabbricazione dei contenitori che per la non conoscenza dell'esatto contenuto zuccherino del liquido in rifermentazione.

Fu a seguito degli studi svolti nel 1837 da François, farmacista in Chalons e soprattutto da Pasteur, che furono chiariti i meccanismi fermentativi del mosto, individuando così le corrette operazioni e dosaggi da porre in atto per l'ottenimento dello spumante.

I primi Brut arrivarono sul mercato attorno al 1870; fino ad allora lo Champagne era dolce.

7.3. Il metodo Charmat

Se lo spumante elaborato con il metodo classico rappresenta il vertice della spumantistica italiana, gli spumanti metodo **Charmat** superano il 90% della produzione totale. Senza fare classifiche di merito, prendiamo atto che gli spumanti prodotti con i due metodi sono semplicemente diversi: di norma più eleganti e complessi, sicuramente più costosi i primi, più semplici e fruttati, meno costosi gli altri.

Le differenze dipendono in parte dalla materia prima adoperata, ma soprattutto dal sistema di elaborazione. La presa di spuma col metodo Charmat avviene in autoclave, un grande recipiente di forma cilindrica, rivestito di materiale isolante, resistente alla pressione e dotato di un impianto di condizionamento

termico, molto spesso controllato da computer. Anche in questo caso analizziamo le fasi principali dell'elaborazione, che sono sostanzialmente le stesse del metodo classico, a parte la dimensione del contenitore.

- La **prima fase** del ciclo produttivo è la preparazione del vino-base (o del mosto-vino), che viene **chiarificato, refrigerato, filtrato** e **travasato** in autoclave.
- Qui si aggiungono quantità calcolate di **zucchero** (per mosti-vini molto dolci, come Moscato e Brachetto, che contengono ancora più di 100 g/l di zuccheri naturali, l'aggiunta è ovviamente inutile) e **lieviti selezionati** attivi per avviare la fermentazione, a temperatura variabile da 14 a 18°C; il processo si svolge in **20-30 giorni**.
- Per gli **spumanti secchi** segue il periodo di **maturazione sui lieviti**, che dura **qualche mese**; per quelli dolci e aromatici si passa subito alle fasi successive.
- Il prodotto viene **stabilizzato** mediante refrigerazione a -3/-4°C e filtrazione sterilizzante, per eliminare oltre alle impurità, gli stessi lieviti. Questa operazione è necessaria soprattutto per gli spumanti con residuo zuccherino, per i quali i lieviti residui sarebbero una vera calamità. Segue l'**imbottigliamento isobarico**, durante il quale lo spumante passa dall'autoclave alla bottiglia senza sensibile perdita di pressione.

Gli Charmat vengono classificati in **tre categorie**, in base alla durata della maturazione sui lieviti, a presa di spuma ultimata:

- **Nessuna permanenza** sui lieviti per gli spumanti dolci aromatici (Moscato, Brachetto, Malvasia ...), derivati dalla fermentazione incompleta del mosto-vino; una volta raggiunto il livello di pressione desiderato, si refrigera l'autoclave per bloccare l'attività dei lieviti. Il residuo zuccherino naturale si aggira sui 90 grammi/litro, l'alcol svolto è attorno al 7/8% in volume e l'aroma delle uve è dominante.
- **Breve permanenza** sui lieviti, circa **3 mesi**, per gli spumanti secchi (Brut, Extra Dry, Sec) a base di pinot, chardonnay, prosecco o altri vitigni non aromatici. Nel bouquet i profumi dell'uva sono in equilibrio con i sentori dei lieviti.
- **Lunga permanenza** sui lieviti, da **6 a 9 mesi e oltre**, per i Brut Charmat "lungo", in genere da vitigni nobili. Per questi prodotti si utilizzano piccole autoclavi orizzontali, in cui c'è maggiore superficie di contatto tra il vino e le fecce dei lieviti in autolisi; ultimata la presa di spuma, quando la pressione è di circa 6 bar, agitatori meccanici mettono periodicamente in sospensione i lieviti per agevolare la cessione di sostanze attive, che conferiscono complessità gustativa e olfattiva. Terminata la maturazione, lo spumante viene filtrato e imbottigliato; in seguito può restare ad affinarsi ancora qualche mese in bottiglia. Gli Charmat "lunghi" hanno caratteristiche simili a quelle degli spumanti classici.



Come si vede il Metodo Charmat consente di elaborare grandi masse di prodotto in tempi considerati comunque brevi, anche nel caso del "lungo", rispetto ai tempi necessari all'elaborazione di un metodo Classico. Questo fa sì che il prodotto risulti meno costoso e che si ponga naturalmente in una fascia di mercato più bassa.

7.4. Martinotti, chi era costui?

La sperimentazione di questo sistema è iniziata con Rousseau nel 1851 ed è proseguita l'anno dopo con Maumené, inventori rispettivamente dell'enoforo e dell'afroforo, antenati dell'autoclave, allo scopo di ottenere spumanti con una procedura meno onerosa e più rispettosa delle doti aromatiche delle uve di

partenza. L'autoclave come la conosciamo noi venne brevettata nel 1895 dal casalese [Federico Martinotti](#), direttore della Regia Stazione Enologica di Asti.

Agli inizi del '900, l'ingegnere francese Eugène Charmat adattò l'autoclave di Martinotti all'uso industriale e la lanciò sul mercato nel 1907. Da allora il metodo di spumantizzazione in autoclave ha preso il nome di Charmat, mentre nessuno fa più riferimento a Martinotti, nemmeno in Italia.

8. Denominazioni e Disciplinari

Di seguito riportiamo una panoramica, anche se non esaustiva, delle denominazioni che danno luogo ai grandi spumanti italiani, mediante l'interpretazione dei relativi disciplinari.

8.1. Franciacorta DOCG

Lo spumante Franciacorta conquista la "garantita" il 1° settembre del 1995; era già D.O.C. dal 21 luglio 1967. Vediamone insieme il disciplinare.

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita FRANCIACORTA è riservata al vino spumante ottenuto esclusivamente con la fermentazione in bottiglia.

In etichetta è vietato specificare il metodo di elaborazione ed utilizzare il termine "vino spumante". In sostituzione può essere utilizzata l'equivalente sigla comunitaria "Vsqprd".

Le operazioni di vinificazione, elaborazione, imbottigliamento (tiraggio), fermentazione in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.

tipologie:

Franciacorta bianco:	Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero
Franciacorta rosé:	Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero (min. 15%)
Franciacorta crémant:	Chardonnay e/o Pinot bianco

zona di produzione: 19 comuni (in tutto o in parte) in provincia di Brescia

terreni: a giacitura pedecollinare o collinare, di buona esposizione, prevalentemente sciolti, spesso ferrettizzati, ciotolosi e ghiaiosi, ad un'altitudine non superiore a 496 m. s.l.m.

resa max. uva q./ha: 100

resa max. uva/vino: 65%

titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base: 9,5%

Doc di ricaduta del vino base: Terre di Franciacorta bianco

Doc di ricaduta del vino spumante: nessuna

vino base:

Franciacorta non millesimato:	miscela di vini di annate diverse
Franciacorta millesimato:	almeno l'85% di vino dell'annata di riferimento

imbottigliamento (tiraggio): a partire dal 1° febbraio successivo alla vendemmia da cui è stato ricavato il vino base più giovane

elaborazione: affinamento in bottiglia minimo di 18 mesi

immissione al consumo: non prima di 25 mesi dalla vendemmia delle uve più recenti

Franciacorta millesimato: periodo di elaborazione ed affinamento di 30 mesi minimo
immissione al consumo non prima di 37 mesi dalla vendemmia delle uve cui il millesimo si riferisce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%

acidità totale minima: 5,5 per mille

estratto secco netto minimo: 15 per mille

Viene prodotto in diverse tipologie: Non dosato (Pas dosé, Dosage zero, Nature), Extra Brut, Brut, Sec o Dry, Demi Sec (per il relativo contenuto di zucchero si rimanda al paragrafo 2.3).

Il Satèn (Franciacorta DOCG crémant) è una delle massime espressioni dello spumante di Franciacorta. Ha un marchio registrato nel '95 dal Consorzio per la tutela del Franciacorta ed è riservato ai produttori associati al Consorzio. È ottenuto solo con uve Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco, con una pressione inferiore o uguale a 4,5 bar e un contenuto di zucchero non superiore a 15 g/litro, cioè solo nella tipologia di sapore brut; può essere anche millesimato.

8.1.1. Consorzio di tutela



Il 5 marzo 1990 è costituito da 29 produttori, a Corte Franca, il [Consorzio volontario per la tutela dei vini Franciacorta](#), che si propone di operare per mezzo di un rigido regolamento del Franciacorta, separatamente dagli altri vini previsti dalla DOC. Nasce il marchio del Franciacorta.

Dopo due anni di autodisciplina, il nuovo disciplinare di produzione impone come metodo di spumantizzazione solo la naturale rifermentazione in bottiglia: viene eliminata nella designazione la tradizionale dizione del metodo classico ed è introdotto l'obbligo della totale elaborazione solo nella zona di produzione delle uve. Il Consorzio ha sede in Erbusco.

Secondo il nuovo regolamento CE 753/02 sulla designazione in etichetta, dal 1° gennaio 2003 al Franciacorta è riconosciuta la possibilità di utilizzare la sola parola "Franciacorta" senza altra aggiunta (quale la menzione specifica tradizionale DOCG).



CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA

Via Verdi,53 - 25030 Erbusco (Bs)
 Tel. ++39/030/7760477 - Tel ++39/030/7268008
<http://www.franciacorta.net/storia.htm>
consorzio@franciacorta.net

8.2. Oltrepò Pavese DOC

La DOC Oltrepò Pavese con la specifica Spumante (vinificazione in autoclave metodo Charmat) è riservata ai vitigni bianchi riesling italico e renano, cortese, moscato, malvasia, pinot grigio, chardonnay, sauvignon e pinot nero (vinificato in bianco). Le operazioni di spumantizzazione possono essere effettuate nell'intero territorio della Lombardia e del Piemonte.

Molto più interessanti sono le tipologie di spumante elaborato con il Metodo Classico; sono prodotte con uve di pinot nero, chardonnay, pinot grigio e bianco. Analizziamo il disciplinare per quanto riguarda queste tipologie.

La Denominazione di Origine Controllata OLTREPÒ PAVESE Spumante Metodo Classico e OLTREPÒ PAVESE Pinot nero Spumante Metodo Classico è riservata al vino spumante ottenuto esclusivamente con la fermentazione in bottiglia.

Le operazioni di vinificazione, elaborazione, imbottigliamento (tiraggio), fermentazione in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.

tipologie:	Spumante Metodo Classico:	Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Pinot grigio
	Pinot nero Spumante Metodo Classico:	Pinot nero minimo 85% Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio max. 15%

zona di produzione: 42 comuni (in tutto o in parte) in provincia di Pavia

terreni: di natura calcarea o calcareo-argillosa su pendii collinari ben soleggiati

resa max. uva q./ha: 100

resa max. uva/vino: Pinot nero e pinot grigio (vinificati in bianco) 60%
Chardonnay e pinot bianco 65%

titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base: 10%

elaborazione:

spumante normale: affinamento in bottiglia minimo di 18 mesi, di cui 12 sulle fecce

spumante millesimato: affinamento in bottiglia minimo di 24 mesi, di cui 18 sulle fecce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%

acidità totale minima: 5 per mille

estratto secco netto minimo: 14 per mille

Si riscontra in questo disciplinare una non netta separazione tra le tipologie di spumante Metodo Charmat e quelle Metodo Classico; manca una precisa regolamentazione sulla composizione della cuvée e sui tipi di spumante in base al residuo zuccherino, tranne l'indicazione che lo spumante Oltrepò Pavese Pinot nero deve avere un residuo zuccherino massimo di 25 grammi/litro, che lo pone nel range dalle tipologie più secche fino alla tipologia [Secco](#) o [Dry](#).

8.2.1. Consorzio di tutela



Oltre al Consorzio Volontario Vini D.O.C. Oltrepò Pavese, nato per promuovere e valorizzare la qualità e l'immagine dei vini oltrepadani non solo in tutta Italia, ma anche sui sempre più importanti mercati esteri, è più importante, per l'obiettivo di questo testo, ricordare una associazione, i "[Produttori del Classese](#)", forte di 14 produttori della zona DOC, sorta col preciso intento di migliorare e comunicare la qualità dell'Oltrepò Pavese D.O.C. Spumante Metodo Classico.

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL CLASSESE

27043 Broni (PV) - Piazza Vittorio Veneto, 24 - Tel. 0385 250261

<http://www.vinoltrepo.it/>

8.3. Trento DOC

La DOC Trento che disciplina lo spumante Metodo Classico del Trentino è riconosciuta il 9 luglio 1993. Eccone il disciplinare, nei punti principali.

La Denominazione **TRENTO** è riservata al vino spumante [bianco](#) e [rosato](#) ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia. Solo lo spumante bianco, nel rispetto di precise caratteristiche, può fregiarsi della qualificazione "[riserva](#)", con obbligo di indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione e confezionamento devono essere effettuate esclusivamente nel territorio della provincia di Trento.

vitigni: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Pinot meunier

zona di produzione: 58 comuni in provincia di Trento

resa max. uva q./ha: 150

resa max. uva/vino: 70%

titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base: spumante normale 9%
riserva 10%

elaborazione:

spumante normale: permanenza di 15 mesi sulle fecce, a partire dalla data di imbottigliamento e comunque non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.

millesimato: permanenza di 24 mesi sulle fecce

riserva: permanenza di 36 mesi sulle fecce

titolo alcolometrico volumico totale minimo:	bianco e rosato	11,5%
	riserva	12%
acidità totale minima:		5 per mille
estratto secco netto minimo:	bianco	16 per mille
	rosato e riserva	17 per mille

Gli zuccheri residui, per gli spumanti normale e millesimato, devono essere secondo la normativa Cee (vedi paragrafo "Tipi di spumante in base al residuo zuccherino"); per lo spumante **riserva** gli zuccheri residui devono essere nei limiti ammessi dalla Cee per la tipologia "brut".

8.4. Alta Langa D.O.C.

È uno spumante Metodo Classico risultato di un lungo progetto sperimentale condotto nella zona piemontese comprensiva di 149 comuni a destra del fiume Tanaro, sotto la denominazione Piemonte, al fine di rilanciare il Metodo Classico in Piemonte, con uve prodotte sul proprio territorio e non di altra provenienza.

Alla fine del 2002 è diventato DOC autonoma, della quale analizziamo il disciplinare. È il terzo caso in Italia, dopo Franciacorta DOCG e Trento DOC, di denominazione dedicata allo spumante Metodo Classico.

La Denominazione **ALTA LANGA** è riservata al vino spumante **bianco**, **rosato** e **rosso** ottenuto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

Le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, elaborazione ed invecchiamento dei vini "Alta Langa" devono essere effettuate nel territorio della regione Piemonte.

vitigni:	Pinot nero e/o Chardonnay in percentuale dal 90 al 100% vitigni raccomandati o autorizzati non aromatici per l'eventuale parte restante	
zona di produzione:	49 comuni in provincia di Alessandria 26 comuni in provincia di Asti 74 comuni in provincia di Cuneo	
terreni:	terreni marnosi, calcareo-argillosi, a fertilità moderata ed a giacitura esclusivamente collinare, di altitudine non inferiore a 250 m slm.	
resa max. uva q./ha:	110	
resa max. uva/vino:	62%	
titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base:	9,5%	

elaborazione:

spumante normale: -

millesimato: affinamento minimo di 30 mesi, di cui 24 sui lieviti, a decorrere dalla vendemmia

titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,5%
acidità totale minima:	5 per mille
estratto secco netto minimo:	14 per mille

Nel caso venga indicata l'annata di raccolta delle uve (millesimo) è consentita a scopo migliorativo, nella composizione della partita, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di "Alta Langa" più giovane ad "Alta Langa" più vecchio o viceversa.

I vini Doc "Alta Langa" possono essere classificati con la Denominazione di Origine Controllata "Piemonte" spumante, quale DOC di ricaduta, purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dal relativo disciplinare di produzione.

8.5. Alto Adige DOC

Nella provincia autonoma di Bolzano l'unica denominazione a tutela del vino di qualità è la DOC **Alto Adige** (o Südtirol o Südtiroler). Questa denominazione esiste dal 1975, ha subito numerose modifiche, l'ultima delle quali risale alla fine del 2002 e prevede, tra l'altro, che la tipologia Spumante, senza indicazione di sottozona e senza menzione del vitigno, sia elaborata esclusivamente con il Metodo Classico. Il disciplinare, nei punti in cui si riferisce a detta tipologia, viene analizzato di seguito.

La Denominazione di Origine Controllata ALTO ADIGE Spumante è riservata al vino spumante **bianco** o **rosé** ottenuto esclusivamente con la fermentazione in bottiglia.

Le operazioni di vinificazione, elaborazione, imbottigliamento (tiraggio), fermentazione in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.

tipologie: bianco: Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Chardonnay
rosé: Pinot nero minimo 20%
Pinot bianco e/o Chardonnay per il resto

zona di produzione: 34 comuni in provincia di Bolzano

terreni: di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli posti sopra i 700 m. slm, se composti da Pinot nero, e da quelli posti sopra i 900 m. slm, se composti da Cardonnay e Pinot bianco.

resa max. uva q./ha: 100

resa max. uva/vino: 70%

titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base: 10,5%

elaborazione:

spumante bianco e rosé: affinamento in bottiglia minimo di 15 mesi, e immessi al consumo non prima di 20 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve più recenti

spumante bianco riserva: affinamento in bottiglia minimo di 36 mesi, e immessi al consumo non prima di 42 mesi dal 1° ottobre dell'anno di raccolta delle uve più recenti

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%

acidità totale minima: 5,5 per mille

estratto secco netto minimo: 17 per mille

8.6. Asti Spumante DOCG

L'Asti DOCG è "lo" spumante aromatico per eccellenza. Di aroma e sapore muschiato, di immediata fragranza, di equilibrata e naturale amabilità, di moderata alcolicità l'Asti ha caratteristiche eccezionali che lo distinguono e lo rendono irripetibile.

Il suo aroma è ricco e intenso, con sensazioni che riportano ai fiori di acacia, glicine e di arancio; al miele di montagna.

Il segreto dell'Asti sta nel mantenere fragrante e intatto l'aroma originale dell'uva in equilibrio di intensità dove la sensazione del dolce si attenua con la giusta freschezza, condizionate ambedue da contenuta alcolicità ed esaltate dallo sviluppo della spuma che vivacizza e vivifica il vino.

Primo spumante ad ottenere la DOCG nel 1993, era già tutelato dalla DOC dal 1967, l'Asti è prodotto esclusivamente dal moscato bianco ed è la versione spumantizzata del Moscato d'Asti a fermentazione naturale. Analizziamo il disciplinare per quanto riguarda la tipologia spumante.

vitigni: Moscato bianco

zona di produzione: 28 comuni in provincia di Asti
9 comuni in provincia di Alessandria
16 comuni in provincia di Cuneo

terreni: dossi collinari soleggiati, calcarei o calcareo-argillosi, con esclusione dei vigneti di

fondo valle o pianeggianti, leggeri o umidi.

resa max. uva q./ha: 100

resa max. uva/vino: 75%

titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base: 9%

elaborazione: presa di spuma e affinamento 1 mese minimo

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%

titolo alcolometrico volumico totale svolto: 7 - 9,5%

acidità totale minima: 5 per mille

estratto secco netto minimo: 17 per mille

La produzione dell'Asti spumante DOCG deve avvenire con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia.

Le operazioni di elaborazione, presa di spuma, e di stabilizzazione, nonché le operazioni di imbottigliamento, devono essere effettuate nel territorio delle province di Alessandria, Asti e Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri in provincia di Torino.

Al momento della denuncia annuale di produzione è consentito che il vino Moscato d'Asti DOCG possa essere destinato, entro il 30 giugno successivo alla vendemmia, all'elaborazione della DOCG Asti spumante; è vietata l'operazione inversa.

È consentita l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purchè veritiera e documentabile.

Deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi la seguente capacità: ml. 187; ml. 200; ml. 375; ml. 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5. In deroga ed a scopo promozionale può essere consentito l'utilizzo della capacità di litri 6.

8.6.1. Consorzio di tutela



Il Consorzio per la tutela dell'Asti è stato ufficialmente costituito il 17 dicembre 1932 e riconosciuto nel 1934. La sua opera iniziale fu quella di far verificare sotto la sola denominazione di "ASTI" il vino tutelato, di definire la zona di origine, il vitigno, la tecnica di preparazione, la tipologia finale.

Il marchio consortile (il patrono di Asti, San Secondo, a cavallo) fu la prima immagine di tipicità e garanzia per questo prodotto unico.

Il territorio di produzione, individuato nel 1931, è in pratica il medesimo di quello attuale, delimitato dal Disciplinare di Produzione dell'Asti D.O.C.G. e la produzione è aumentata gradualmente, dai due milioni di bottiglie dell'immediato dopoguerra, fino a raggiungere negli anni 70 i quaranta milioni. Una cifra oggi quasi raddoppiata.

Con l'emanazione del decreto del Presidente della Repubblica n.º 930 del 12 luglio 1963 con cui istituivano in Italia le Denominazioni di Origine dei mosti e dei vini, il Consorzio dell'Asti, che già aveva ben operato negli anni in cui non esisteva alcun regolamento legislativo di tutela e di controllo, si attivò per il conseguimento del Disciplinare di Produzione dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti, tutti a "Denominazione di Origine Controllata".

Successivamente il Consorzio è stato il principale promotore della proposta della D.O.C.G. per l'Asti: una scelta che attesta la volontà di ricerca della qualità, della serietà produttiva e del rispetto del consumatore.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI

14100 ASTI – Palazzo Gastaldi, piazza Roma 10 - Tel. (+39) 0141 594215

<http://www.astidocg.it>

consorzio@astidocg.it

8.7. Brachetto d'Acqui Spumante DOCG

Questo delicato vino rosso da dessert si ricava dal vitigno aromatico Brachetto e può essere prodotto anche nella tipologia spumante, utilizzando il metodo Charmat e partendo invece che da un vino base, da un mosto-vino ed interrompendo la presa di spuma quando l'alcol svolto raggiunge il 5-6% in volume.

Ha ricevuto la DOCG ACQUI o BRACCHETTO d'ACQUI nel 1996 ed era già tutelato dalla DOC dal 1969. Analizziamo il disciplinare per quanto riguarda la tipologia spumante.

vitigni: Brachetto

zona di produzione: 18 comuni in provincia di Asti
8 comuni in provincia di Alessandria

terreni: terreni marnosi, calcareo-argillosi, a fertilità moderata ed a giacitura esclusivamente collinare

resa max. uva q./ha: 80

resa max. uva/vino: 70%

titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base: 10%

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%

titolo alcolometrico volumico totale svolto: 6%

acidità totale minima: 5 per mille

estratto secco netto minimo: 18 per mille

Viene prodotto sia con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia. Le operazioni di elaborazione dello spumante devono essere effettuate nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

Deve essere confezionato nel caratteristico abbigliamento dello spumante e deve essere immesso al consumo in bottiglie aventi la seguente capacità: ml. 187; ml. 200; ml. 375; ml. 750; litri 1,5; litri 3; litri 4,5.

È vino da dessert tra i più eleganti e gradevoli.

CONSORZIO TUTELA BRACHETTO D'ACQUI

c/o Enoteca di Acqui

15011 ACQUI TERME (AL) - Piazza Levi, 7 - Tel.: 0144/363485

8.8. Conegliano-Valdobbiadene DOC

Il Prosecco, una volta fermentato in bottiglia, oggi viene quasi esclusivamente prodotto con il metodo Charmat. La DOC Conegliano-Valdobbiadene, riconosciuta nel 1969, è riservata al vino ottenuto principalmente dal vitigno Prosecco, considerato aromatico.

La zona di produzione si estende su un'area di circa 18.000 ettari di superficie agricola, nella fascia collinare della provincia di Treviso compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, ad un'altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, mentre il versante nord è spesso ricoperto di boschi. Attualmente all'albo DOC sono iscritti quasi 3900 ettari di vigneto, lavorati da più di 3000 produttori: di questi, 101 ettari appartengono alla sottozona del Superiore di Cartize, da cui si ottengono ogni anno più di un milione di bottiglie di ottimo spumante.

Analizziamo il disciplinare della DOC Conegliano-Valdobbiadene, per quanto riguarda le specificazioni della tipologia spumante.

vitigni: Prosecco
Verdiso, Perera, Bianchetta e Prosecco lungo (da soli o congiuntamente) massimo 15%

zona di produzione: 15 comuni in provincia di Treviso
il Superiore di Cartize deve essere prodotto con uve provenienti dalla frazione S.Pietro di Barbozza del comune di Valdobbiadene

terreni: vigneti ben esposti su terreni collinari, con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di pianura.

resa max. uva q./ha: 120

resa max. uva/vino: 70%

titolo alcolometrico volumico minimo naturale del vino base: 9,5%
10% per il superiore di Cartizze

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%
11,5% per il superiore di Cartizze

acidità totale minima: 5 per mille

estratto secco netto minimo: 15 per mille

ceneri minime: 1 per mille

Il disciplinare non fa menzione di metodi di spumantizzazione, nè indica periodi di elaborazione. Dice solo, all'articolo 9, che il vino Conegliano-Valdobbiadene e quello avente diritto alla sottospecificazione "Superiore di Cartizze" preparati nei tipi "frizzante" e "spumante" devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale in [recipiente chiuso](#).

Le operazioni di preparazione del vino spumante, presa di spuma, stabilizzazione, imbottigliamento e confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della provincia di Treviso.

Il vino DOC Conegliano-Valdobbiadene spumante può anche essere designato in etichetta con il solo nome della DOC: Conegliano-Valdobbiadene, o più semplicemente Conegliano, o Valdobbiadene. Può essere messo in commercio nelle tipologie Brut, Extra Dry e Dry.

8.8.1. Consorzio di tutela



Una "P" rossa in campo bianco contornata da mura medioevali: questa la descrizione del marchio storico dei produttori del Consorzio di Tutela. Un simbolo che ha mantenuto nel tempo tutto il suo valore estetico, rappresentativo ed evocativo, sintesi efficace degli scopi del Consorzio.

La città murata del Medioevo, nucleo attorno al quale si sono sviluppate molte cittadine del Trevigiano, diventa così il simbolo delle finalità del Consorzio, tramite il marchio storico che esprime la volontà di una comunità di difendere il proprio prodotto.

La storia del Consorzio di Tutela del Prosecco risale al 1962, anno in cui un gruppo di 11 produttori - in rappresentanza delle principali cooperative di viticoltori e delle grandi case spumantistiche - costituiscono il Consorzio e propongono un disciplinare di produzione. Sette anni più tardi, il 2 aprile 1969, avviene il riconoscimento, da parte del Ministro dell'Agricoltura, di Conegliano e Valdobbiadene come unica zona DOC di produzione del Prosecco e del Superiore di Cartizze.

Se queste sono le date ufficiali della storia del Consorzio, non va però dimenticato il Prof. Giovanni Dalmaso, della Stazione Sperimentale di Viticoltura di Conegliano che, fin dal 1936, si era prodigato nello studio dell'area di Conegliano e Valdobbiadene e, alla luce dell' "antichissima tradizione alla produzione di vini bianchi preparati nel tipo asciutto, frizzante o spumante", ne aveva proposto la delimitazione. Proposta destinata a cadere nel vuoto a causa della guerra.

CONSORZIO DI TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE

<http://www.prosecco.it>

8.9. Istituto Talento Metodo Classico

Il marchio Talento nasce dalla volontà di un gruppo di Aziende di presentarsi ai consumatori con il loro Spumante Metodo Classico facilmente riconoscibile.



Talento quindi è un nome, una garanzia, non una marca, cioè non indica il prodotto di una sola azienda. È presente infatti sulle bottiglie delle Aziende che aderiscono all'Istituto Talento Metodo Classico, che quindi devono attenersi ai severi controlli sulla qualità e alle precise regole imposte dall'Istituto.

Questi controlli vengono effettuati durante tutte le fasi della lavorazione, dalla provenienza delle uve fino all'immissione delle bottiglie sul mercato.

Inoltre, a maggiore garanzia del consumatore, i Talento sono controllati periodicamente da parte di una Commissione Tecnica che verifica il rispetto delle severe norme produttive previste dallo Statuto e dal

Regolamento dell'Istituto. Questo Regolamento potrà trasformarsi in disciplinare di produzione di un corrispondente V.S.Q.P.R.D. Metodo Classico, avendone i requisiti ai sensi di legge. Vediamo i dettami principali di questo Regolamento:

- Talento deve essere prodotto con uve provenienti da vigneti iscritti all'albo di una D.O., di vitigni Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero.
- Le operazioni di vinificazione delle uve base e di elaborazione, di tiraggio, di spumantizzazione e di affinamento devono essere effettuate esclusivamente con le operazioni relative al Metodo Classico con squotimento e sboccatura e soltanto nei territori delle zone di produzione (vedi cartina allegata).
- Deve avere una permanenza sui lieviti di almeno 15 mesi; tale periodo decorre dalla data di tiraggio, ma non prima del 1° gennaio successivo alla raccolta delle uve.
- Deve avere un titolo alcolometrico volumico minimo svolto di 11,5%.

Le tipologie previste, in base al residuo zuccherino, sono: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry o Sec e Demi Sec.

Fanno parte dell'Istituto Talento Metodo Classico unicamente Aziende, Consorzi e Associazioni che spumantizzano uve provenienti dalle zone vinicole più vocate dell'arco alpino che comprende: Piemonte, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli (vedi cartina allegata).



Le aziende associate sono al momento 45: 19 della DOC Trento Classico, 10 del Consorzio Vini Oltrepò Pavese, 7 dell'Associazione Alto Adige Metodo Classico e 8 sparse nelle zone rimanenti.

ISTITUTO TALENTO METODO CLASSICO

PARINIASSOCIATI Srl Comunicazione attiva

Via Boccaccio 7 - 20123 Milano - Telefono: +39 (02) 439.83.106

<http://www.talento.it>

agenzia@pariniassociati.com

9. Le bottiglie

La Champagnotta è la bottiglia tipica utilizzata per lo Champagne e per i vini spumanti in genere. La sua forma ricorda in parte quella delle bottiglie borgognone ma è assai più rigonfia nella parte centrale. Di colore verde scuro, a meno che non sia destinata ad ospitare un "blanc des blancs", nel qual caso è di vetro trasparente incolore, è fabbricata in vetro molto resistente; deve infatti sopportare abitualmente una pressione di 6 atmosfere e più, per cui viene collaudata a 15 bar.

La Champagnotta è anche caratterizzata da un anello sporgente che circonda la base terminale del collo e che permette il fissaggio della gabbietta metallica.

L'utilizzo di tali bottiglie per vini molto diffusi e adatti ai momenti di festa ha portato allo sviluppo di svariate forme e dimensioni, particolari per commemorare eventi diversi. Ognuna di queste ha un nome specifico, ma il più comune è il formato da 750 millilitri, chiamato semplicemente "Bottiglia".

Nome	Capacità	pari a
Quarto	20 cl	
Mezza	37,5 cl	
Bottiglia	75 cl	
Magnum	1,5 litri	2 bottiglie
Jéroboam	3 litri	4 bottiglie
Rhéoboam	4,5 litri	6 bottiglie
Mathusalem	6 litri	8 bottiglie
Salmanazar	9 litri	12 bottiglie
Balthazar	12 litri	16 bottiglie
Nabucodonosor	15 litri	20 bottiglie



La rifermentazione in bottiglia col metodo classico avviene solo nei formati **Bottiglia** e **Magnum**; nei formati più grandi (dal Jeroboam in su), o più piccoli, lo spumante viene travasato solo dopo l'operazione di *dégorgement* (sboccatura).

10. Note di degustazione

La prima e più importante caratteristica da valutare in uno spumante è l'**effervescenza**, che è la spia del livello qualitativo dell'elaborazione. Quando lo si versa nel bicchiere, si forma una corona di **spuma** che non deve essere troppo evanescente, ma nemmeno troppo persistente; la durata dipende soprattutto dal tenore alcolico e dalla struttura colloidale (maggiore o minore presenza di sostanze proteiche).

- All' **esame visivo**, oltre a colore e limpidezza, è importantissima l'effervescenza o **perlage**, vale a dire le file di bollicine che fisicamente si formano per il legame tra l'anidride carbonica e le proteine. La dimensione o **grana** delle bolle di gas deve essere piccola, l'**emissione** continua e la **persistenza** quanto più possibile lunga. Bolle grandi, staccate l'una dall'altra, che svaniscono alla svelta sono indice di cattiva qualità.

Nel giudicare il perlage bisogna tener conto delle condizioni del bicchiere: se rimangono residui anche minimi di grasso o di brillantante, le bollicine non riescono a formarsi, mancando appigli, lungo le pareti del bicchiere, alla liberazione del gas; la colpa è sicuramente del bicchiere lavato non adeguatamente, non dello spumante.

La **limpidezza**, in uno spumante, deve essere almeno cristallina, meglio se brillante; ancor più che per gli altri vini, non sono tollerabili velature.

- L' **esame olfattivo** è facilitato dalle bollicine di gas, che "fissano" gli aromi e li trascinano verso l'alto. In uno spumante metodo Classico dominano i profumi secondari e terziari, generati dai lieviti e dalla prolungata maturazione in bottiglia, come il sentore della "crosta di pane"; si devono comunque avvertire le note varietali, per esempio i fiori di mandorlo o la mela golden dello chardonnay, o i frutti di bosco del pinot nero.

In uno Charmat secco, ai profumi del vitigno si sommano quelli derivati dalle fermentazioni; prevalgono comunque i sentori fruttati. È ovvio che in questo caso gioca un ruolo determinante la lunghezza del metodo. In uno spumante dolce e aromatico si deve sentire la fragranza dell'uva di origine.

- L' **esame gustativo** rileva in un metodo Classico soprattutto finezza, eleganza, complessità e maturità. Un metodo Charmat, anche se secco, di solito ha un residuo zuccherino apprezzabile, per cui prevale un sapore morbido e delicato. Gli spumanti dolci e aromatici condizionano questo esame a causa dell'elevato residuo zuccherino; è molto importante che questo sia adeguatamente contrastato dalla freschezza dell'acidità.

11. Gli spumanti regione per regione

A conclusione di questa monografia abbiamo ritenuto opportuno tutte le Doc e le Docg all'interno delle quali è prevista la tipologia spumante. Questa lista di ben 203 denominazioni sarebbe stata lunga almeno il triplo, se avessimo elencato anche le tipologie in base al colore ed al residuo zuccherino.

Il lettore si potrà così rendere conto che, molto spesso, questi vini sono presenti in zone prive di particolare vocazione spumantistica; in taluni casi, addirittura, non si ha notizia di un reale utilizzo di questa tipologia. Tutto ciò è spiegabile in quanto il legislatore, soprattutto nelle Doc di recente riconoscimento, ha inteso permettere una maggiore flessibilità nell'elaborazione dei vini del territorio.

La nostra convinzione è che questo orientamento, pur condivisibile in senso generale, nel nostro caso limiti l'immagine dello spumante di qualità agli occhi del consumatore.

L'elenco è suddiviso per regione e tra parentesi è riportato il numero di denominazioni; la Calabria non è vittima di un *lapsus calami*, ma è l'unica regione italiana le cui denominazioni non prevedono l'elaborazione di spumanti.

VALLE d'AOSTA [1]

- Valle d'Aosta Blanc De Morgex Et De La Salle Spumante

PIEMONTE [20]

- Asti Spumante
- Brachetto d'Acqui o Acqui Spumante
- Colli Tortonesi Cortese Spumante
- Colline Saluzzesi Quagliano Spumante
- Cortese dell'alto Monferrato Spumante
- Erbaluce di Caluso o Caluso Spumante
- Freisa d'Asti Spumante
- Freisa di Chieri Spumante
- Gavi Spumante
- Malvasia di Casorzo d'Asti Spumante
- Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Spumante
- Nebbiolo d'Alba Spumante
- Piemonte Spumante
- Piemonte Brachetto Spumante
- Piemonte Chardonnay Spumante
- Piemonte Cortese Spumante
- Piemonte Pinot bianco Spumante
- Piemonte Pinot grigio Spumante
- Piemonte Pinot nero Spumante
- Roero Arneis Spumante

LOMBARDIA [16]

- Lugana Spumante
- Franciacorta
- Garda Chardonnay Spumante
- Garda Pinot bianco Spumante
- Garda Riesling Spumante
- Garda Riesling italico Spumante
- Oltrepò Pavese Spumante
- Oltrepò Pavese Chardonnay Spumante
- Oltrepò Pavese Cortese Spumante
- Oltrepò Pavese Malvasia Spumante
- Oltrepò Pavese Moscato Spumante
- Oltrepò Pavese Pinot grigio Spumante
- Oltrepò Pavese Pinot nero Spumante
- Oltrepò Pavese Riesling Spumante
- Oltrepò Pavese Riesling Italico Spumante
- Oltrepò Pavese Sauvignon Spumante

TRENTINO - ALTO ADIGE [6]

- Trento
- Alto Adige Spumante
- Alto Adige Chardonnay Spumante
- Alto Adige Pinot bianco Spumante
- Alto Adige Pinot grigio Spumante
- Alto Adige Pinot nero Spumante

VENETO [35]

- Arcole bianco Spumante
- Bagnoli di Sopra o Bagnoli Spumante
- Bardolino Chiacetto Spumante
- Bianco di Custoza Spumante
- Colli Berici Spumante
- Colli Euganei bianco Spumante
- Colli Euganei Chardonnay Spumante
- Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante
- Colli Euganei Moscato Spumante
- Colli Euganei Pinot bianco Spumante
- Conegliano-Valdobbiadene Spumante
- Conegliano-Valdobbiadene Superiore di Cartizze Spumante
- Gambellara Recioto Spumante
- Garda Chardonnay Spumante
- Garda Pinot bianco Spumante
- Garda Riesling Spumante
- Garda Riesling italico Spumante
- Monti Lessini o Lessini Durello Spumante
- Monti Lessini o Lessini bianco e rosato Spumante
- Lison-Pramaggiore Chardonnay Spumante
- Lison-Pramaggiore Pinot bianco Spumante
- Lison-Pramaggiore Pinot grigio Spumante
- Lison-Pramaggiore Riesling Spumante
- Lison-Pramaggiore Riesling italico Spumante
- Montello E Colli Asolani Chardonnay Spumante
- Montello E Colli Asolani Pinot bianco Spumante
- Montello E Colli Asolani Prosecco Spumante
- Recioto Della Valpolicella Spumante
- Recioto di Soave Spumante
- Soave Spumante
- Vicenza bianco Spumante
- Vicenza Garganego Spumante
- Vicenza Chardonnay Spumante
- Vicenza Moscato Spumante
- Vicenza Pinot bianco Spumante

FRIULI VENEZIA GIULIA [16]

- Friuli Annia Spumante
- Friuli Aquileia Chardonnay Spumante
- Friuli Grave Spumante
- Friuli Grave Chardonnay Spumante
- Friuli Grave Pinot bianco Spumante
- Friuli Isonzo Moscato giallo Spumante
- Friuli Isonzo Moscato rosa Spumante
- Friuli Isonzo Pinot bianco Spumante
- Friuli Isonzo Rosso Spumante
- Friuli Isonzo Verduzzo friulano Spumante
- Friuli Latisana Spumante
- Lison-Pramaggiore Chardonnay Spumante
- Lison-Pramaggiore Pinot bianco Spumante
- Lison-Pramaggiore Pinot grigio Spumante
- Lison-Pramaggiore Riesling Spumante
- Lison-Pramaggiore Riesling italico Spumante

LIGURIA [2]

- Golfo Del Tigullio Spumante
- Val Polcèvera bianco Spumante

TOSCANA [3]

- Bianco di Pitigliano Spumante
- Elba bianco Spumante
- Valdichiana bianco o bianco Vergine Spumante

EMILIA ROMAGNA [25]

- Colli Bolognesi Chardonnay Spumante
- Colli Bolognesi Pignoletto Spumante
- Colli Bolognesi Pinot bianco Spumante
- Colli Bolognesi Colline di Oliveto Chardonnay Spumante
- Colli Bolognesi Colline Marconiane Pignoletto Spumante
- Colli Bolognesi Terre di Montebudello Pignoletto Spumante
- Colli di Parma Malvasia Spumante
- Colli di Parma Sauvignon Spumante
- Colli di Scandiano e di Canossa bianco Spumante
- Colli di Scandiano e di Canossa Chardonnay Spumante
- Colli di Scandiano e di Canossa Malvasia Spumante
- Colli di Scandiano e di Canossa Pinot Spumante
- Colli Piacentini Bonarda Spumante
- Colli Piacentini Chardonnay Spumante
- Colli Piacentini Malvasia Spumante
- Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda Spumante
- Colli Piacentini Ortrugo Spumante
- Colli Piacentini Pinot Spumante
- Colli Piacentini Pinot grigio Spumante
- Colli Piacentini Pinot nero Spumante
- Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia Spumante
- Colli Piacentini Val Nure Spumante
- Reggiano bianco Spumante
- Romagna Albana Spumante
- Trebbiano di Romagna Spumante

MARCHE [5]

- Colli Maceratesi bianco Spumante
- Offida Passerina Spumante
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante
- Verdicchio di Matelica Spumante
- Vernaccia di Serrapetrona Spumante

UMBRIA [3]

- Colli del Trasimeno Spumante Classico
- Colli Perugini Spumante
- Torgiano Spumante

LAZIO [11]

- Cesanese del Piglio o Piglio Spumante
- Cesanese di Affile o Affile Spumante
- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano Spumante
- Colli Albani Spumante
- Colli della Sabina bianco Spumante
- Colli della Sabina Rosso Spumante
- Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Spumante
- Frascati Spumante
- Marino Spumante
- Velletri bianco Spumante
- Vignanello Greco Spumante

ABRUZZO [1]

- Controguerra Spumante

MOLISE [4]

- Molise Spumante
- Molise Chardonnay Spumante
- Molise Moscato Spumante
- Molise Pinot bianco Spumante

CAMPANIA [19]

- Aversa Asprinio Spumante
- Campi Flegrei Falanghina Spumante
- Castel San Lorenzo Moscato Spumante
- Greco di Tufo Spumante
- Guardia Sanframondi o Guardiolo Spumante
- Ischia bianco Spumante
- Sannio Aglianico Spumante
- Sannio Barbera Spumante
- Sannio Coda di Volpe Spumante
- Sannio Falanghina Spumante
- Sannio Fiano Spumante
- Sannio Greco Spumante
- Sannio Moscato Spumante
- Sannio Piediroso Spumante
- Sannio Sciascinoso Spumante
- Sannio Spumante Metodo Classico
- Solopaca Spumante
- Taburno Spumante
- Vesuvio Lacryma Christi bianco Spumante

PUGLIA [8]

- Gravina Spumante
- Lizzano bianco Spumante
- Lizzano Rosato Spumante
- Locorotondo Spumante
- Martina Franca o Martina Spumante
- Salice Salentino Pinot bianco Spumante
- Salice Salentino Rosato Spumante
- San Severo bianco Spumante

BASILICATA [1]

- Aglianico del Vulture Spumante

SICILIA [20]

- Alcamo bianco Spumante
- Alcamo Rosato Spumante
- Contea di Sclafani bianco Spumante
- Contea di Sclafani rosato Spumante
- Contea di Sclafani Ansonica o Insolia Spumante
- Contea di Sclafani Catarratto Spumante
- Contea di Sclafani Chardonnay Spumante
- Contea di Sclafani Grecanico Spumante
- Contea di Sclafani Grillo Spumante
- Contea di Sclafani Pinot bianco Spumante
- Contea di Sclafani Sauvignon Spumante
- Delia Nivolelli Spumante
- Delia Nivolelli Chardonnay Spumante
- Delia Nivolelli Damaschino Spumante
- Delia Nivolelli Grecanico Spumante
- Delia Nivolelli Grillo Spumante
- Delia Nivolelli Inzolia Spumante
- Moscato di Noto Spumante
- Pantelleria Moscato Spumante
- Riesi bianco Spumante

SARDEGNA [7]

- Alghero bianco Spumante
- Alghero rosso Spumante
- Alghero Chardonnay Spumante
- Alghero Torbato Spumante
- Moscato di Sardegna Spumante
- Sardegna Semidano Spumante
- Vermentino di Sardegna Spumante