

# **DiVini Fermenti... mossi, e fermi!**

E dove non è vino non è amore... né alcun altro diletto hanno i mortali... Euripide (480-406 ca. a.C.)

In effetti il termine vino ha origine dal verbo sanscrito vena, amare... e io il vino, lo amo! Questa bevanda alcolica fin dall'origine dei tempi suscita emozione, poesia... con i suoi profumi inebria le menti, diletta i palati, e allietta la vita...

**Ma partiamo dall'inizio... che cos'è il vino?**

Questo nettare è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione, (*trasformazione chimica del frutto della vite, l'uva*) che si innesca grazie ai lieviti presenti naturalmente sulla buccia dell'acino.

***DiVini Fermenti... tutto ha origine da lì... Jack Kerouac, scrittore e poeta statunitense diceva: "C'è saggezza nel vino". E come dargli torto!***

Ci sono vini fermi e vini mossi... La scelta dipende dal gusto soggettivo, a volte dall'intensità del momento che si vive. Il vino ci accompagna nelle fasi della nostra vita, per me che lo amo e lo vivo, è così...

Ma devo rompere l'incantesimo in questo momento di poesia per scagliare l'ennesima pietra su un termine che proprio non sopporto! Un termine che ritengo non faccia cultura del buon vino, che lo sminuisca... un termine che mi ricorda una bevanda gassata! Ma vogliamo scherzare! Io proprio no! Penso che avrete già capito a che parola mi riferisco... Quando mi sento dire: *"Vuole una bollicina?"* La mia faccia fa di quelle smorfie!! *"Una bollicina dico!?* Ma quale bollicina, io bevo

*vino!!*

Direi a questo punto di fare un brevissimo ripasso, mi raccomando che gli esperti non si offendano... Il ripasso è per noi consumatori appassionati, quelli che influenzano il mercato...

**Il vino può essere fermo o mosso.**

– Il **vino fermo** subisce generalmente solo la fermentazione alcolica con la quale gli zuccheri presenti nel mosto (*liquido ottenuto dalla pigiatura dell'uva*), vengono trasformati in alcol etilico. Quando invece gli si vuole dare più morbidezza, si procede con la fermentazione malolattica (*con questo passaggio si trasforma l'aspro acido malico presente nell'uva, nel meno acre acido lattico*).

– I **vini mossi** invece, subiscono una seconda rifermentazione, la fermentazione carbonica, con cui i lieviti per l'appunto trasformano lo zucchero in anidride carbonica dando vita alla presenza di piccole bollicine. Più sono ricche, fini e persistenti, più il vino è di qualità.

***I vini mossi possono essere ottenuti con due metodi:***

- Con il **Metodo Classico o Méthode Champenoise**, il vino viene fatto rifermentare in bottiglia dopo essere stato addizionato con il *liqueur de tirage*, una miscela di vino con una ben determinata quantità di zucchero di canna, di lieviti, e di sostanze minerali. Con questa tecnica si ottengono vini mossi di qualità che richiedono un tempo di fermentazione più lungo del metodo qui di seguito descritto. Vini più complessi, vini a tutto pasto...
- Con il **Metodo Martinotti** (*Federico Martinotti è l'inventore di questa tecnica risalente alla fine dell'800*) o **Metodo Charmat** (*Eugene Charmat brevettò l'invenzione di Martinotti*), invece la seconda

fermentazione dura pochi mesi, e avviene in grandi recipienti o autoclavi con l'aggiunta della medesima miscela di lieviti. Questi vini sono più freschi, semplici e profumati...

*Tornando alle famigerate bollicine qualcuno dirà: "Ecco la rompi all'attacco!" Bè, dico semplicemente quello che penso, sempre pronta a cambiare idea qualora quella proposta sia migliore della mia... e non sono la sola. Riporto alcuni recenti commenti legati all'argomento...*

- **Aldo Cannoletta, appassionato e Sommelier degustatore di provenienza Fisar:** "Cinzia, sono in sintonia totale con te, è un'espressione inespressa e squalificante. Una semplificazione semplicistica e impropria perché le bollicine sono presenti in tutte le bevande gassate. Parliamo di un prodotto che nasce come vino per diventare... bollicine!!"
- **Marcello Malta, giornalista, conduttore tv, direttore responsabile di magazine, editorialista sportivo, responsabile di redazione di due riviste di enogastronomia, Sommelier AIS, giudice enologico:** "Oggi con "bollicine" mixi vini come Prosecco, Franciacorta e persino i frizzanti o quelli dal leggero pétillant (effervescenza). Almeno tra quelli che ne fanno un po' meno... Per non parlare, poi, di quando le "bollicine" te le chiamano "prosecchino" indipendentemente da regione, provenienza, uve e qualità. Uno sfacelo! E alla fine, lo sappiamo bene, *Vox Populi, Vox Dei*. Pertanto la generazione della confusione è in atto già da un po'. Io sarei per cestinarlo..."
- **Tommaso Ponzanelli, uomo appassionato che ama raccontare di come la terra porta il vino nel bicchiere:** "Sul termine bollicine sono tollerante se riferito a spumanti o champagne in senso affettuoso... Purtroppo in Italia non abbiamo avuto la capacità o la sensibilità di

valorizzare certe produzioni e di dare loro una riconducibilità al territorio ed al metodo usato. Penso che l'errore consista nella parola spumante che è terribilmente generica. In Francia lo Champagne che è uno spumante si identifica solamente come Champagne, e così con il Cremant d'Alsazia o con il Cremant di Borgogna dove si trovano prodotti eccezionali ma che non sono Champagne. Voglio dire che dovrebbero essere identificati con una determinata zona."

*Concludo io, dicendo che sarebbe opportuno legare il nome dei vini di qualità al territorio, ma soprattutto al produttore. Generalizzare crea solo continua confusione, e non premia chi lavora bene e con impegno...*

***"DiVini Fermenti... mossi, e fermi"***

*...l'umor dolce dei grappoli,  
l'umido succo che solleva i miseri d'ogni cordoglio, allor che  
si riempiono dell'umor della vite, e dà nel sonno l'oblio dei  
mali quotidiani; e farmaco altro non v'è delle fatiche...*

*Euripide (480-406 ca. a.C.)*