

Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante

Autore: [wpv-post-coauthors]

Sono due i metodi di produzione dello spumante: il **Metodo Classico**, o Champenoise, e il **Metodo Charmat**, o Martinotti.

Vediamone le differenze e i punti in comune.

Sommario

- [L'Uva nella produzione degli spumanti metodo Charmat e metodo Classico](#)
- [Per entrambi i metodi si inizia dal vino base](#)
- [Spumantizzazione in autoclave](#)
- [Filtrazione travaso e imbottigliamento nello Charmat](#)
- [Spumantizzazione in bottiglia](#)
- [La sboccatura nello Champenoise](#)
- [Tempi diversi di produzione e prezzo](#)

L'Uva nella produzione degli spumanti Metodo Charmat e Metodo Classico

Le varietà aromatiche – Moscato bianco, Moscato giallo, Moscato rosa, Malvasia aromatica... – e quelle di cui si vuol mettere in evidenza il fruttato e il floreale fresco – ad esempio la [Ribolla Gialla](#) o la Glera per la produzione del Prosecco – sono adatte a produrre spumanti seguendo il Metodo Charmat.

Invece, le varietà normalmente utilizzate per la produzione di spumanti con il Metodo Classico, sono lo [Chardonnay](#), il [Pinot grigio](#), il Pinot nero, il Pinot meunier e il Pinot bianco.

Per entrambi i metodi si inizia dal vino base

Il **processo di spumantizzazione** inizia dalla produzione di un vino base ottenuto dalla classica vinificazione in bianco o in rosato, perlopiù in acciaio, e con un grado alcolico contenuto – solitamente 9,5-10,5 gradi alcol -.

Accade non di rado che le uve provengano da vigneti diversi per terreno, clima, esposizione al sole, ecc. Questo permette alla cantina di attuare vinificazioni separate per

poi creare un assemblaggio tra i vini (definito **cuvée**), che costituisce la base per la spumantizzazione.

Se i vini della cuvée sono della stessa annata, si parla di **spumante millesimato**.

Il vino base viene addizionato di lieviti e zuccheri in quantità sufficiente a innescare il processo di rifermentazione – la presa di spuma –, che differisce in modo sostanziale tra i due metodi: Charmat e Classico.

Processo di spumantizzazione in autoclave, il Metodo Charmat

Nel **Metodo Charmat** il vino base viene messo nei grandi contenitori in acciaio, **autoclavi** chiuse ermeticamente, e addizionato di uno sciroppo formato di zuccheri, lieviti e alimenti per nutrirli. L'elevata pressione che si forma nella fase della **presa di spuma** (si chiama così il processo che trasforma il vino base in vino spumante) è dovuta all'attività dei lieviti che nutrendosi dello zucchero lo trasformano in anidride carbonica dando l'effervescenza al vino spumante.

Nel mondo delle bollicine merita almeno un cenno la produzione di **vini frizzanti** che vengono prodotti sempre in autoclave come gli spumanti, ma rispetto a quest'ultimi, hanno una **fermentazione più breve** dovendo consumare meno zuccheri (quelli addizionati per la rifermentazione) per arrivare alla **pressione** desiderata (massimo **2,5 bar** rispetto ai circa 6 bar del vino spumante). Nei vini frizzanti anche il contenuto in alcol è minore rispetto agli spumanti.

Metodo Charmat

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/04/TC23_methodo_charmat_1080x1080_low.mp4

Filtrazione travaso e imbottigliamento nel metodo Charmat

Ancora in autoclave, lo spumante viene filtrato per separarlo dalla feccia che si è formata durante il processo di spumantizzazione e travasato in una seconda autoclave. Filtrazione e travaso avvengono in condizioni isobariche per non perdere l'anidride carbonica che si è formata durante la rifermentazione. L'imbottigliamento si attua con l'ausilio di riempitrici anch'esse isobariche, grazie alle quali lo spumante entra nel vetro mantenendo la stessa pressione. Le bottiglie vengono poi tappate col classico tappo a fungo e lasciate riposare in cantina per qualche tempo prima di essere messe in commercio.



Processo di spumantizzazione in bottiglia, Metodo Classico

Nel Metodo Classico o Champenoise si versa il vino base precedentemente addizionato della **liqueur de tirage**, uno **sciroppe** composto di zuccheri, lieviti e nutrimento per quest'ultimi, in bottiglie di vetro scuro e di spessore sufficiente a resistere alla pressione dell'anidride carbonica che si forma all'interno durante la rifermentazione.

Le bottiglie chiuse con un tappo metallico a corona con sottostante un tappo in plastica (la **bidule**) sono poste orizzontalmente in cataste in cantine alla temperatura di 10-12°C, o in appositi locali termocondizionati. Inizia così la **rifermentazione** (presa di spuma) che si protrae per alcuni mesi.

Dopo questo tempo il vino ormai spumante rimane nelle cantine ad affinare per minimo uno o due anni a seconda del disciplinare di produzione. Cantinieri esperti scuotono le bottiglie con regolarità per mettere in sospensione le fecce e favorire la maturazione dello spumante. Durante questa fase si formano nuovi composti che caratterizzano il prodotto.

Alla fine del periodo di affinamento le bottiglie vengono inserite nei fori di cavalletti in legno (le **pupitres**) con il collo all'ingiù. Quotidianamente vengono girate (**rémuage**) fino a far loro assumere una posizione verticale per far confluire verso la bidule i depositi fecciosi formatisi nella bottiglia. Il rémuage viene attuato anche attraverso apparecchiature dedicate denominate giropallet.

Metodo Classico

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/04/TC23_methodo_classico_1080x1080_low.mp4

La sboccatura nello Champenoise

Per **eliminare i depositi** che si sono formati, il collo della bottiglia viene messo in una soluzione refrigerante a meno 25°C per pochi secondi. Successivamente viene tolto il tappo a corona e la pressione formatasi all'interno espelle il deposito raccolto vicino al tappo. Questa fase è chiamata **sboccatura** (dégorgement).

All'apertura della bottiglia fuoriesce inevitabilmente un po' di spumante, che viene reintegrato con medesimo vino e, a seconda della tipologia di spumante che si vuole ottenere si aggiunge una miscela (la *liqueur d'expédition*) composta da vino, zucchero, mosto concentrato, distillato... La miscela è una vera e propria ricetta tenuta ben segreta in quanto definisce il **carattere finale dello spumante**, che sarà più o meno secco a seconda della quantità di zuccheri aggiunti (extra brut, brut, extra dry, dry, abboccato dolce).

Esistono anche **spumanti pas dosé** cioè privi di qualsiasi aggiunta di liqueur. In questo caso le bottiglie dopo la sboccatura sono raboccate con spumante dello stesso tipo. L'ultima fase è la chiusura col tipico tappo in sughero trattenuto dalla gabbietta metallica.

Tempi diversi di produzione e prezzo

Il **Metodo Charmat** è un sistema di spumantizzazione più rapido rispetto al Metodo Classico, ideale per vini che non necessitano un lungo affinamento e che hanno nella freschezza e negli aromi primari le principali note che li caratterizzano. Le maggiori quantità prodotte col Charmat e i tempi più contenuti di elaborazione si traducono in un prezzo al consumo inferiore rispetto al Metodo Champenoise, ma la qualità del prodotto finale dipende sempre dalla bontà delle uve di partenza.

Seguiteci sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidell'anima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Cantina di vinificazione: dove costruirla e come organizzarla](https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/blog/metodo-charmat-e-metodo-classico-differenze-e-affinita-dei-metodi-di-produzione-dello-spumante/)



2. Come Tenimenti Civa ottiene Vini di Qualità



3. IL FASCINO DELLA RIBOLLA GIALLA: storia, caratteristiche, produzione e perfetti abbinamenti



4. La degustazione: il dialogo col vino!



5. Limpido fresco effervescente. Tre aggettivi per lo spumante



6. Tipologie di Bicchieri da Vino Rosso, Bianco e Spumante



7. Tutto sugli spumanti italiani