

# Il glossario dello Champagne

## A

**Afrómetro**, strumento per la misurazione della pressione che si crea nelle bottiglie di Champagne durante la presa di spuma.

**Appellation Champagne** - Denominazione Champagne, la denominazione "Champagne" è limitata ai vini provenienti dall'omonima regione del nord-est della Francia, esclusivamente spumantizzati col metodo champenois e prodotti con le uve dei tre vitigni autorizzati (Pinot nero, Pinot meunier e Chardonnay).

**Appellation d'Origine Controlée (A.O.C.)** -: Denominazione d'Origine Controllata = D.O.C. È la dizione francese per i vini di qualità superiore, la cui produzione è regolamentata per legge. La A.O.C. è nella categoria comunitaria del V.Q.P.R.D.: Vini di Qualità Provenienti da Regione Determinata; anche lo Champagne rientra in questa categoria.

**Aube, Aisne** (pron. "obe", "ène") - I Dipartimenti dell'Aube e dell'Aisne sono zone di produzione situate a sud (l'Aube) e ad ovest (l'Aisne) rispetto al cuore della Champagne viticola.

**Aÿ - Comune di Aÿ**, celebre Gran Cru della Valle della Marna.

## B

**Barrique** - Botte o carato, fusto di rovere pregiato. In Champagne la barrique tradizionale - denominata "pièce" - contiene 205 litri. È tuttora un'unità di misura riconosciuta nelle transazioni di vino sfuso.

**Bibule** - Capsula in plastica posta all'interno del tappo a corona prima della presa di spuma; la sua sagoma speciale facilita la raccolta dei sedimenti durante il remuage e mantiene compatto il ghiacciolo che verrà espulso dalla pressione interna al momento del dégorgement.

**Blanc de Blancs** - Vino bianco da uve bianche: questa espressione indica gli Champagne prodotti esclusivamente con uve bianche Chardonnay.

**Blanc de Noirs** - Vino bianco da uve nere, terminologia usata per indicare gli Champagne prodotti esclusivamente con uve Pinot noir o Pinot Meunier.

**Bouchage** - Applicazione del tappo, operazione della tappatura finale con lo speciale turacciolo di sughero delle bottiglie di Champagne prima del confezionamento e spedizione.

**Bouchon en liège** - Turacciolo di sughero, caratteristico è il tappo in sughero dello Champagne, perfettamente cilindrico in origine e a forma di fungo dopo l'imbottigliamento. Per gli Champagne si usano tappi speciali di conglomerato ai quali vengono applicate due rondelle di sughero vergine per garantire la migliore qualità e la tenuta alla pressione.

**Bouchon couronne** - Tappo corona, questo tappo è oggi usato per sigillare provvisoriamente le bottiglie durante la presa di spuma. Anticamente anche in questa fase il tappo era in sughero, trattenuto da una caratteristica graffa metallica.

**Bouquet** - Profumo, termine enologico internazionale per indicare l'insieme dei profumi olfattivi e retroolfattivi. Il bouquet può essere di tre specie: primario, quando presenta sensazioni fresche che derivano dall'uva; secondario per le sensazioni derivate dalla fermentazione e dall'invecchiamento e terziario per i profumi, complessi ed ampi, derivati dall'affinamento del vino e dall'ossidazione di vari composti.

**Bouteille - Bottiglia**, il contenitore in vetro degli Champagne, particolarmente pesante e resistente per sopportare le molte manipolazioni e la pressione interna che raggiunge anche 6-7 atmosfere alla fine della presa di spuma.

**Brut - Secco**, termine internazionale regolamentato per indicare il grado zuccherino residuo nei vini spumanti; gli Champagne dichiarati Brut devono avere un tenore zuccherino da 0 a 15 grammi litro. Lo Champagne Brut non millesimato è indicato per accompagnare molti piatti; per il suo basso tenore zuccherino è ideale sia come aperitivo sia fuori pasto .

**Brut millesimé** - Brut millesimato, con gli stessi limiti zuccherini del Brut, sono prodotti però con vini di particolare pregio, di una sola annata. Gli Champagne Brut sono indicati, oltre che per tutto il pasto, per accompagnare piatti importanti come le carni.

**Brut Nature** - [vedi "dosage"]

## C

**Capsule** (de surbouchage) - **Capsula**, copertura abitualmente dorata che ricopre il tappo e la parte superiore del collo delle bottiglie. Nello Champagne la capsula è molto lunga e decorativa.

**BIO***champagne.it*

**Capsule congé - Sigillo fiscale**, in Francia la presenza di questo bollino tondo, posto all'esterno sopra la copertura del tappo, significa che sulla bottiglia è stata pagata l'imposta di valore aggiunto (TVA). Per ogni categoria di vino ha un colore diverso; per i vini A.O.C. come gli Champagne, il bollo è stampato in verde.

**Cave - Cantina**, il suolo calcareo della Champagne ha permesso di scavare in profondità, abitualmente senza strutture di sostegno, delle stupende gallerie che mantengono una temperatura ideale di 10-11°C ed una umidità costante del 70-90%. Nel sottosuolo della Champagne si estendono più di 250 km. di gallerie destinate a cantina, che raggiungono persino 40 metri di profondità. Alcuni tratti sono antichissimi, poiché un buon numero di cave di gesso per costruzione, scavate in epoca gallo-romana, sono state trasformate in cantine, con un suggestivo effetto scenografico.

**Cépage - Vitigno**, gli Champagne sono prodotti con le uve di tre vitigni: Pinot nero, Pinot meunier (uve nere) e Chardonnay (uva bianca) nella proporzione di circa 2/3 di uva nera e 1/3 di uva bianca.

**Champagne** - E' la regione di produzione dei vini di Champagne. Dal 22 luglio 1927 la legge ha fissato i limiti della zona viticola della Champagne: tale zona comprende 35.000 ettari di terreno di cui circa 31.147 coltivati a vigna nel 1999.

**Chaptalisation - Zuccheraggio**, operazione che consiste nell'aggiunta di zucchero al mosto prima della fermentazione alcolica. Pratica enologica utile per migliorare la qualità del vino-base. In Champagne è prevista ma rigidamente regolamentata dalla legge.

**Chardonnay** - Vitigno bianco della Champagne, la cui uva apporta eleganza e finezza ai vini. I "Blanc de Blancs" sono prodotti utilizzando esclusivamente lo Chardonnay.

**Climat** - Clima. Lo Champagne deve le sue caratteristiche di eccellenza anche al particolare clima in cui crescono le uve.

**Coopérative de Manipulation (C.M.)** - Una cooperativa alla quale i soci conferiscono le proprie uve e che provvede all'elaborazione ed alla commercializzazione dei vini

**Collage - Chiarifica**, tecnica enologica che ha lo scopo di provocare la precipitazione delle sostanze solide presenti in sospensione nel vino, ottenendo in tal modo la limpidezza senza alterarne il colore. Si pratica con sostanze organiche che hanno la capacità di coagulare e sedimentare le particelle in sospensione.

**Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (C.I.V.C.)** - Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne, organismo semi-pubblico composto pariteticamente da

**BIO***champagne.it*

rappresentanti dei vari settori operativi, che ha lo scopo di mantenere, garantire e migliorare la qualità dello Champagne, diffonderne la conoscenza e l'immagine in tutto il mondo attraverso le proprie strutture.

**Côte des Blancs** - Zona collinare classica e molto prestigiosa a sud della Marna dove si coltiva il vitigno Chardonnay.

**Côteaux Champenois** - Una delle tre denominazioni d'origine controllata della Champagne (le altre sono lo Champagne ed il Rosé de Riceys) usata per indicare vini rossi, rosa- ti e bianchi tranquilli (non frizzanti), prodotti con le stesse uve degli Champagne.

**Coupage** - Assemblaggio, operazione che permette a ciascuna maison, unendo vini di uve e vigneti diversi della Champagne, di ottenere la propria gamma di Champagne equilibri- brati e completi.

**Coup de Poignet - Colpo di Polso**, operazione di cantina effettuata alle bottiglie du- rante la presa di spuma. Consiste in una energica scuotitura ed ha lo scopo di riportare in sospensione il deposito, staccandolo dal vetro e ridistribuendo i lieviti a contatto col vino e con gli zuccheri.

**Courtier** - Mediatore, figura importante nel commercio dei vini; oltre al ruolo di intermedia- zione per le transazioni, il courtier è spesso in Francia un profondo conoscitore dei vini del- la zona e svolge prestazioni di consulenza sulla qualità ed evoluzione del vino.

**Cru** - Vigneto, vocabolo enologico francese a cui è stato attribuito nel tempo un significa- to molto complesso e difficilmente traducibile con una sola parola, in altre lingue. Il termine indica insieme i concetti di notorietà, originalità e qualità di un vigneto, quindi esprime le caratteristiche "superiori" di un particolare terreno, dei vitigni che vi sono coltivati e delle uve che vi vengono raccolte. In Champagne la scala dei cru sta ad indicare la classificazio- ne dei vigneti su basi percentuali qualitative rispetto al migliore, a cui si attribuisce il 100%. Esistono 17 cru 100% mentre I premier cru (da 99 % a 90 %) sono 41.

**Cuvée** - Con riferimento allo Champagne, "cuvée" ha tre significati distinti:

- viene definito cuvée il mosto ottenuto dalla prima spremitura delle uve (su 4.000 Kg di uve si ottengono 2.050 litri di cuvée e 500 litri di taille);

- cuvée è il risultato dell'assemblage di vini tranquilli provenienti da vitigni, cru ed annate diverse, che con l'aggiunta di zucchero e lieviti darà luogo alla presa di spuma;

- cuvée sono infine definiti da molte maisons i propri Champagne di maggior prestigio (es: Cuvée Grand Siècle - Laurent Perrier; Cuvée Belle Epoque - Perrier-Jouët).

## D

**Débourbage** - Decantazione, operazione effettuata sul mosto prima della fermentazione principale, per eliminare le impurità più grossolane presenti dopo la pigiatura. In Champagne avviene per semplice gravità, lasciando il mosto fermo per 10/12 ore, perché si depositino sul fondo residui di bucce o vinaccioli ed altre sostanze in sospensione.

**Dégorgement - Sboccatura**, ha lo scopo di eliminare il deposito formatosi nella bottiglia durante la presa di spuma e si effettua dopo il remuage. Il collo delle bottiglie capovolte viene immerso in una soluzione refrigerante a meno 25°C, che congela circa 2 cm. di vino e forma un ghiacciolo che la "bidule" (vedi) rende più compatto. Togliendo il tappo provvisorio, la pressione interna espelle il ghiacciolo che incorpora le fecce. La piccola quantità di vino e di spuma fuoriuscita viene rabboccata con la liqueur d'expédition e la bottiglia è tappata definitivamente col classico turacciolo di sughero multistrato.

**Demi-Sec - Semi Secco**, Champagne lievemente dolci, si accompagnano molto bene con i dessert. Per legge il contenuto zuccherino è compreso tra i 33 e i 50 g/l [vedi "dosage"].

**Dépôt** - Deposito, termine che in enologia indica i sedimenti del vino nelle diverse fasi della produzione.

**Dom Pérignon** (1639?-1715) - Monaco cellérier (econo) dell'Abbazia di Hautvillers, gli si attribuisce il merito di aver raccolto e codificato le diverse esperienze dei predecessori e contemporanei per la produzione del primo spumante del mondo, col sistema oggi denominato "metodo classico" o della rifermentazione in bottiglia.

**Dosage - Dosaggio**, operazione di inserimento della liqueur d'expédition durante il dégorgement. La soluzione è composta da vino e percentuali di zucchero variabili in base alla tipologia dello Champagne che si vuole ottenere. I termini pas-dosé e nature indicano l'assenza di liqueur d'expédition. Queste sono le varie definizioni in relazione al contenuto di zuccheri: Brut Nature (residuo zuccherino inferiore o uguale a 3 grammi/litro senza aggiunta di zucchero dopo la presa di spuma); Extra-Brut (inferiore o uguale a 6 g/l); Brut (da 0 a 15 g/l); Extra-Dry (da 12 a 20 g/l); Sec (da 18 a 35 g/l); Demi Sec (da 33 a 50 g/l); Doux (oltre 50 g/l).

**Doux** - Dolce, molto raro negli Champagne. Indica un vino spumante con un tenore di zucchero residuo superiore a 50 g/l [vedi "dosage"].

## E

**Epernay** - Città nel cuore della regione della Champagne, in cui hanno sede il Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne (CIVC) e molte Maison, produttori e commercianti. Epernay si trova sull'itinerario verde della "route du Champagne".

**Épluchage** - Cernita dell'uva, operazione effettuata sui grappoli d'uva durante la vendemmia, consiste nel togliere acini o parti di grappolo guaste o non perfettamente mature.

**Extra-Brut** - [vedi "dosage"]

**Extra-Dry** - [vedi "dosage"]

## F

**Fermentazione**, gli Champagne sono sottoposti a due fermentazioni. La prima (fermentazione alcolica) avviene in nei grandi tini (cuves) di acciaio inossidabile e talvolta in fusti di legno; la seconda (presa di spuma) avviene in bottiglia. Ai vini tranquilli ottenuti con la prima fermentazione si aggiungono zuccheri e lieviti, dopo di che si imbottigliano (tirage) e si lasciano le bottiglie, in posizione orizzontale, per molti mesi nelle cantine a temperatura costante di 10-11°C . I lieviti provocano una seconda fermentazione, che deve essere lenta ed a bassa temperatura, trasformando lo zucchero in anidride carbonica ed alcool. Alla fine della presa di spuma la pressione interna raggiunge circa le 6 atmosfere .

**Fumure** – Concime, sostanze naturali utilizzate nei vigneti per riequilibrare gli elementi del terreno. La concimazione si pratica principalmente nei mesi invernali,

## G

**Gyropalette** - Macchina automatica che permette di eseguire meccanicamente il "remuage" con risultati uniformi e qualitativamente perfetti .

**Goût de bouchon - Gusto di tappo**, caratteristico gusto accidentale dovuto a un tappo difettoso. Questo inconveniente non è purtroppo evitabile per la difficoltà di rilevarlo in anticipo; è di solito dovuto a residui delle sostanze impiegate nelle prime fasi di lavorazione del sughero, a lieviti indesiderati o alla presenza di spore di funghi che attaccano la corteccia della quercia da sughero. La conservazione orizzontale della bottiglia di Champagne non influisce minimamente sull'acquisizione di questo gusto poiché anche se si fosse

conservata in posizione verticale (il che è comunque sconsigliabile) non si sarebbe potuto evitarla.

**Grande Champagne / Petite Champagne** - Denominazioni riguardanti il Cognac. Contrariamente a quanto alcuni ritengono, queste dizioni non hanno alcun riferimento alla "Champagne viticole" ma indicano le due zone centrali della regione francese nella quale si produce il Cognac. La denominazione "Fine Champagne" indica invece un Cognac prodotto con acquaviti che provengono unicamente da queste due zone (con almeno il 50% di Grande Champagne).

## H

**Habillage** - Confezione, etichetta, capsula, collare costituiscono la confezione delle bottiglie di Champagne. Sino alla fine del 1600 le bottiglie di Champagne erano completamente nude: a metà del 1700 cominciarono ad essere incollati sulle bottiglie dei piccoli pezzi di carta scritti a mano. Le prime vere etichette con decorazioni elaborate, paragonabili alle attuali, vennero usate da alcuni negozianti in Champagne attorno al 1820.

## I

**Institut National pour l'Appellation d'Origine (I.N.A.O.)** - Ha, in Francia, funzioni autonome di regolamentazione e controllo nel settore vinicolo ed è affiancato ai vari organismi delle diverse regioni di produzione.

## L

**Lattes - Listelli**, caratteristici listelli in legno di 1 centimetro di spessore, 3 - 4 di larghezza e 30 - 50 di lunghezza, usati per consolidare le cataste di bottiglie di Champagne, tenute in posizione orizzontale durante la presa di spuma. In questa fase si dice che le bottiglie sono "sur lattes".

**Levures - Lieviti**, cellule vegetali presenti naturalmente sugli acini d'uva, che si riproducono nel mosto e provocano la fermentazione alcolica; sono di diversissima tipologia e raggruppate in famiglie. I lieviti sono tipici delle varie regioni vinicole: quelli selezionati in Champagne contribuiscono a caratterizzare la tipologia dei vini prodotti nella regione.

**Liqueur - Liquore**: le liqueur sono di due tipi: "liqueur de tirage" è una miscela di lieviti, zucchero e sostanze destinate a facilitare l'eliminazione delle fecce al momento del dégorgement; "liqueur de dosage" o "liqueur d'expédition", composta da vino e zucchero e va-

ria in rapporto ai tipi di Champagne (Brut, Sec, Demi-Sec e Doux). Per la funzione delle liqueur vedi "fermentation" et "dosage".

## M

**Marque Auxiliaire / Marque d'Acheteur** (M.A.) Quando la marca non appartiene a chi elabora lo Champagne ma appartiene all'acquirente (es. Fauchon, Maxim's). Può trattarsi anche di una marca ausiliaria rispetto a quella principale, elaborata per esigenze particolari o commerciali dell'acquirente o del venditore.

**Maisons de Champagne** - Case di Champagne, sono le aziende di produzione o commercio di questo vino. Il numero maggiore è situato nei comuni di Epernay, Reims e Avize, dove in chilometri di fresche gallerie naturali sono conservate l'equivalente di 800-900 milioni di bottiglie, nelle varie fasi di elaborazione.

**Mannequins** - Cesti di vimini o di plastica, di piccole dimensioni, usati durante la vendemmia, contengono 70-80 chili d'uva.

**Marc** (pron. "mar") - In Champagne questo termine ha ben tre significati molto diversi tra loro: "unità di misura" oppure "vinacce" oppure "distillato di vinacce" (come la Grappa). Come unità di misura indica la quantità di uva contenuta in un torchio tradizionale e corrisponde a 4000 chili; si chiamano così le vinacce (bucce, raspi, vinaccioli), che risultano dalla pressatura delle uve; è il nome del distillato (Marc de Champagne) che si produce distillando le vinacce della Champagne.

**Maturation** - Maturazione, nel caso dell'uva, indica le tappe progressive della maturazione, il primo fattore che condiziona la qualità del vino; la si valuta considerando il rapporto tra zuccheri ed acidi nel succo all'interno dell'acino. Negli Champagne la maturità invece si raggiunge quando l'insieme delle caratteristiche organolettiche del vino e la loro evoluzione tendono verso la perfezione.

**Méthode champenoise** - E' il metodo classico utilizzato per la produzione di vini spumanti di qualità e prevede una seconda fermentazione in bottiglia. In base alla normativa CEE il metodo classico prescrive un invecchiamento minimo di 9 mesi, mentre la normati

va per gli Champagne impone almeno 15 mesi dal momento del tirage, aumentato a tre anni per i millesimati. Nella prassi la spumantizzazione e l'invecchiamento degli Champagne durano da 2 a 3 anni per i non millesimati (sans année) e 5 anni per i millesimati. Il metodo classico non prevede gli altri innumerevoli vincoli regolamentati dallo "Statut champenois" quali il suolo, i vitigni, i metodi di coltivazione, la pigiatura, l'elaborazione, etc. Il regolamento CEE n° 3309/85 del 18 novembre 1985 (confermato nell'articolo 6 del regolamento CEE



n° 2333/92 del 31 luglio 1992), riserva l'uso dell'espressione "Méthode champenoise" o similari, unicamente ai vini prodotti nella regione determinata della Champagne, ed aveva previsto per i paesi membri un periodo di 8 vendemmie per adeguarsi alla direttiva. Il termine d'uso al di fuori della Champagne è scaduto il 31 agosto 1994.

**Millésime** - Annata, con questo termine si indica l'anno di raccolta dell'uva utilizzata per la produzione di quel determinato vino. In Champagne un produttore può vendere millesimato un massimo dell'80% della sua produzione annuale a condizione che il vino superi gli 11 gradi alcolici e siano passati almeno 36 mesi dal tirage. Un registro apposito permette al CIVC di controllare gli Champagnes millesimati (Champagnes millesimés).

**Montagne de Reims** - Zona di produzione molto pregiata ove prevale il vitigno Pinot Noir, è detta anche "Côte des Noirs" e si può dividere in "Grande e Petite Montagne";

**Mousse** - Spuma, strato spumoso che si crea sulla superficie quando si versa un vino frizzante. Nella Champagne, per "mousse" si intende lo sviluppo delle bollicine nel loro complesso. In particolare se ne valuta la qualità e la quantità attraverso l'osservazione dello spessore della spuma sulla superficie del vino; la "ténue" cioè la durata della persistenza quando si versa nella "flûte" e infine il "cordon" ovvero l'orlo di spuma che rimane anche per ore nel bicchiere o nella bottiglia già iniziata.

**Mout** - Mosto, è il succo dell'uva che si ottiene pressando i grappoli freschi; la sua composizione è molto complessa perché comprende centinaia di sostanze; le principali sono: 78% di acqua, 20% di zuccheri, 0,25% di acidi. In Champagne il mosto è sempre bianco pur essendo ottenuto da 2/3 di uve nere, in quanto le sostanze coloranti (antociani) che danno il caratteristico colore al vino sono solo presenti all'interno della buccia dei chicchi di uva nera. Durante la pressatura soffice, si fa in modo che le bucce non siano rotte o schiacciate eccessivamente per non colorare il mosto; le bucce poi rimangono pochissimo a contatto col mosto e comunque mai durante la fermentazione alcolica.

**Muselet** - Gabbietta, è in filo di ferro e serve per trattenere il caratteristico tappo dei vini spumanti. Tra il sughero e la gabbietta viene fissato un dischetto "plaque de muselet" (vedi) che in Champagne porta quasi sempre i simboli o il marchio del produttore. Le "plaquettes" colorate e decorate sono sempre più oggetto di collezionismo.

**Nabucodonosor** - E' il nome attribuito alla bottiglia più grande usata in Champagne. Il contenuto equivale a 20 bottiglie normali, pari a 15 litri. Per gli altri nomi vedi "bouteille".

**Nature - Naturale:** questo termine può indicare vini non fermentati o non ancora sottoposti a fermentazione. In Champagne ci si riferisce al vino commercializzato fermo o più spesso ai vini base da spumantizzare. In commercio si intende uno Champagne o uno spumante ottenuto con il metodo classico senza aggiunta di "liqueur d'expédition" (vedi questo termine e "dosage").

## N

**Négociant Distributeur (N.D.)** - Un negoziante che acquista, etichetta e commercializza bottiglie elaborate dal venditore.

**Négociant Manipulant (N.M.)** - Indica un produttore che acquista uve, mosti o vini e quasi sempre coltiva anche propri vigneti, elaborando Champagne in locali di sua proprietà. In questa categoria rientrano le grandi maison famose nel mondo.

## P

**Perlage** - Bollicine, il termine indica l'insieme delle bollicine di anidride carbonica che si sviluppano negli Champagne quando sono versati nel bicchiere. Il calice a "flûte" evidenzia al meglio il perlage che quando è fine, continuo e persistente denota l'ottima qualità di quello Champagne.

**Pièce** - Botte/barile o quantità, definisce sia la botte vera e propria che ha una capienza definita (caratteristica e diversa in ogni regione vinicola francese), sia semplicemente una quantità di vino corrispondente alla capienza delle botti in uso nella regione. In Champagne la "pièce" contiene 205 litri.

**Pinot Meunier** - Vitigno nero importante nella produzione degli Champagne perché nel 1996 ne ha rappresentato il 35%. È coltivato prevalentemente nella "Vallée de la Marne" e nelle località più umide e più esposte al freddo; molto resistente alle malattie ed alle gelate.

**Pinot Noir - Pinot Nero**, questo vitigno ha contribuito, nel 1996, per oltre un terzo (38%) alla produzione di Champagne. È prevalentemente coltivato nella "Montagne de Reims". Il suo vino caratterizza in corpo e struttura i migliori Champagne. Con il Pinot Nero si producono anche piccole quantità di vino rosso fermo, commercializzato con la denomina-

**BIO***champagne.it*

zione d'origine controllata (A.O.C.) Côteaux Champenois (una delle tre A.O.C. della Champagne) ed i vini base per l'elaborazione degli Champagne rosé.

**Plaque de muselet** - Capsula per gabbietta, tondino metallico che, con la tipica gabbietta in filo di ferro, trattiene il tappo delle bottiglie di Champagne. Inventato da Adolphe Jacquesson, che lo brevettò nel 1844, è di solito riccamente decorato e ha dato origine a un accanito collezionismo che dalla Francia si sta espandendo in Spagna, Italia e nel mondo intero.

**Placomusophile** - Collezionista di capsule.

**Pointe** - Punta, posizione verticale, capovolta, delle bottiglie di Champagne. Si conservano così "sur pointes" le bottiglie che hanno terminato il "remuage" in attesa del "dégorgement".

**Pressoir** - Torchio, in Champagne sono abitualmente situati in locali appositi in mezzo ai vigneti; quelli tradizionali sono larghi e bassi e contengono 4000 chili di uva: i torchi tradizionali e quelli più moderni hanno la caratteristica di permettere pigiature rapide ma soffici, il che evita l'estrazione del colore dalle bucce delle uve nere.

**Pressurage** - Pigiatura, è l'operazione che consiste nell'estrarre il succo dai chicchi, separandolo dalle materie solide dell'uva: raspi, bucce, vinaccioli.

**Prise de mousse** - Presa di spuma, è la seconda fermentazione che rende i vini spumeggianti, per l'anidride carbonica sviluppata dai lieviti. In Champagne questa fase avviene sempre e solo in bottiglia ed in tutta la regione è proibito per legge produrre qualsiasi altro vino spumante ed usare altri metodi di spumantizzazione.

**Pupitre** - Speciali cavalletti costituiti da due pannelli in legno incernierati alla sommità e costellati di speciali fori; le bottiglie inserite per il collo possono assumere le varie posizioni utili alle diverse fasi del "remuage".

## R

**Récoltant (R.)** - Chi coltiva le vigne e fa elaborare da altri per poi commercializzare in proprio.

**Rafle** - Raspo, è la parte legnosa del grappolo d'uva che regge gli acini.

**Raisin** - Uva, frutto della vigna che ha caratteristiche e particolarità specifiche in funzione della varietà di vite dalla quale proviene, dal terreno e dal clima della zona nella quale viene coltivata.

**Récoltant-Coopérateur** (R.C.) - Chi coltiva le proprie vigne e conferisce le uve ad una cooperativa che elabora e commercializza, oppure dalla quale ritira l'equivalente delle uve consegnate sotto forma di vino o bottiglie da commercializzare in proprio.

**Récemment dégorgé** (R.D.) - Sboccatura recente (Marchio depositato della maison Bollinger), dizione usata per indicare un vecchio Champagne che ha subito la sboccatura solo recentemente; la data è precisata nella retro etichetta. Particolarissime le caratteristiche di questi Champagne, indicati per accostamenti con piatti importanti della cucina internazionale.

**Récoltant Manipulant** (R.M.) - Chi coltiva le proprie vigne, raccoglie le proprie uve ed elabora i propri vini. Si tratta di un gran numero di produttori, solitamente medio-piccoli, che producono e commercializzano circa un terzo della produzione totale di Champagne.

**Recouleuse** - Bottiglia che presenta una leggera perdita di vino attraverso il sughero. Per gli Champagne sarebbe un fattore fortemente negativo perché presuppone anche una dispersione dell'anidride carbonica. Nel caso di un vino rosso, ai primi sospetti bisogna consumare subito la bottiglia che altrimenti andrà soggetta a sicura alterazione.

**Remuage - Scuotitura**, operazione con la quale viene fatto scendere contro il tappo della bottiglia il deposito formatosi durante la "presa di spuma". Attualmente il remuage viene effettuato da speciali macchine automatiche (gyropalettes), programmate da un computer, con ottimi risultati, mentre un tempo veniva fatto manualmente dai remueurs: le bottiglie, poste con il collo all'ingiù sui pupitres, venivano periodicamente scosse con energia, ruotate di un ottavo di giro ogni volta, e progressivamente inclinate fino a quando (raggiun-

ta la posizione quasi verticale) il sedimento si raccoglieva tutto concentrato a contatto della "bidule" sotto il tappo; da questo momento la bottiglia è pronta per il "dégorgement".

**Reims** - Uno dei centri più importanti per la produzione dei vini di Champagne. Antica ca-

**BIO***champagne.it*

pitale della Francia, è città ricca di storia e di monumenti, che ne fanno anche una interessante meta turistica. Nella cattedrale di Reims, gioiello dell'architettura gotica, sono stati incoronati i Re di Francia.

**Rendement - Resa**, la resa è valutata sia in viticoltura sia in vinificazione. La prima determina i quintali di uva prodotti per ettaro, la seconda misura i litri di mosto ottenuti per quintale di uva pigiata. In Champagne le rese sono controllate e soggette a limitazioni: è obbligatorio impiegare 160 Kg di uva per ottenere 102 litri di mosto, che corrisponderanno a 100 litri di vino. I rendimenti massimi delle uve per ettaro sono stabiliti per decreto ogni anno e si aggirano attorno ai 100 quintali per ettaro.

**Rosé - Rosato**. Gli Champagne rosé, vini dal colore delicato con leggere tonalità rosa, sono ideali a tutto pasto. Gli Champagne rosé si ottengono vinificando parzialmente in rosso le uve (tenendo cioè brevemente le bucce nel mosto in fermentazione) oppure vinificando in rosso il Pinot nero ed aggiungendolo in fase di assemblage alla cuvée, prima della presa di spuma. Questo secondo metodo è il più diffuso in Champagne.

**Rosé de Riceys** (pron. "risè") - Nell'Aube si produce il Rosé de Riceys, vino rosato e tranquillo: con lo Champagne e il Côteaux Champenois è la terza A.O.C. della regione.

**Route touristique du Champagne** - Strada turistica dello Champagne, si sviluppa per oltre 600 chilometri e permette di scoprire tutti i luoghi più caratteristici della regione viticola. Comprende sette percorsi, ciascuno chiaramente segnalato da pannelli indicatori di colori differenti. Seguendone i suggerimenti, si possono visitare, previo appuntamento, le cantine di una settantina di produttori, degustandone gli Champagne e apprezzando quelle caratteristiche, qualità e diversità che costituiscono la ricchezza dello Champagne e della Champagne.

## S

**Saint-Vincent** - Patrono dei vignaioli, è il Santo protettore della Borgogna, divenuto poi di tutti i vigneti della Francia: a suo nome si celebrano in Champagne numerose sagre e si richiamano molte Confraternite. La sua festa si celebra il 22 gennaio.

**Saint-Jean** - A questo Santo si richiamano i fabbricanti di botti ed i cantinieri. Il 23 giugno viene celebrato con fuochi sulle colline e con feste ad Aÿ e Reims.

**Sans année** (S.A.) - Non millesimato, indica gli Champagne più diffusi, ottenuti dall'as-

semblage di vini provenienti da vitigni, cru ed annate diverse. Ecco perché in etichetta non viene indicata alcuna annata di produzione.

**Sec** - Secco, indica gli Champagne a medio tenore zuccherino il cui contenuto è compreso tra i 18 e i 35 g/l. Si accostano molto bene ad alcune entrée, mousse, paté ed alle carni bianche [vedi "dosage"].

**Soutirage** - Travaso, operazione di cantina effettuata per separare il vino limpido dai suoi depositi naturali.

**Société de Récoltants** (S.R.) - Vigneron della stessa famiglia che si sono uniti per mettere in comune le uve ed elaborare il vino, usufruendo di più ampie possibilità di assemblage e di commercializzazione.

**Syndicat** - Sindacato, numerose e bene organizzate sono le Associazioni sindacali della Champagne che si interessano ai problemi del vino. Le più importanti sono il Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, il Syndicat des Négociants, l'Union des Maisons de Champagne e la Fédération des Coopératives Vinicoles de la Champagne.

## T

**Taille - Potatura**, pratica che regola il sistema di allevamento della vite e la produzione dell'uva. I sistemi di potatura corta usati in Champagne sono: il Cordon Royal e lo Chablis nella "côte de Blancs" e nella "Montagne de Reims"; il sistema Guyot nella "Valle della Mar-  
na".

**Terroir - Terreno**, con questo termine si usa riferirsi ad aspetti molto più complessi che la semplice composizione del terreno; il concetto di terroir comprende infatti suolo, sotto-suolo, pendenza, esposizione, zona geografica. Le radici dei vigneti della Champagne affondano in uno strato di calcare (craie = gesso) che raggiunge i 200 metri di spessore. Geologicamente risale a 70 milioni di anni. Elevata è la stabilizzazione termica e il drenaggio assicurati da questo terreno, ricco di preziosi elementi minerali. Bouquet ed eleganza dei vini di Champagne derivano principalmente da esso.

**Tirage** - Messa in bottiglia. E' la fase del riempimento delle bottiglie per la seconda fer

mentazione. Dopo aver opportunamente miscelato lieviti e zuccheri al vino che deriva dall'assemblage, si riempiono e si tappano le bottiglie che iniziano la fase di "presa di spuma".

**Tonneau** - Fusto o botte, termine usato in Francia con due diversi significati, sia come sinonimo di "barrique" o "pièce", sia come unità di misura indicante il contenuto di quattro barrique (in Champagne 820 litri).

**Triage ou trie** - Scelta o monda, termine indicante l'eliminazione dal grappolo, durante la vendemmia, degli acini inadatti alla vinificazione perché non maturi, attaccati dalla Botrytis o altrimenti da scartare. In Champagne nelle annate difficili si procede ad un primo passaggio per raccogliere i grappoli più maturi e poi il successivo raccolto viene adagiato su graticci perché gli addetti effettuino la scelta e la mondatura dei grappoli.

## V

**Vallée de la Marne** - E' la zona di produzione più vasta della Champagne, in cui prevale il vitigno "Pinot meunier".

**Vendangeoir** - Locali di pigiatura, locali ove avviene la spremitura delle uve, dislocati in vicinanza dei vigneti; sono spesso proprietà dei "Négociant" che acquistano le uve. Ottenuto il mosto e decantato dalle impurità, lo stesso è subito trasferito presso le Maison dove avvengono la fermentazione e la successiva elaborazione.

**Vendange - Vendemmia**, questo termine al singolare indica le uve ottenute con il raccolto; "vendanges" al plurale ha più significati: "la raccolta delle uve" e il complesso di operazioni della raccolta dall'inizio sino alla conclusione delle stesse.

**Véraison - Invasatura**, è la fase vegetativa dell'uva in cui gli acini iniziano a colorarsi.

**Verres - Bicchieri**, i bicchieri variano in rapporto al vino e alla zona; è meglio che siano di cristallo incolore e sottile per evidenziare limpidezza e riflessi. I bicchieri per gli Champagne hanno esigenze precise: ideale è una flûte abbastanza alta, a forma slanciata o a tulipano, con il fondo appuntito, per meglio apprezzare le caratteristiche di delicatezza e complessità del vino; se ne versa 1/3 del contenuto, in modo da valutare aroma e bouquet. La coppa e i bicchieri cilindrici o con i bordi lisci ad angolo troppo acuto sono stati detronizzati perché troppo larga la prima e poco pratici i secondi. Invece la forma della flûte facilita la formazione del perlage e della spuma e permette al bouquet degli Champagne

di svilupparsi e di essere meglio apprezzati. La coppa, legata ai ricordi del passato, è invece adatta agli spumanti dolci.

**Vieillessement sur lies** - Invecchiamento sui depositi (fecce), fase di affinamento degli Champagne, dopo il completamento della "presa di spuma". Sviluppa nel vino caratteri dovuti all'autolisi dei lieviti, con profumi molto evoluti e diversi da quelli originari del mosto. Questa fase arricchisce ulteriormente la struttura aromatica e gustativa degli Champagne.

**Vigne franche de pied / sur pied franc** - Vigna originaria, "vitis vinifera" non innestata. Attualmente la vigna coltivata è innestata su ceppi di vite americana, necessità imposta dal flagello della fillossera che ha distrutto tutti i vigneti europei tra la fine dell'800 e gli inizi del '900. In Champagne questa calamità appare nel 1890 e raggiunge il suo apice nel 1911, quando si iniziò decisamente a ripiantare con viti innestate. Oggi esistono in Champagne solo due piccoli appezzamenti di mezzo ettaro ciascuno, con viti su piede originario, ad Aÿ, di proprietà della maison Bollinger, che vi ricava 2000 bottiglie all'anno di Champagne "Vieilles Vignes Françaises".

**Vignerons - Vignaiolo**, la persona che coltiva la vite.

**Vignoble - Vigneto**, appezzamento piantato a vigna. Indica anche la zona complessiva atta a produrre un determinato vino.

**Vins de reserve** - Vini di riserva, vino di annate precedenti di elevata qualità. Viene impiegato nell'assemblage per la formazione delle "Cuvée" per dare maggior completezza e corpo. Il 20% dei vini delle annate migliori viene posto in riserva per gli assemblaggi degli anni seguenti.