

Champagne

Intramontabile effervescenza

Nato da una terra difficile, al limite settentrionale dell'area di coltivazione della vite, il re dei vini ha una lunga storia di eccellenza e trasgressione. Alle sue origini non poteva che esserci un miracolo. Vuole la leggenda che Remigio, vescovo di Reims, incoronando nel 496 Clodoveo re dei Franchi, gli donasse una botte da lui benedetta: fintanto che questa fosse rimasta piena, il re e i suoi soldati sarebbero stati invincibili. E il recipiente non si svuotò mai, per quanto spesso vi si attingesse. Nonostante tali augusti natali lo champagne restò a lungo una bevanda tra le altre: era considerato "traditore" per la naturale tendenza a spumeggiare, causa del sinistro appellativo di "vino del diavolo" o di "diavolo biondo". Se ancora non era il re dei vini, lo champagne, però, divenne presto il vino dei re. Per secoli i sovrani di Francia vennero incoronati nella cattedrale di Reims e a innaffiare il rito c'era anche l'antenato dello champagne moderno. Una leggenda dura a morire dà il merito della nascita dello champagne a un monaco benedettino, Dom Pérignon, cui vengono attribuiti gli stessi anni di nascita e di morte di Luigi XIV (1638-1715). Gli storici gli riconoscono la messa a punto della vinificazione in bianco dei vitigni a bacca rossa e l'introduzione del concetto di "cuvée", che prevede l'assemblaggio di vini di diversa provenienza in un insieme armonioso. Il Re Sole contribuì fortemente alla diffusione dello champagne. Nel 700, grazie agli illuministi, divenne anche il simbolo dell'arguzia e della vivacità di spirito. Prediletto dai re e dai filosofi, lo champagne fu molto amato anche dalle donne. Fra le consumatrici eccellenti, la più maliziosa fu Madame de Pompadour: "è l'unico vino che renda una donna più bella dopo averlo bevuto", avrebbe detto la favorita di Luigi XV.

Lo champagne era ormai la quintessenza della mondanità e, altresì, non mancava nelle comitive più allegre di Parigi. Presto divenne l'insostituibile vino del brindisi.

Anche Napoleone Bonaparte intrecciò a più riprese la sua fortuna con quella dello champagne. Nel 1807, recandosi di persona nella regione di Reims per onorarne il vino, avrebbe proclamato: "Lo champagne! Nella vittoria lo si merita, nella sconfitta se ne ha bisogno!". Sempre più frequentemente veniva utilizzato negli incontri diplomatici di alto profilo. Ma la bevanda era consumata con spirito diverso: Paolina Bonaparte era solita pasteggiare a ostriche e champagne sin dalla prima colazione, nuda, immersa in una vasca.

L'immaginario trasgressivo dello champagne contaminò anche la letteratura erotica; il vino del diavolo venne così a far parte dell'armamentario dei seduttori: Casanova lo riteneva afrodisiaco.

Il secolo d'oro dello champagne fu l'Ottocento: i nuovi procedimenti produttivi contribuirono alla sua diffusione, trasformandone in modo radicale l'immagine. La mutazione partì dalla veste: nel 1820 comparvero le prime etichette stampate, che sostituirono gli originari bigliettini manoscritti.

A partire dalla fine del XIX secolo un'infinita serie di sciagure si abbatté sul vino della gioia: prima la serie delle cattive annate dell'inizio del secolo, culminata nella diffusione della fillossera; poi la guerra dello champagne, che nel 1911 oppose i vari dipartimenti a colpi di cannone e di bottiglie. A far precipitare la situazione, infine, sopravvennero le paurose devastazioni della Grande Guerra, la Rivoluzione Russa e il proibizionismo americano. Ma lo champagne, prodigiosamente, seppe rinascere dalle proprie ceneri. L'immaginario patriottico tornò alla ribalta durante la prima guerra mondiale, in un'autentica sbornia nazionalistica; tutti i produttori fornirono due bottiglie a ogni soldato al fronte, e omaggiarono generosamente anche gli ospedali militari con vini dai nomi altisonanti, come Gloire française, ecc. Strano destino per un vino al cui successo avevano partecipato tanti immigrati tedeschi, come testimoniano i nomi di varie *maisons* prestigiose.

La regione della Champagne, dal latino *campania*, è una distesa pianeggiante non lontana dalla Manica. Le quattro aree in cui è spartita (Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Vignobles de l'Aube e de l'Aisne), per oltre trentamila ettari, sono in gran parte adibite alla viticoltura. A 17 comuni, situati nella

Côte de Blancs spetta il titolo di grand cru (100% qualità), ad altri 43, ubicati in Côte de Blancs e Montagne de Reims, la qualifica di premier cru (90-99% qualità); a un'altra sessantina di villaggi, situati nelle zone limitrofe a Reims e Vallée de la Marne, la qualifica di cru (80-89% qualità).

All'inizio era soprattutto Reims la città più importante, ma con il passare del tempo anche Épernay si è sviluppata sino a diventare un vivace centro commerciale.

Le condizioni climatiche sono del tutto peculiari e non di rado apparentemente ostili: la Champagne è una delle regioni vinicole di qualità più settentrionali del mondo. La temperatura media è di 10,5 gradi centigradi, solo un grado al di sopra della soglia di fioritura della vite. Le manifestazioni atmosferiche sono costantemente oggetto dei timori dei viticoltori, per cui si rende necessario l'intervento mirato della tecnica. A trasformare in virtù i difetti naturali è soprattutto l'assemblaggio, che ricompone in un mosaico



di vigneti e di annate gli intensi profumi di vini squilibrati dalle inclemenze meteorologiche. Anche il terreno ha caratteristiche particolari. La Champagne un tempo era ricoperta dal mare, ritiratosi nell'era terziaria. Esso ha lasciato nel sottosuolo un giacimento di fossili e uno strato di calcare gessoso dell'altezza media di 200 metri (craie), rivestito da pochi decimetri di suolo. L'importanza della craie è centrale, perché immagazzina l'umidità e la restituisce gradualmente nei periodi siccitosi; tesaurizza il calore del mezzogiorno e lo ridistribuisce nel corso della giornata. Per sfruttare questo sistema di regolazione naturale, le viti sono mantenute particolarmente basse, così che i frutti distino pochi decimetri dal suolo. Ma la craie svolge anche altre funzioni. Essa è ricchissima di minerali, importanti per la sapidità del vino, e ospita le cantine delle maggiori case produttrici, le *crayères*, suggestive gallerie, all'interno delle

quali le bottiglie invecchiano beneficiando di una temperatura costante, sugli 11°C.

Alla creazione dello champagne c'è solitamente la combinazione bilanciata di tre vitigni: lo chardonnay, il pinot nero e il pinot meunier. Il primo, che rappresenta il 27,5 per cento delle uve, è diffuso soprattutto nella Côte des Blancs. Viene considerato il più grande vitigno a bacca bianca al mondo e conferisce al vino profumi freschi, fini, inizialmente fioriti, col tempo integrati da note di burro e di nocciola. La struttura e il corpo si devono in buona parte al pinot nero, l'altro grande vitigno borgognone. I suoi grappoli a grappa rossa provenienti per lo più dalla Montagne de Reims e dall'Aube assicurano il 37,5 per cento della materia prima. Il pinot meunier, infine, escluso per legge dai gran cru, rappresenta il 35 per cento delle uve; si tratta di un vitigno a bacca rossa quasi sconosciuto in Italia: nel corso dell'assemblaggio apporta piacevoli note fruttate, molto adatte ai "brut sans année" giovani.

Accanto agli champagne ottenuti assemblando diverse varietà di uve, sono in commercio i monovitigno, prodotti solo con chardonnay (blanc de blancs) oppure con uve a bacca rossa (blanc de noirs).

Gli champagne rosé si possono vinificare con due metodi diversi. Il “mélange” prevede l’aggiunta di un 15 per cento di vino rosso fermo in fase di fermentazione; il “saignée” prevede invece una breve fermentazione del mosto a contatto con le bucce del Pinot Nero. L’aggiunta di zuccheri va dallo 0 al 12%.

Mille accortezze circondano la raccolta delle uve (la vendemmia è svolta manualmente) e la loro lavorazione iniziale, dalla quale dipende il 50 per cento della qualità finale del vino. Dopo la pigiatura, rapida, e la chiarificazione, segue la prima fermentazione, svolta per pochi mesi a bassa temperatura; a discrezione del produttore, può avvenire in vasche di acciaio, in botti di legno o in barrique più o meno nuove, che trasmetteranno al vino un retrogusto speziato; in taluni casi si procede a un’ ulteriore fermentazione. Il vino è ora pronto per la fase cruciale dell’assemblaggio, o taglio: i prodotti ottenuti da cru e vitigni differenti vengono accorpati nella miscela della *cuvée*, attraverso la quale ogni casa produttrice mira a riprodurre un gusto tipico e costante. I passaggi fondamentali sono due: l’*assemblage*, in cui si uniscono vini dello stesso anno, e il *coupage*, in cui intervengono i “vins de réserve”, tenuti in serbo gli anni precedenti, in una percentuale variabile dal 15 al 35 per cento; qualora non se ne faccia uso, si otterrà uno champagne millesimato, inteso a rappresentare le caratteristiche di una vendemmia particolare.

Compiuto l’assemblaggio, alla *cuvée* viene aggiunto il *liqueur de tirage*, una miscela composta di lieviti naturali, champagne invecchiato e zucchero che scatena l’effervescenza del vino; rinchiusi nelle bottiglie i funghi trasformano lo zucchero in alcool e in anidride carbonica, originando le bollicine del “perlage”. A questo punto lo champagne viene versato entro bottiglie particolari, abbastanza robuste da resistere alla pressione interna; queste vengono rinchiusi con un tappo provvisto di *bidule*, ovvero un piccolo contenitore adatto a raccogliere i depositi. Le bottiglie sono quindi riposte nelle cantine, dove restano per qualche settimana in posizione orizzontale; in seguito vengono gradualmente girate e inclinate, fino a raggiungere la posizione verticale. In tal modo i sedimenti si staccano e si depositano nella *bidule*. L’invecchiamento prosegue con le bottiglie che non vengono più mosse.

I depositi possono essere eliminati in due modi. Il metodo tradizionale è tuttora praticato da molti produttori blasonati, le bottiglie sono stappate a mano e la *bidule* viene espulsa dalla pressione del liquido sottostante. Questa operazione, della durata di pochi secondi, è svolta da operai specializzati, i *dégorgeurs*. La modesta perdita dovuta al *dégorgement* è rabboccata con il *liqueur d’expédition*, una miscela di champagne fermo e sciroppo di zucchero, con talvolta una piccola quantità di cognac. Esso determina il carattere finale dello champagne, che dopo la seconda fermentazione è completamente privo di zuccheri residui: sarà classificato “ultra-brut” se si unisce del semplice champagne, “extra-brut” nel caso di un residuo zuccherino compreso tra 0 e 6 grammi per litro, genericamente “brut” fino a 15 grammi, “extra-sec” fra 12 e 20 grammi, “sec” fra 17 e 35 grammi, “demi-sec” fra 33 e 50 grammi, “doux” oltre i 50 grammi. Dopo essere stata rabboccata la bottiglia è richiusa con il classico tappo a fungo; è riposta in cantina per un paio di mesi, prima che si apponga su di essa l’etichetta, la contro etichetta, il collare. Finalmente lo champagne è pronto per affrontare il mercato.