



VIII ONAS Convention
Massarosa (Lucca) - 10 e 11 ottobre 2015

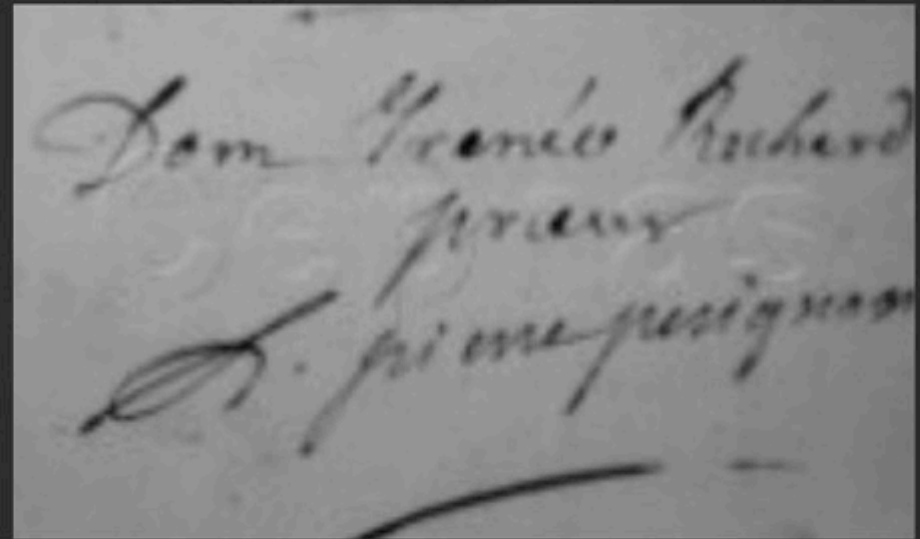
Metodo Classico in abbinamento con i salumi della Toscana



di Leonardo Taddei



**PERCHÉ LO
SPUMANTE?**



Pierre Pérignon (1639-1715)



DE SALUBRI POTU DISSERTATIO

Capolavoro dell'editoria secentesca, edita a Roma nel **1622**, l'opera, di **Francesco Scacchi**, è considerata tra le più preziose e significative dell'antica editoria sul vino e sull'acqua. Di quest'opera se ne conoscono 5 copie: 4 sono patrimonio di altrettante biblioteche, tra le più prestigiose al mondo, la British Library di Londra, la Biblioteca di Venezia, la Bibliothèque Nationale de Paris, la Library of Congress di Washington.

La quinta copia è della Casa Ferrari.

**QUANTI
SPUMANTI
DIFFERENTI?**

NATURALI

- Metodo Classico
- Metodo Martinotti (o Charmat)
- Metodo Marone-Cinzano



ARTIFICIALI

- Addizione di CO₂



SPUMANTE

“.... ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche e da uno **sviluppo naturale di CO₂** esclusivamente proveniente dalla fermentazione presenta una sovrappressione non inferiore **a 3 bar** e con un titolo alcolico totale non inferiore a **8,5% vol.**

Regolamento CE 479/2008 della normativa UE

Differenze Spumanti/Frizzanti



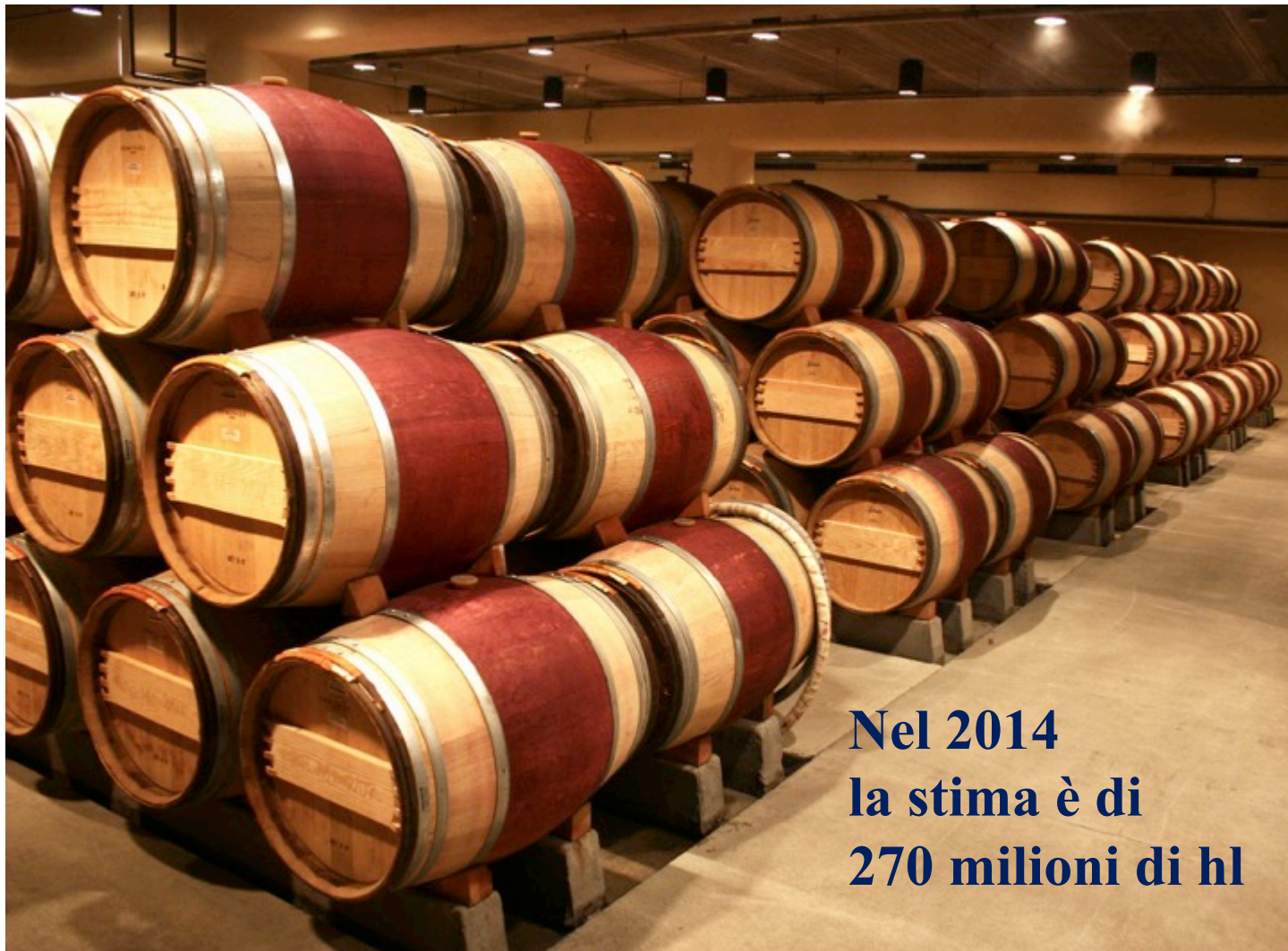
Spumanti >3 bar

Frizzanti tra 1 e 2,5 bar



**QUANTO
SPUMANTE?**

Produzione mondiale vino



**Nel 2014
la stima è di
270 milioni di hl**

Produzione mondiale spumante



**La produzione
di Spumante
corrisponde
a circa il 7%
del totale**

Produzione mondiale +40%



Consumo mondiale +30%

15,4 milioni di hl

11,8 milioni di hl



2003



2013

**QUALI UVE
PER LO
SPUMANTE?**



**UVE
AROMATICHE**

**BRACHETTO
MOSCATO
GEWURZTRAMINER
MALVASIE**

**UVE PARZ.
AROMATICHE**

**CHARDONNAY
MERLOT
CABERNET F
PROSECCO
SAUVIGNON**

**UVE
NEUTRE**

**TREBBIANO
AGLIANICO,
SANGIOVESE
NEBBIOLO
FIANO
BARBERA**

**UVE
AROMATICHE**

**BRACHETTO
MOSCATO
GEWURZTRAMINER
MALVASIE**

**SPUMANTI
DOLCI**

Gli Spumanti e il residuo zuccherino

Dolce o Doux > 50

g/l

Demi-sec o Abboccato

32-50 g/l

Sec, secco o Dry

17-32 g/l

Extra dry **BRUT 100%**

12-17 g/l **BRUT zero**

BRUT INTEGRAL

BRUT SAUVAGE

ULTRA BRUT

Extra brut

0-6



**COSA
SUCCEDE IN
TOSCANA?**



Spumanti e denominazioni in Toscana

<u>N.</u>	<u>TIPOLOGIA SPUMANTE</u>	<u>DENOMINAZIONE</u>	<u>UVE</u>	<u>COLORE</u>
1	Elba DOC bianco spumante	Elba DOC	Uvaggi bianchi	Bianco
2	Maremma Toscana DOC Ansonica spumante	Maremma Toscana DOC	Ansonica - Inzolia	Bianco
3	Maremma Toscana DOC bianco spumante	Maremma Toscana DOC	Uvaggi bianchi	Bianco
4	Maremma Toscana DOC Vermentino spumante	Maremma Toscana DOC	Vermentino	Bianco
5	Pomino DOC spumante bianco	Pomino DOC	Metodo classico	Bianco
6	Pomino DOC spumante bianco riserva	Pomino DOC	Metodo classico	Bianco
7	Pomino DOC spumante rosato	Pomino DOC	Metodo classico	Rosato
8	Pomino DOC spumante rosato riserva	Pomino DOC	Metodo classico	Rosato
9	Val d'Arno di sopra DOC bianco spumante di qualità	Val d'Arno di sopra DOC	Uvaggi bianchi	Bianco
10	Val d'Arno di sopra DOC rosato spumante di qualità	Val d'Arno di sopra DOC	Uvaggi rosati	Rosato
11	Valdichiana Toscana DOC spumante	Valdichiana Toscana DOC	Uvaggi bianchi	Bianco
12	Bianco di Pitigliano Spumante	Bianco di Pitigliano DOC	Trebbiano	Bianco
<u>N.</u>	<u>TIPOLOGIA FRIZZANTE</u>	<u>DENOMINAZIONE</u>	<u>UVE</u>	<u>COLORE</u>
1	Candia dei Colli Apuani DOC bianco amabile	Candia dei Colli Apuani DOC	Uvaggi bianchi	Bianco
2	Moscadello di Montalcino DOC frizzante	Moscadello di Montalcino DOC	Moscato	Bianco
3	Valdichiana Toscana DOC frizzante	Valdichiana Toscana DOC	Uvaggi bianchi	Bianco



FÈLSINA

Brut

Metodo Classico

Sangiovese 60%, Pinot nero 20%,

Chardonnay 20%

Castelnuovo Berardenga (Siena)

Bottiglie N.D.

BARACCHI
Brut Rosé
Metodo Classico
Sangiovese 100%
Cortona (Arezzo)
Bottiglie 6.000



MARIANI

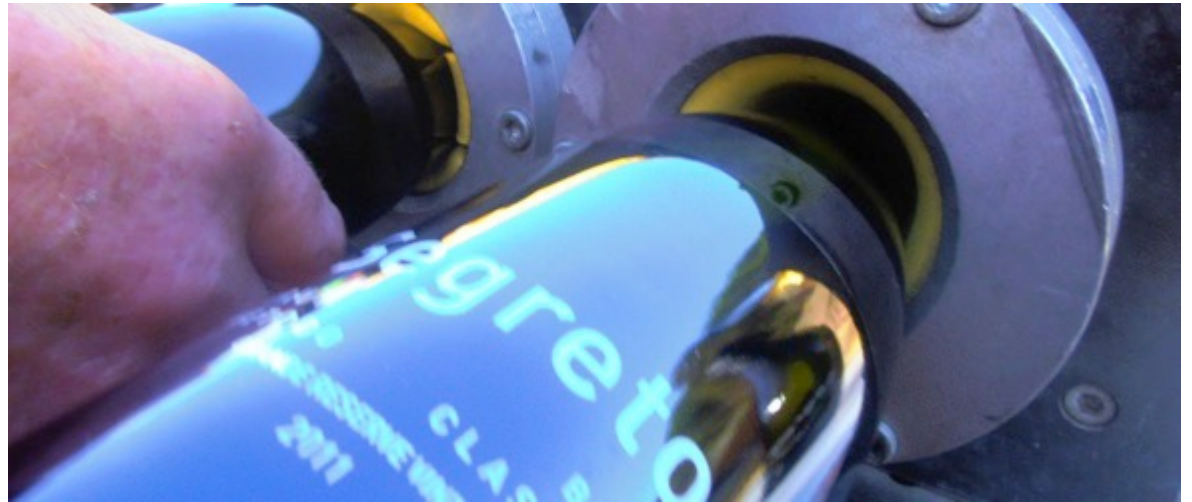
Segreto Brut

Metodo Classico

Pinot nero 80%, Chardonnay 20%

Bozzano (Lucca)

Bottiglie 1.500





TENUTA DEL BUONAMICO

Particolare Brut Rosé

Metodo Charmat

Sangiovese, Syrah

Montecarlo (Lucca)

Bottiglie 30.000



SPUMAN TI
D'ITALIA

Principali zone Italiane

- | | |
|------------------------------|------------|
| • Franciacorta (Lombardia) | Classico |
| • Trento (Trentino) | Classico |
| • Oltrepò Pavese (Lombardia) | Classico |
| • Astigiano (Piemonte) | Martinotti |
| • Canavese (Piemonte) | Classico |
| • Valdobbiadene (Veneto) | Martinotti |
| • Modena/Reggio Emilia | Martinotti |



Moscato d'Asti



Asti Spumante

**QUALE VINO,
QUALE CIBO?**

Metodo dell'Associazione Italiana Sommelier

CONTRAPPOSIZIONE e CONCORDANZA



Cibo

Vino

Succulenza

ALCOLICITÀ

Persistenza

P.A.I.

Untuosità

TANNICITÀ

Aromatico, Speziato

PROFUMO, AROMA

**Saporito, Tendenza acida,
Amarognolo**

MORBIDEZZA

Dolce

DOLCEZZA

Tendenza dolce, Grasso

**EFFERVESCENZA,
ACIDITÀ, SAPIDITÀ**

Struttura, Consistenza

CORPO

CONTRAPPOSIZIONE

Cibo

GRASSEZZA

Provoca patinosità in bocca e sulla lingua.
Leggera percezione di tendenza dolce

Vino

ACIDITÀ, SAPIDITÀ

Effetto di salivazione e conseguente effetto “emulsione” dei grassi

EFFERVESCENZA

Sensazione di pungenza, azione “sgrassante” in grado di ripulire

CONCORDANZA

Cibo

Vino

**AROMATICITÀ,
SPEZIATURA**

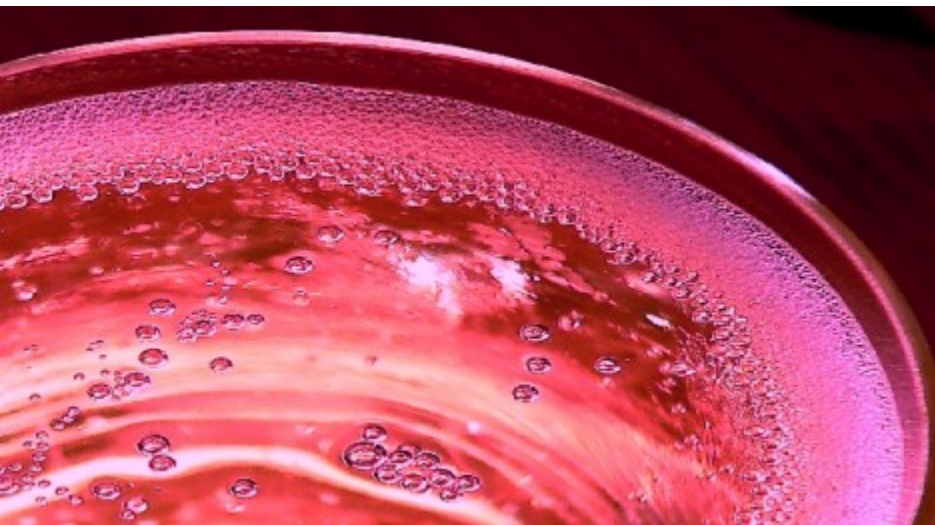
Sensazione olfattiva e
gusto-olfattiva

**INTENSITÀ
OLFATTIVA**

Profumi che si liberano dal
bicchiere e che vanno ad
unirsi a quelli del piatto,
valorizzandosi
reciprocamente

**QUALI
BOLLICINE?**









GRAZIE PER L'ATTENZIONE