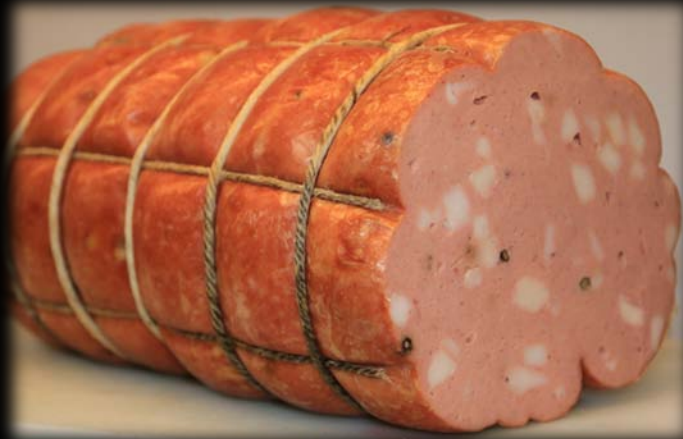


# Mortadella e Champagne



6 Nov 2020  
Ivano Menicucci



**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



- Breve storia dello Champagne
- Il territorio e i vitigni
- Il metodo Champenoise
- La maturazione organolettica
- L'abbinamento con la mortadella

# La storia

Anticamente nelle zone dell'odierna Champagne si bevevano birra, idromele e vini provenienti dall'Italia.

La prima vinificazione risale al 70 d.C., ad Aÿ.

Nel X secolo i vini erano ancora poco alcolici e scarsamente resistenti al tempo e al trasporto.

Nel XVI secolo appaiono i Clairet, vini rossi poco colorati e piacevoli ma incapaci di competere con i rossi della vicina Borgogna.

I vini bianchi purtroppo si mantenevano su un livello qualitativo scadente.



# La storia

Agli inizi del XVII secolo si decide di puntare tutto proprio sui vini bianchi, i quali però a volte frizzavano e spesso facevano esplodere le bottiglie. Per questa caratteristica imprevedibile erano considerati difettosi e rifiutati dalla corte francese.

In Inghilterra invece i vini frizzanti piacevano, si sapeva come produrli ed erano di moda. L'arte vetraria inglese consentiva anche di realizzare bottiglie resistenti.

Giacomo I  
👑 1603-1625



# La storia

La chiesa possiede in Champagne numerosi vigneti e a causa della scarsa richiesta dei vini qui prodotti vede in pericolo i propri interessi economici.

Nel 1668 incarica dunque Dom Perignon di indagare sulla frizzantezza per eliminarla.

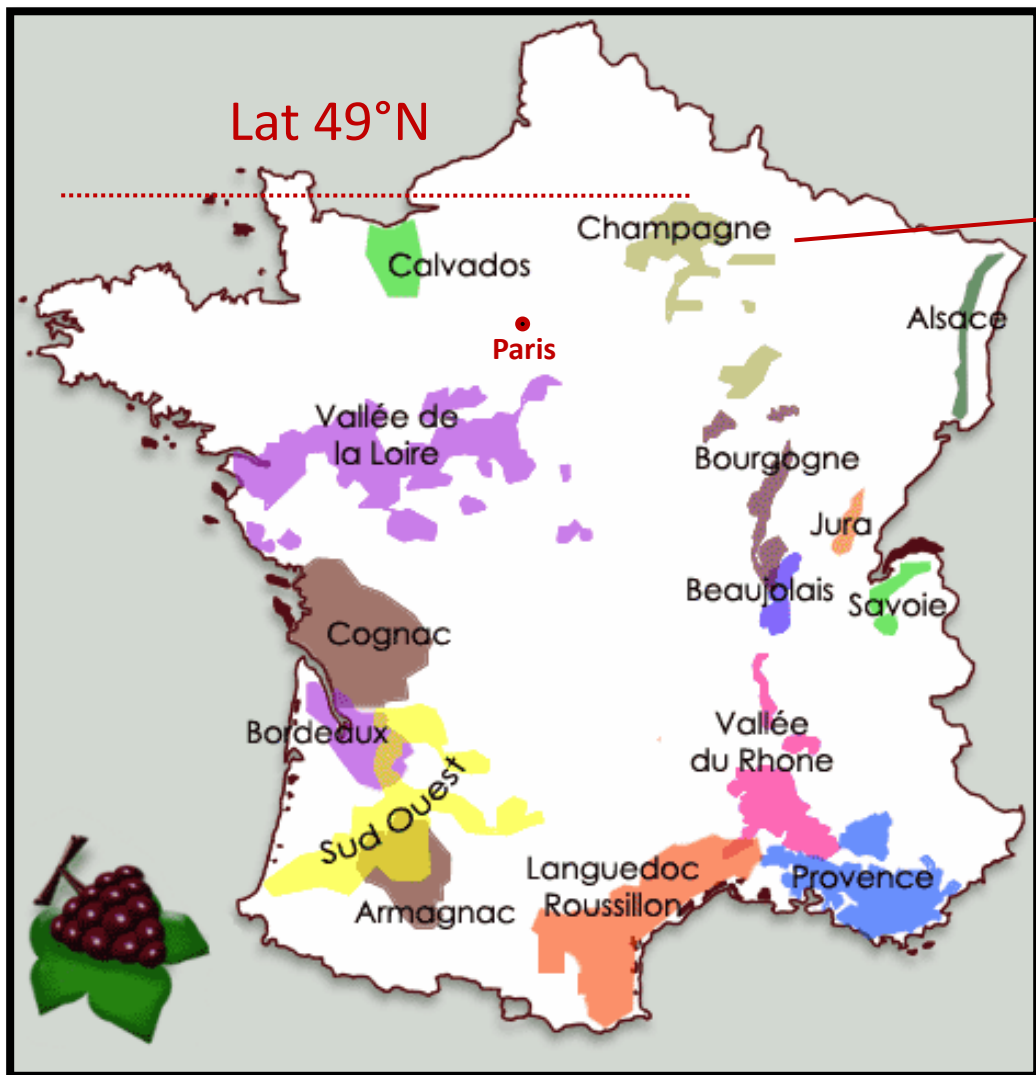


Il monaco non risolve il problema ma  
apporterà numerose innovazioni.

Nel frattempo la moda dei vini frizzanti  
dilaga in Francia e a Dom Perignon verrà  
richiesto di produrre la frizzantezza!

Alla fine del '600 lo Champagne diverrà un  
vino famoso e ricercato.

# Il territorio



- Vallée de la Marne Marna, argilla, sabbia
- Montagne de Reims Gesso profondo
- Côte des blancs Gesso affiorante
- Côte des Bar Marne argillo-calcaree

# Il sottosuolo



# Il sottosuolo





# I vitigni dello Champagne

Chardonnay

Pinot noir

Meunier

Petit Meslier

Arbanne

Pinot blanc

Pinot gris

Pinot rosé

Pinot de juillet



# I vigneti dello Champagne



Moët et Chandon

# I vigneti dello Champagne



Bergeronneau- Marion

ONAS - Mortadella e Champagne - 06/11/2020

# I vigneti dello Champagne



Clos du Mesnil- Krug

# I vigneti dello Champagne



# I produttori...



I produttori presenti a Chigny-les-Roses... un paese di circa 520 abitanti!

# La produzione



ONAS - Mortadella e Champagne - 06/11/2020



Pressoir traditionnel  
H. Goutorbe - Aÿ

# La pressatura delle uve



Il rimbocco  
(retrousse)



# La pressatura delle uve



Le uve provenienti da differenti parcelle vengono pigiate separatamente, anche se dello stesso vitigno.

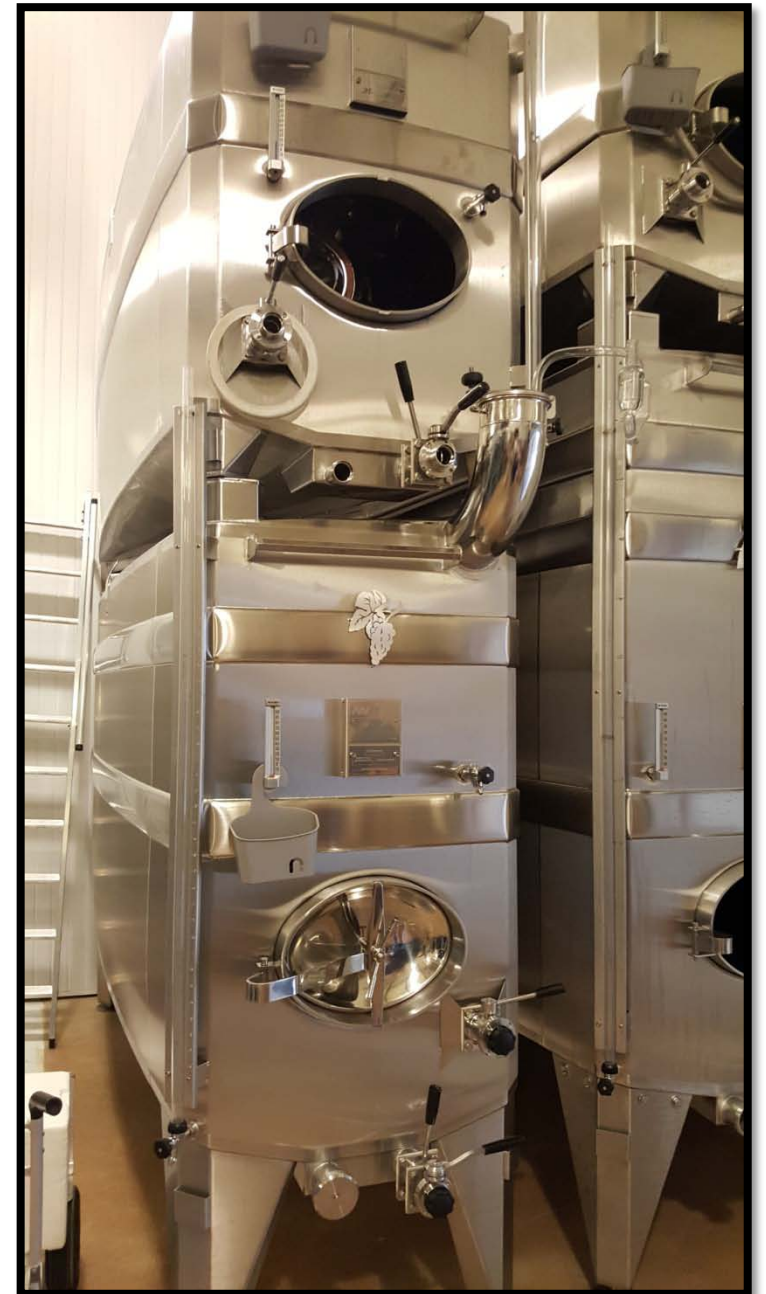
Si parte da un Marc, una partita di 4 tonnellate di uva

- Tête de cuvée o Cuvée A **1.025 litri**
- Cuvée B seconda e terza pressatura, **615 e 410 litri**
- Taille quarta pressatura, **500 litri**
- Rebêche quinta pressatura, **100 litri**

# Preparazione dei vini base

I diversi mosti vengono vinificati separatamente,  
in vasche di acciaio o cemento.

Si otterranno numerosi vini base



# Preparazione della cuvée

I vini base vengono assemblati (*cuvée*) per ottenere le caratteristiche desiderate



# Lo chef de cave



Richard Geoffroy- Chef de Cave di Dom Pérignon

ONAS - Mortadella e Champagne - 06/11/2020

# Definizioni



Blanc de Blancs

nella cuvée sono presenti  
solo uve a bacca bianca

Blanc de Noirs

nella cuvée sono presenti  
solo uve a bacca nera

Sans année o  
Multimillesimé

la cuvée è composta da  
vini base di annate diverse

Millesimé

la cuvée è composta da  
vini base della stessa annata

# Il metodo Champenoise

- Alla cuvée vengono aggiunti lieviti selezionati, zucchero, vitamine, sali minerali (**liqueur de tirage**);
- Si imbottiglia, tappando con speciali tappi a corona e inizia la seconda fermentazione (**prise de mousse**);
- Le bottiglie vengono sistemate in pile ordinate e lasciate a maturare



# Il metodo Champenoise

La rifermentazione nella bottiglia dura più della prima fermentazione, a causa dell'alcol e della pressione crescenti.



# Il metodo Champenoise

Dopo circa tre/quattro mesi lo zucchero è terminato, i lieviti muoiono e le cellule si disgregano...





# La maturazione organolettica

Le diverse sostanze aromatiche sintetizzate dai lieviti vengono rilasciate lentamente nel tempo, aggiungendosi e sostituendosi gradualmente a quelle varietali dei vitigni utilizzati:

12-15 mesi

Peptidi

Sapore e gusto, leggero amaricante

Dopo 20 mesi

Vitispirane

Legno dolce, balsamico, terroso

Dopo 3 anni

Lattoni (Sotolone)

Caramello, frutta secca, fieno greco

Dopo 7 anni

Acidi nucleici

Speziature, cuoio, sfumature animali

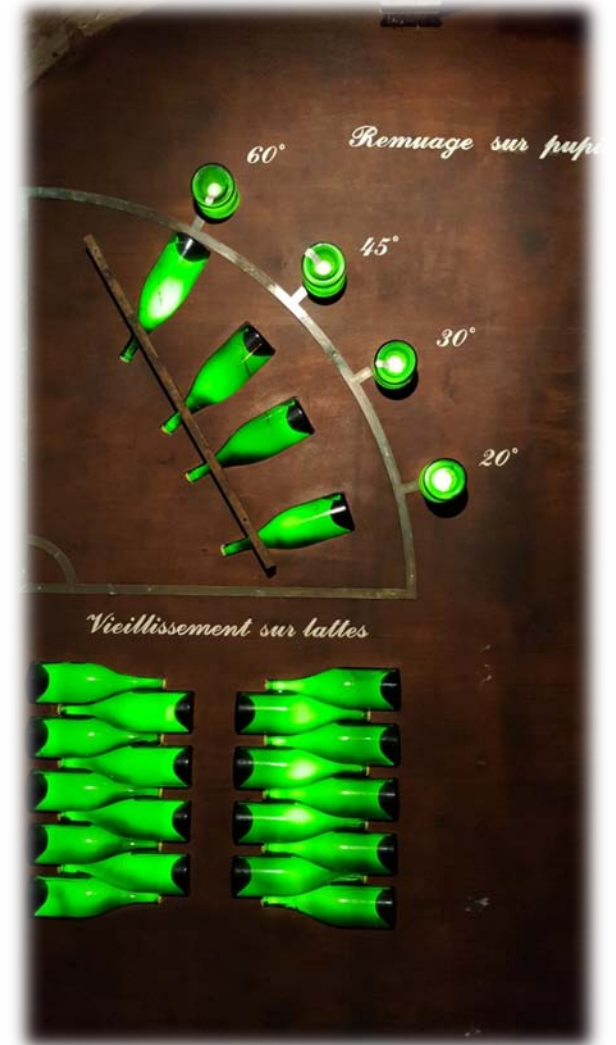


# La preparazione per l'espulsione dei lieviti

Trascorso un certo tempo,  
si devono eliminare i lieviti esausti



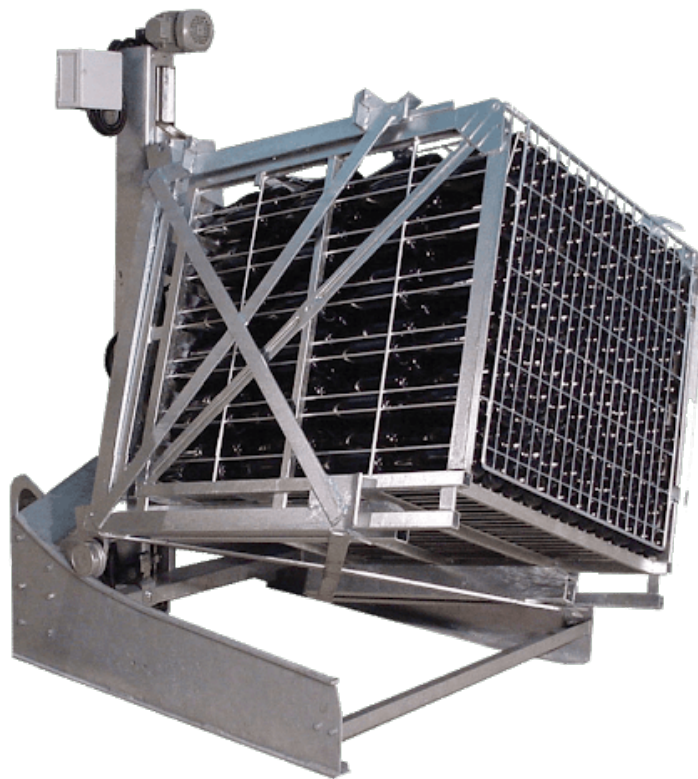
Le pupitre (1818/1840)



# Il remuage



Il remuage manuale  
richiede circa un mese



Gyropalette



# Dosage, Bouchage, Poignettage, Mirage...

Lo Champagne è ora perfettamente limpido e i lieviti verranno espulsi con il **dégorgement**.

Durante questa fase viene persa una piccola quantità di vino.

Per ricolmare la bottiglia viene aggiunta la **liqueur d'expédition**, la cui ricetta è segreta.

Segue la tappatura con il classico tappo da spumante e la gabbietta di sicurezza.

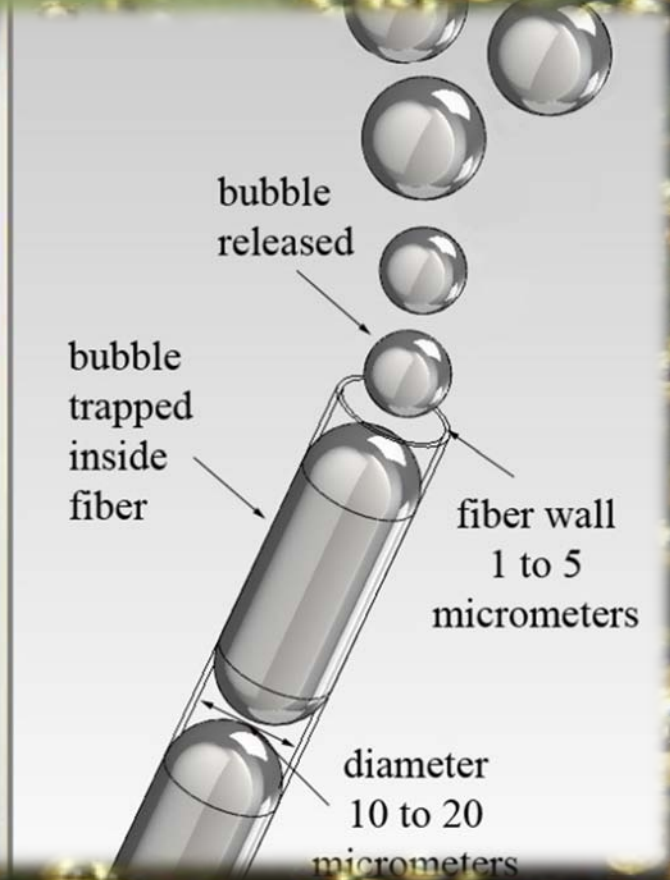
La **liqueur** può contenere anche zucchero:



Pas dosé	< 3 g/l
Extrabrut	< 6 g/l
Brut	< 12 g/l
Extradry	12 - 17 g/l
Dry/Sec	17 - 32 g/l
Demi-sec	32 - 50 g/l
Doux	> 50 g/l

“Nella vittoria è meritato, nella sconfitta una necessità”





# Lo Champagne nella musica

Voglio cantare e dimenticare  
con i nostri vini il nostro triste amor.  
Barbera e Champagne,  
stasera beviam...

Champagne, per brindare a un incontro

...

ma, ma io, io devo festeggiare,  
la fine di un amore,  
cameriere, Champagne...

Bodeguero dame otra copa de Champagne  
quiero ser muy feliz  
esta noche todo lo tengo que olvidar  
quiero ser muy feliz...

Caviar, caviar and Champagne,  
they relieve me of my pain...

Хрусталь и шампанское , пламя и лёд.  
Кто так не любил, тот меня не поймёт.  
Хрусталь и шампанское , смех и печаль...

(Cristallo e Champagne , fiamma e ghiaccio,  
chi non ha amato, non mi capisce.  
Cristallo e Champagne, risate e tristezza...)

C'est mon premier verre de Champagne...  
Ça me picote dans le nez!

Ricordi c'est magnifique  
quel localino del Bois de Boulogne  
in cui si cena con del pollo e champagne  
e poi si può danzar cheek to cheek

Champagne twist

# Abbinamenti gastronomici



Ama i cibi delicati e morbidi, con tendenza dolce o burrosi

Non ama i cibi untuosi, succulenti, piccanti, saporiti e amarognoli



# Abbinamenti storici



L x H = 126 x 180 cm<sup>2</sup>

Jean-François de Troy - Le Déjeuner d'huîtres (1735)

# Abbinamenti storici



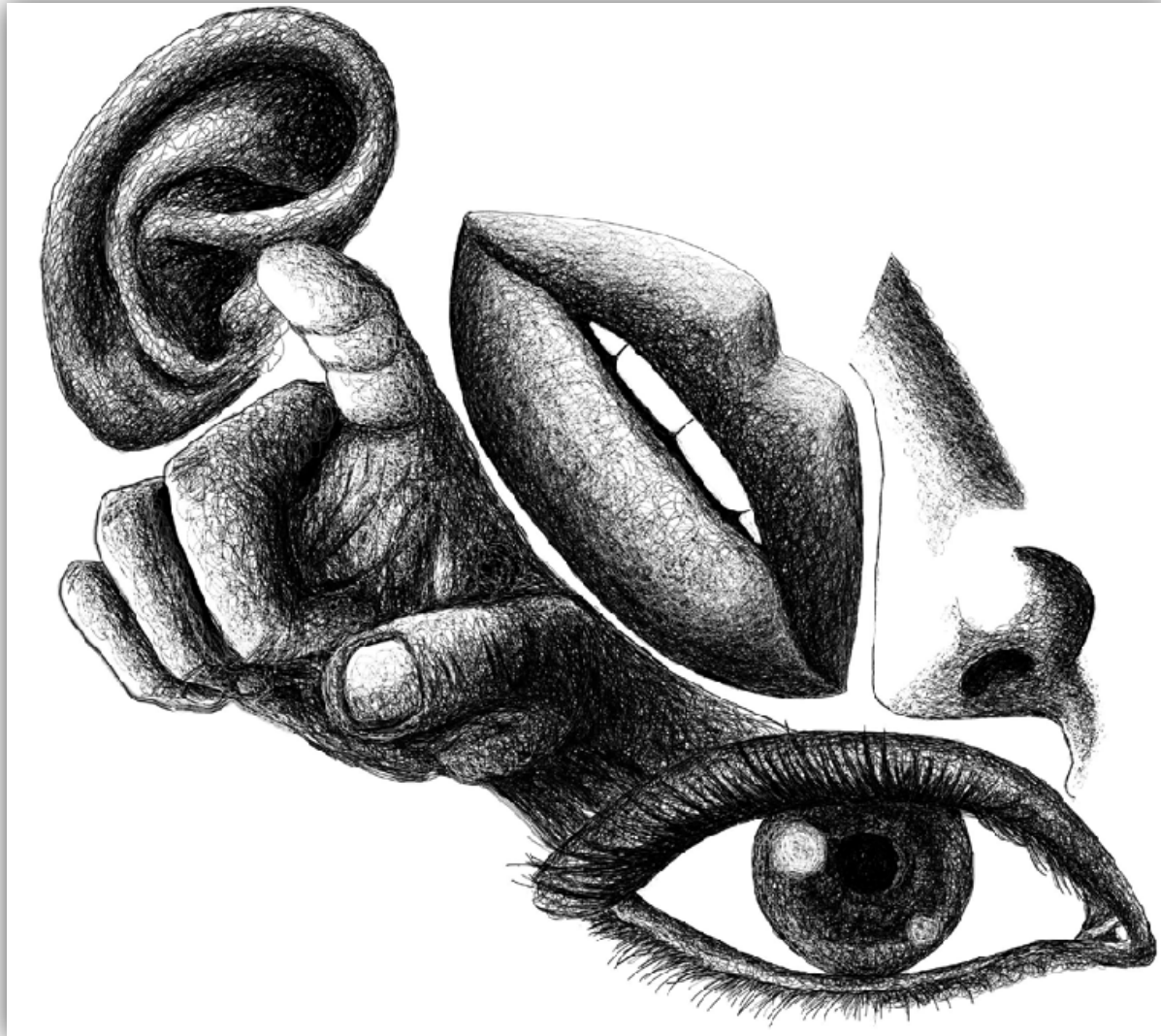
L x H = 123 x 188 cm<sup>2</sup>



Nicolas Lancret

Nicolas Lancret  
Le Déjeuner de jambon (1735)

# La degustazione dello Champagne



Lo Champagne è un vino  
caleidoscopico

Immagine tratta da  
“Il respiro del vino”  
di Luigi Moio – Mondadori, 2016

# Caratteristiche organolettiche

Shock termico

Pungenza (CO<sub>2</sub>)

Acidità e sapidità

Note fruttate e floreali

Frutta secca

Note speziate e tostate



# EVOLUZIONE DEGLI AROMI DEI VINI DI CHAMPAGNE

## SPLENDORE DELLA GIOVINEZZA

2/3 anni

## EQUILIBRIO DELLA MATURITÀ

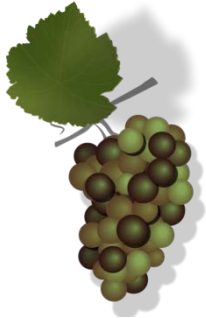
da 3/4 a 6/8 anni

## COMPLESSITÀ DELLA PIENEZZA

oltre i 6/8 anni



# Alcune caratteristiche dei vitigni



## Chardonnay

Gusto:

vivace acidità agrumata, sapidità da frutta esotica.

Retro-olfatto:

agrumi , zenzero, anice stellato, vaniglia, panpepato, pane tostato...



## Pinot noir

Gusto:

acidità di pera cotogna, acidità di frutti di bosco in succo di lime.

Retro-olfatto:

cannella, nocciola, fichi secchi, cacao, tabacco, caffè...



## Meunier

Gusto:

delicata acidità fruttata.

Retro-olfatto:

pane fresco, pane tostato, macadamia, pinolo, resina, pistacchio, noci, sottobosco...

# La Mortadella

**Grassezza:** è dovuta alla presenza di grasso, conferisce una sensazione di pastosità alla pietanza e lascia una patina in bocca e sulla lingua.

**Dolcezza :** dovuta alla presenza di zuccheri semplici.

**Tendenza dolce:** sensazione di dolcezza sfumata, non dovuta agli zuccheri .

**Sapidità:** percezione salina dovuta alla presenza di sale e altri minerali.

**Speziatura:** dovuta alla presenza di spezie.

**Aromaticità:** dovuta a erbe aromatiche e altri aromi.

**Persistenza gusto olfattiva:** è la durata di tutte le sensazioni dopo la deglutizione.

**Succulenza:** presenza di liquidi in bocca dovuta alla pietanza

**Untuosità:** sensazione di scivolosità, legata alla presenza di olio o grasso fuso

# L'abbinamento Mortadella- Champagne

## Cibo

**Grassezza**

**Tendenza dolce**

**Sapidità**

**Speziatura**

**Aromaticità**

**Persistenza gusto-olfattiva**

**Dolcezza**

## Vino

**Acidità**

**Effervescenza/sapidità**

**Morbidezza**

**Intensità gusto-olfattiva**

**e assonanza aromatica**

**Persistenza aromatica**

**Dolcezza**



# Abbinamento classico



Yellow label



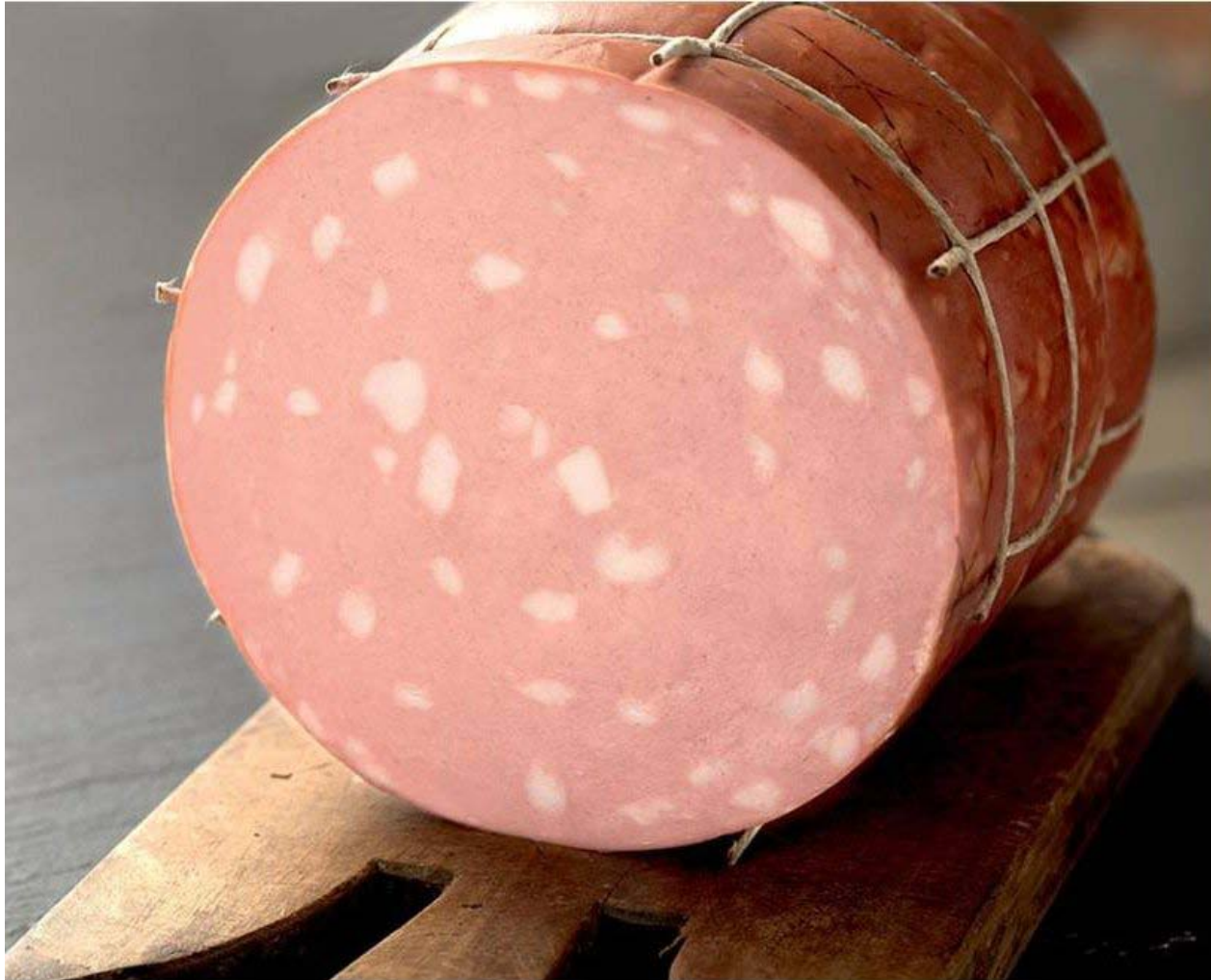
Pinot noir >50%  
Chardonnay >28%  
Meunier >15%  
50-60 diversi cru  
400 vdr di 17 annate

Cordon rouge



Pinot noir...  
oltre 100 cuvée

# La mortadella Bologna IGP



Grassezza

Tendenza dolce

Persistenza

Speziatura

Aromaticità

Sapidità

Dolcezza

Acidità ed  
effervescenza

Persistenza

Intensità g.o. e  
assonanza arom.

Morbidezza

Dolcezza

# Abbinamento

Ottimo uno Champagne giovane ottenuto dai tre vitigni, in proporzioni variabili in base alla zona di provenienza



Es. Cuvée tradition brut  
Premier cru  
Lacuisse Frères (Sermiers)

Maggioranza di **Meunier**,  
un po' di **Pinot noir**  
e un tocco di **Chardonnay**

**55%** Vendemmia 2014

**45%** Vendemmia 2013

Tre anni sui lieviti

Acidità tagliente e agrumata di frutta esotica e discreta sapidità. Retrolfatto di erbe aromatiche e agrumato con accenni di spezie dolci, macadamia e mollica di pane. Buona persistenza

# La mortadella con tartufo



Aromaticità

Speziatura

Persistenza

Grassezza

Tendenza dolce

Sapidità

Dolcezza

Intensità g.o. e  
assonanza arom.

Persistenza

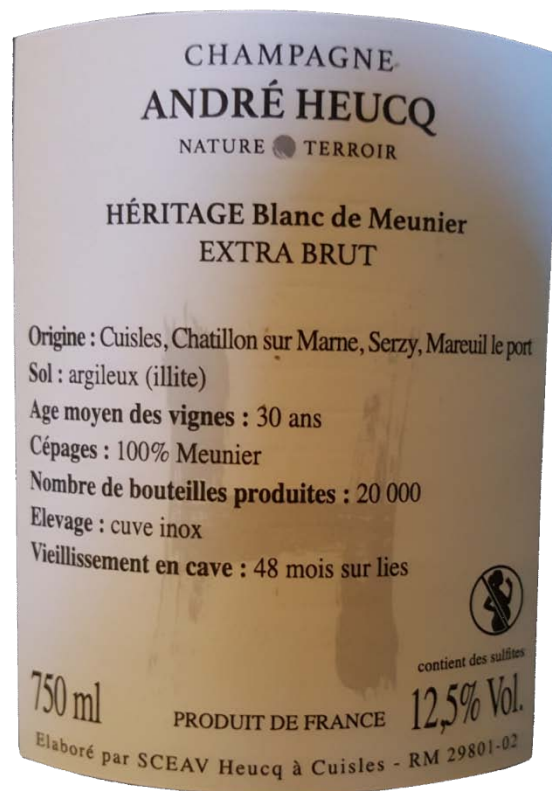
Acidità ed  
effervescenza

Morbidezza

Dolcezza

# Abbinamento

Ottimo uno Champagne Blanc de Noir con almeno 48 mesi sui lieviti, con Pinot noir e Meunier in proporzioni variabili in base alla zona di provenienza



Buona acidità declinata su ribes rosso e melograno.  
Retroffatto fruttato con spezie dolci, pane tostato, pinoli, resina e sottobosco. Il suolo argilloso conferisce buona struttura.  
Presenta note di morbidezza e mostra una buona persistenza

# La mortadella di Prato IGP



Aromaticità

Speziatura

Persistenza

Grassezza

Tendenza dolce

Dolcezza

Sapidità

Intensità g.o. e

assonanza arom.

Persistenza

Acidità ed

effervescenza

Dolcezza

Sapidità

Presenza di alkermes (3 – 6 ‰ - Vaniglia, cannella, noce moscata, rosa e gelsomino)

# Abbinamento

Ottimo uno Champagne con almeno 72 mesi sui lieviti, con Pinot noir e/o Meunier in maggioranza e in proporzioni variabili in base alla zona di provenienza



Es. Grand cru Cuvée  
Special club 2008  
Goutorbe (Aÿ)

Pinot noir 70%

Chardonnay 30%

Otto anni sui lieviti

Acidità declinata su ribes rosso e lime.  
In retrolfatto erbe aromatiche, note agrumate, frutta esotica, rosa appassita, cardamomo e vaniglia, macadamia e nocciole, crosta di pane e reminiscenze di anice stellato.  
Lunga persistenza

# Grazie per l'attenzione!

Per approfondire

Fabienne Moreau - Vita effervescente di Madame Clicquot  
Gérard Liger-Belair - Bollicine. La scienza e lo Champagne  
Roberto Bellini - Champagne. Degustare il mito  
Roberto Bellini - Maledetto Champagne  
Samuel Cogliati - Champagne. Il sacrificio di un terroir  
D. Loyaux, S. Roger, J. Adda - The evolution of Champagne  
volatiles during ageing

