

Champagne senza veli

*Dai primordi alla sua vera origine dall'impero romano
al metodo champenoise dai monaci di Hautvillers
ai moderni metodi di degustazione e abbinamento*

Le immagini inserite nel testo hanno carattere esclusivamente illustrativo ed esplicativo, l'autore non intende usarle per ledere il diritto altrui.

Mario Federzoni

CHAMPAGNE SENZA VELI

*Dai primordi alla sua vera origine dall'impero romano
al metodo champenoise dai monaci di Hautvillers
ai moderni metodi di degustazione e abbinamento*

Manuale

BOOK
SPRINT
E D I Z I O N I

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2017
Mario Federzoni
Tutti i diritti riservati

Prologo

Dopo aver tanto parlato e scritto sul “mito” e le varie leggende che circondano la nascita dello Champagne, in queste pagine si svela la sua vera storia, le accurate tecniche di produzione ed i reali motivi che lo hanno reso il vino più famoso e conosciuto al mondo.

Per far ciò si dovrà tornare su alcuni concetti già noti e citati in altri scritti, ma qui il tutto è molto più approfondito ed arricchito di dettagli, sia per ciò che riguarda la parte tecnica che, soprattutto, per quella storica, alla quale sono dedicati i primi capitoli, che contengono anche la descrizione di alcune delle più recenti scoperte archeologiche.

Infatti, tutto è iniziato da molto più lontano di quanto si possa immaginare; sì, perché la storia del vino è la storia dell'uomo, delle varie civiltà, di come hanno vissuto e di come si sono evolute attraverso i secoli e, con esse, e lo Champagne non fa certo eccezione, la coltivazione, la diffusione della vite e le varie tecniche di cantina: dalle prime rifermentazioni accidentali del succo d'uva alle più sofisticate e complesse normative dei disciplinari moderni e della viticoltura biodinamica.

Scoprirete così le vere origini dello Champagne, i suoi primi problemi, il suo metodo di produzione, come ha conquistato il mondo ed il suo territorio.

La Regione della Champagne-Ardenne fu, come lo è tuttora, un luogo di passaggio e snodo cruciale di vicende di respiro europeo. Pagine salienti e decisive della storia francese e mondiale sono state scritte in questa Regione, che ne custodisce i ricordi non sempre felici. Sede dell'incoronazione dei re di Francia, territorio strategico sul quale sono state combattute alcune tra le più cruente battaglie delle due ultime guerre mondiali, questa Regione reca appunto i segni dei suoi momenti di gloria e di dolore, per questo ho pensato di dedicarle un'apposita appendice.

Alcuni consigli pratici per il servizio ed alcune note di degustazione faranno da cornice alla parte tecnica, si potrà così meglio capire quante e quali siano le sfumature e le differenze tra i vari vini prodotti nei mitici “terroirs” della Champagne.

Sono tantissimi i personaggi storici o mitologici che hanno contribuito a creare, incrementare e far crescere la storia del vino e dello Champagne in particolare.

L'idea iniziale era quella di elencarli in una specie di particolare glossario, ma poi, vista l'immensa mole di nomi e date, ho pensato fosse meglio per il lettore scoprirli durante lo scorrere dei vari capitoli.

Si capirà così che non esistono, e non sono esistiti, pochi singoli individui che abbiano inventato o creato qualcosa di unico e speciale, qualcosa che, senza il lavoro di altri, abbia sortito una specie di "effetto definitivo".

Esistono, però, e sono esistite, persone di genio, o anche solo semplici gaudenti, incalliti sognatori o lucidi investitori, che hanno contribuito, con i loro studi, la loro passione, la loro lungimiranza o, a volte, anche solo con la loro voglia di vivere divertendosi, allo sviluppo del complesso mondo del vino, così come lo conosciamo oggi e, ancor più specialmente, al successo delle famose bollicine francesi.

Costoro, realizzando e condividendo sogni e progetti, dando forma alle loro varie intuizioni ed invenzioni, hanno dato vita a un qualcosa che va al di là del semplice contenuto di una bottiglia: un insieme di sensazioni, di emozioni, di vibrazioni che, addirittura nel caso specifico dello Champagne, evocano allegria, festa e voglia di gioire assieme a chi ci è più caro.



Capitolo 1

IL VINO AGLI ALBORI DELLA CIVILTÀ

§ 1 – *Le prime viti*

La storia della vite e del vino accompagna, passo dopo passo, la storia dell'uomo; l'utilizzo della vite selvatica prima e la sua domesticazione poi, fino alla tecnica vinicola, sono tappe di un meraviglioso viaggio attraverso la mitologia, l'arte e le vicende dei popoli.

L'Uomo preistorico viveva e cacciava in piccoli gruppi nomadi, si accampava in aree che offrissero un accesso facile all'acqua, buona protezione ed abbondanza di selvaggina; esplorava il territorio circostante, raccoglieva frutti ed altri vegetali per nutrirsi.

Infatti, il cibo e le bevande, nei loro più vari aspetti, rappresentano la necessaria fonte di energia per l'attivazione dei processi biologici: in natura ogni forma vivente, pianta o animale, diviene nutrimento per altri esseri; l'uomo soddisfa ancora oggi, come allora, la propria necessità biologica di nutrirsi con la ricerca e la selezione del cibo e delle bevande e, per fare questo, attiva i propri sensi (olfatto, gusto, tatto) come tutti gli altri animali, ma ha, egli solo, quel tipo d'intelligenza che sa trasformare i cibi e le bevande anche in qualcosa di "buono da pensare", cioè un "plus" rispetto a ciò che ingerisce: gli alimenti, le bevande, per gli esseri umani hanno una propria forma ed un proprio preciso valore. Ecco perché anche nella scelta dei vegetali l'uva, bella da vedere, buona e dolce da mangiare, fu uno dei frutti più amati e ricercati sin dai primordi della comparsa dell'uomo sulla terra.

La vite appartiene al genere *Vitis* e comprende oltre 40 specie, è una delle più antiche piante della terra ed è certo che fosse assai diffusa nel Mediterraneo già prima della comparsa dell'uomo. Si trovano tracce della sua esistenza in Alaska, Islanda, Groenlandia, Giappone, Cina, America, oltre che in Europa.

Ma quand'è che l'uomo addomesticò la vite e scoprì il vino? E cosa spinse l'uomo del Paleolitico ad arrampicarsi pericolosamente sugli alberi più alti solo per riuscire a raccogliere queste belle bacche rosse, che piacevano tanto anche agli uccelli?

La risposta probabilmente è contenuta nella cosiddetta “Ipotesi paleolitica”, formulata dall’eno-archeologo *Patrick McGovern*: attratti cioè dai colori accattivanti degli acini, o semplicemente imitando gli uccelli, alcuni uomini primitivi raccolsero qualche grappolo d’uva selvatica, rimanendo sedotti dal suo gusto aspro e zuccherino.

Deponendo quindi i grappoli in qualche recipiente di pelle, legno o pietra, dopo qualche giorno, sotto il peso dei grappoli sovrastanti, dagli acini più bassi trasudò del succo; poiché in natura i lieviti della fermentazione si trovano proprio sulle bucce degli acini e sono presenti nell’aria sotto forma di spore, probabilmente quel succo produsse una sorta di vino spontaneo e primordiale.

Assaggiata quella bevanda così dolce e restando poi avvinto da un piacevole senso di euforia, l’uomo del Paleolitico desiderò subito berne ancora; ma, senza i recipienti adatti, quel “Beaujolais nouveau dell’età della pietra”, come l’ha definito scherzosamente McGovern, doveva essere bevuto velocemente, prima che si trasformasse in aceto.

Circa 12-10mila anni fa, le popolazioni umane abbandonarono il nomadismo e divennero stanziali, dando conseguentemente vita alla nascita dell’agricoltura.

Questa “rivoluzione neolitica” ebbe come conseguenza la necessità di conservare in modo duraturo il cibo e le bevande e si dovette anche trovare il modo per assicurare alle varie comunità l’approvvigionamento continuativo di uva.



Bisogna sapere che la caratteristica in cui la vite selvatica (che cresceva cioè spontaneamente) differisce di più da quella coltivata è il sesso dei fiori: la *vitis sylvestris* ha normalmente la caratteristica di avere nella stessa pianta o solo *staminati* (maschili) o solo *pistillati* (femminili). La *vitis sativa* (o coltivabile), invece, è una *pianta ermafrodita*, cioè possiede

fiori sia staminati che pistillati. Tuttavia, anche una piccola percentuale della *sylvestris* è ermafrodita, e sicuramente fu da questo piccolo “vivaio” che trasse origine la domesticazione umana della vite.

Viste le caratteristiche sopra descritte, l'uomo scelse di coltivare proprio una pianta ermafrodita, in modo che la “vendemmia” fosse assicurata ogni anno, infatti gli acini, di solito, si producono per *autogamia*, ovvero autofecondazione della stessa pianta, ed è questa *l'ipotesi ermafrodita* sulle origini della viticoltura.

Per garantirsi quindi un approvvigionamento sufficiente di uva ed evitare il pericolo di arrampicarsi sugli alberi, ben presto l'uomo primitivo iniziò così a coltivare la specie di vite selvatica ermafrodita: o seminandone i semi o interrandone delle talee, proprio come la *vitis vinifera* fa spontaneamente in natura nel processo chiamato “propaggine”.

Per molti millenni l'uomo ha continuato a selezionare attivamente le uve, scegliendo quelle con gli acini più grandi, col contenuto zuccherino più alto o con particolari aromi, dando vita a quell'enorme molteplicità morfologica che oggi osserviamo nelle circa 10.000 varietà di viti conosciute sul nostro Pianeta.

La culla della prima pianta di vite pare sia stata l'Asia meridionale: da lì essa è partita alla conquista del mondo. Le cronache dell'Ottocento riportano che “nell'Asia Minore e soprattutto in Armenia, intorno al monte Ararat la vite cresce spontaneamente ed assomiglia ad una liana selvatica, i cui rami, benché non potati mai [...] danno grappoli in gran copia e di gran peso senza traccia di oidio.”

Infatti, molti genetisti, archeologi e linguisti tendevano a far coincidere la culla della domesticazione dell'uva con l'Anatolia meridionale, ma anche la regione trans-caucasica resta, secondo le ultime scoperte, un candidato possibile: lo dimostrano antichi reperti di uva rinvenuti in siti archeologici del Neolitico nel Dagestan, nell'Azerbaigian e nei pressi di Tbilisi in Georgia. Tracce chimiche della produzione di vino, risalenti a circa 6.000 anni fa, sono state trovate recentemente in Armenia.

I Sumeri simboleggiavano l'uomo con una foglia di vite e, sui bassorilievi assiri, si vedono schiavi che attingono vino da alcuni crateri e lo servono ai commensali; è loro anche il mito di *Siduri*, la donna del vino, la cosiddetta “ostessa sacra”.

Gli Ebrei dell'Antico Testamento, che attribuivano a *Noè* la paternità della prima vigna, consideravano la vite “uno dei tesori più preziosi dell'uomo” ed inneggiavano al vino che “rallegrava il cuore dei mortali”.

Anche per il mondo greco il vino era un dono degli Dei, *Dioniso*, figlio di Zeus, era, secondo la leggenda, colui che aveva introdotto la coltura della vite tra gli uomini. Dioniso in Etruria veniva chiamato *Fufluns*, mentre i Romani gli attribuirono il nome di *Bacco*.

In Egitto, anche se i documenti scritti più antichi riguardanti la coltivazione della vite risalgono al 2.373 a.C., il vino era già conosciuto 40

secoli a.C. ed era tenuto in grande considerazione; i vari ceppi di vite venivano piantati attorno alle tombe dei grandi Re ed i vigneti erano tutti essenzialmente di proprietà del Faraone, dei sacerdoti o di qualche importante funzionario. Le viti erano allevate a pergolato, potate ed irrigate ad arte, già a quei tempi, da esperti contadini. Così i nobili Egizi, durante i loro banchetti, bevevano vino a sazietà, e pare assai smodatamente. Vigeva anche l'uso raffinato, oltre quello di sorbire il vino nelle coppe di terracotta, di berlo a mezzo di cannuce che si infilavano direttamente nelle anfore, per evitare di mettere in sospensione eventuali sgradevoli depositi.

§ 2 – *Le prime coltivazioni*

In effetti, tutti i popoli che occuparono le rive del Mediterraneo (Egizi, Fenici, Persiani, Greci, Romani) si sono più o meno interessati alla coltivazione della vite ed alla produzione di vino, impiantando spesso numerosi vigneti nei territori che conquistavano, come ad esempio la Gallia, la penisola Iberica, la Germania e persino la Gran Bretagna.

Il nome “Vitis” dato alla vite, secondo i Latini, non è casuale, ma si riferisce alla capacità del vino di stimolare e tenere vivo il calore naturale indispensabile alla nostra vita. “Dai Greci ai Romani e dai Romani a noi si è trasmessa una civiltà che ha fatto del vino uno dei doni più preziosi della terra e che, nel pensiero religioso come nelle arti e nelle lettere, onora la vite”. (R. Dion)

Il bacino del Mediterraneo è sempre stato ricco di vini: bianchi, rossi, secchi, dolci, leggeri o pesanti, a bassa o alta gradazione alcolica, ma la qualità di questi dipendeva, come anche oggi, dall'esposizione delle vigne, dal tipo di pianta e dal metodo di coltivazione.

Spesso si praticava, ad esempio, l'allevamento con ceppi bassi, con o senza sostegno a paletto, ma le vigne basse con pampini troppo vicini al terreno davano vini mediocri, mentre invece i grandi vini erano frutto di viti allevate in arbusto. Inoltre è ormai accertato che per la vinificazione si usasse una tecnica molto simile a quella di qualche decennio fa: raccolta e successiva pigiatura in larghi recipienti, torchiatura dei raspi e fermentazione del mosto in contenitori aperti. Nella lunga storia della vite e del vino noi possiamo però identificare tre principali epoche:

1. *l'età dell'anfora* – dai primordi delle civiltà mediterranee sino alla conquista romana delle Gallie. Durante tale periodo il vino veniva conservato e trasportato via mare in recipienti di terracotta, tipici delle regioni mediterranee;

2. *l'età della botte* – inizia con la colonizzazione romana della Gallia e, successivamente, con l'introduzione dei recipienti di legno più adatti a conservare e trasportare il vino nelle regioni settentrionali;
3. *l'età della bottiglia* – ha i suoi primi esordi nel XVI secolo, per poi affermarsi definitivamente nel XVIII, con l'impiego della bottiglia usata anche per la produzione del vino spumante e dello Champagne.



Capitolo 2

L'ETÀ DELL'ANFORA

§ 1 – *I Popoli Mediterranei*

Nell'antichità il vino era prodotto in vasche di pietra e orci di terracotta, poi travasato, per la sua conservazione ed il trasporto, in anfore, ossia in vasi di argilla, o meglio di terracotta, la cui capacità era molto variabile.

Per trasportarle con navi marittime o fluviali venivano adagiate nelle stive su un letto di sabbia; ciò non creava grossi problemi, mentre assai diverso era il discorso se dovevano essere trasportate via terra: strade sconnesse e anfore pesanti e fragili creavano enormi problemi. La maggioranza delle anfore era perfettamente impermeabile, altre venivano spalmate all'interno con pece, resina o pasta di mandorle, da cui (a quei tempi) il tipico sapore resinato dei vini greci o mandorlato di quelli del sud dell'Italia. La resina di pino e la pece, all'epoca, erano ritenute anche utili sostanze conservanti.

Nella primavera successiva alla vendemmia il vino veniva travasato, filtrato e posto in grandi orci ed anfore per essere commercializzato. Una volta giunto nei porti di destinazione, il vino era nuovamente travasato in otri di pelle per il trasporto sulla terraferma, dato che le anfore erano troppo fragili. Nel caso, per evitare maggiori e frequenti rotture, gli eventuali trasporti di anfore erano spesso rivestiti di vimini e paglia.

Con l'avvento del VIII sec. a.C. (età del Ferro) il clima, in Italia, diventò più mite, il che agevolò il diffondersi della cultura della vite. Così gli Etruschi, a partire dall'Emilia e dalla Toscana, iniziano a diffondere nuove e migliori tecniche di coltivazione e d'allevamento del vigneto; nei pressi di Modena, ad esempio, ancora in età preromana, si diffusero l'uso del vitigno dell'uva "Perugina" e della vitis "Labrusca".

Sono addirittura del V secolo a.C. i ritrovamenti, in Etruria, di nuovi e particolari tipi di bicchieri, che non hanno alcuna somiglianza col vasellame greco; ciò starebbe a dimostrare che vi era, già allora, un consumo diffuso di bevande alcoliche, riferibile probabilmente a vini di produzione autoctona. Greci, Etruschi e Romani producevano un vino assai corposo, alcolico e resinato e lo bevevano molto annacquato, spesso anche caldo, utilizzando ampie coppe che permettevano di annusare gli aromi del vino, mentre nel nord Europa barbarico si preferiva bere il vino pu-