Metodo Charmat lungo: futuro o fuffa?

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Giugno 2023

Da sempre oggetto di dibattito, la qualità degli **spumanti Metodo Charmat, a confronto con quelli Metodo Classico**, viene spesso dato per scontato che sia più bassa.

In realtà, si tratta di prodotti non sempre comparabili, con pubblico, occasioni di consumo e **caratteristiche organolettiche distanti tra loro.**

I prodotti spumantizzati con Metodo Charmat mettono in primo piano l'uva, esaltandone i profumi di fiori e frutta freschi, oppure il sentore moscato per le varietà aromatiche. Consentono, inoltre, di dare vita a spumanti dolci o abboccati, interrompendo facilmente la seconda fermentazione con una filtrazione sterilizzante.

Un'altra caratteristica è la velocità con cui avviene la

rifermentazione, che tuttavia può essere un'arma a doppio taglio: **con il Metodo Martinotti può durare anche solo pochi giorni, favorendo l'economia aziendale**, ma determinando prodotti meno complessi e con bollicine a grana più grossolana.

Il **Metodo Classico, invece, mette in risalto il lavoro dei lieviti e la loro sinergia con gli altri profumi del vino base.** Di conseguenza è adatta soprattutto per vitigni neutri.

I vini, stando a contatto con i lieviti almeno una decina di mesi, sviluppano maggiore complessità, **pienezza di bocca e capacità di invecchiamento, senza dimenticare la bollicina via via più fine quanto maggiore è la permanenza sui lieviti.**

Anche l'aggiunta della *liqueur d'expedition*, con la ricetta segreta di ogni azienda, **contribuisce a creare complessità e carattere al prodotto.**

È il **processo produttivo più evocativo e complesso**, soprattutto se con alcuni passaggi svolti a mano – come il *remuage* o il *degorgement à la volée* – permette di creare un posizionamento più alto agli occhi del consumatore.

Nonostante le enormi differenze di stile, dovute ad una funzione diversa del prodotto, **il percepito del consumatore meno accorto potrebbe essere che siano due prodotti comparabili,** ma di qualità differenti.

In questo caso, **la lotta della qualità agli occhi del consumatore viene persa dal Metodo Martinotti.** E si abbassa notevolmente anche la *willingness to pay*, con enormi differenze dei prezzi a scaffale, non dovute soltanto al maggiore costo di produzione del Metodo Classico.

Ed è quindi ovvio che **alcuni produttori di spumanti Metodo Charmat tentino di far evolvere il proprio processo produttivo,** per avvicinarlo il più possibile al Metodo Classico.

Secondo quanto riporta Shelby Vittek di Sevenfifty Daily nell'articolo "The Growing Movement Behind Long Chamat Sparkling Wine", è in questo contesto che nascono gli spumanti Metodo Charmat lungo, caratterizzati da un prolungato affinamento sur lies in autoclave – dai 3 ai 12 mesi nella maggior parte dei casi – con conseguenze dirette anche sulla percezione sensoriale e aromatica.

Le autoclavi per il Metodo Martinotti lungo sono dotate di dispositivi per la movimentazione dei lieviti, una sorta di battonage, per favorirne l'autolisi. **Così verranno rilasciate mannoproteine e molecole aromatiche,** che altrimenti rimarrebbero all'interno delle cellule di lievito. Aiuteranno a sviluppare il corpo e l'aroma del vino, pur sempre mantenendone la freschezza.

Con questa variante si potrà, senza rinunciare ad una maggiore complessità, **garantire la semplicità di approccio degli spumanti Metodo Charmat.**

In sostanza, il modo più corretto per interpretare i prodotti a Metodo Charmat lungo è quella di **considerare il fine a cui è destinato ogni spumante**. Se deve esaltare la freschezza di profumi, l'aroma moscato e la facilità di beva, il Metodo Charmat corto è certamente il più adatto.

Se non deve raggiungere questo fine, ma il vitigno potrebbe essere vinificato anche con **Metodo Classico, il Metodo Charmat lungo potrebbe tranquillamente essere un'alternativa**, per avere un prodotto che comunque goda di una buona complessità, ma sia più semplice e comprensibile al consumatore.