



*“Prosecco e Crémants,
diversità e competizione
nel mercato globale”*

27 Ottobre 2012

Sesto al Reghena - Auditorium Burovich

con il contributo di

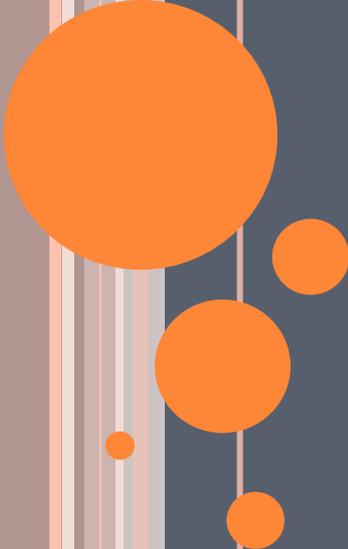
DELLA TOFFOLA

GROUP



Sylvain Martinand

*Chef de cave - oenologue - Bailly Lapierre
Saint Bris le Vineaux*



LES CRÉMANTS DE FRANCE

Metodi di produzione

Una unità

Delle diversità

Approfondimento sui Crémants de Bourgogne



Crémant
d'Alsace

Crémant de
Bordeaux

Crémant de
Bourgogne

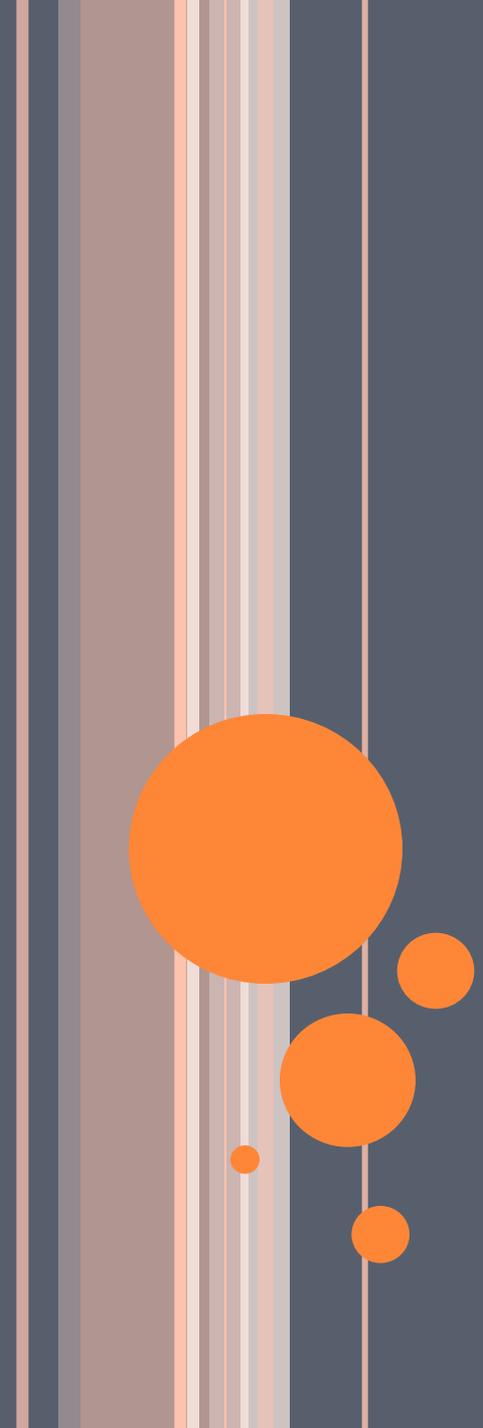
Crémant de
Die

Crémant du
Jura

Crémant de
Limoux

Crémant de
Loire

Crémant de
Luxembourg



UNITÉ NATIONALE

Un metodo di produzione comune

Un nome unico

Regole comuni

IL METODO TRADIZIONALE

- Metodo di elaborazione dei vini spumanti utilizzato per tutti i crémants della Francia e del Lussemburgo
 - Dopo l'elaborazione di un vino base bianco o rosato
 - Presa di spuma per rifermentazione in bottiglia seguita da periodi di maturazione definiti



PRODUZIONE DEI CRÉMANTS

- Data di dichiarazione preventiva
- Uve raccolte a mano e trasportate nei locali di pressatura in recipienti non chiusi salvo eccezioni e protetti dalla pioggia
- Meno di 24 ore tra la raccolta e la pressatura
- Parametri da rispettare per la maturazione dell'uva
 - Minimo 144g/L di zuccheri e vini a 9 %vol ad eccezione di Limoux con 153g/L di zuccheri e vini a 9,5 %vol



PRODUZIONE DEI CRÉMANTS

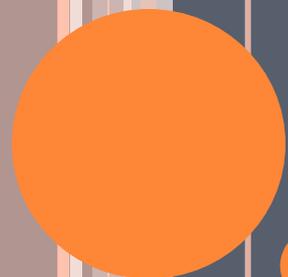
- Le uve devono arrivare integre nella pressa, per caduta diretta o tramite appositi convogliatori
- Pressatura con presse pneumatiche, verticali o orizzontali a piatti senza catene
- In generale, il pressato è frazionato in cuvée e taille.
- La resa in mosto è fissata
 - 150 Kg di uva daranno 100 litri di mosto



PRODUZIONE DEI CRÉMANTS

- 150mg/l di SO₂ totale massimo
- 13% vol massimo dopo la presa di spuma
- 9 mesi su lattes, minimo prima del dégorgement
- 12 mesi prima della commercializzazione
- Denominazione Crémant indicata sul collo del tappo

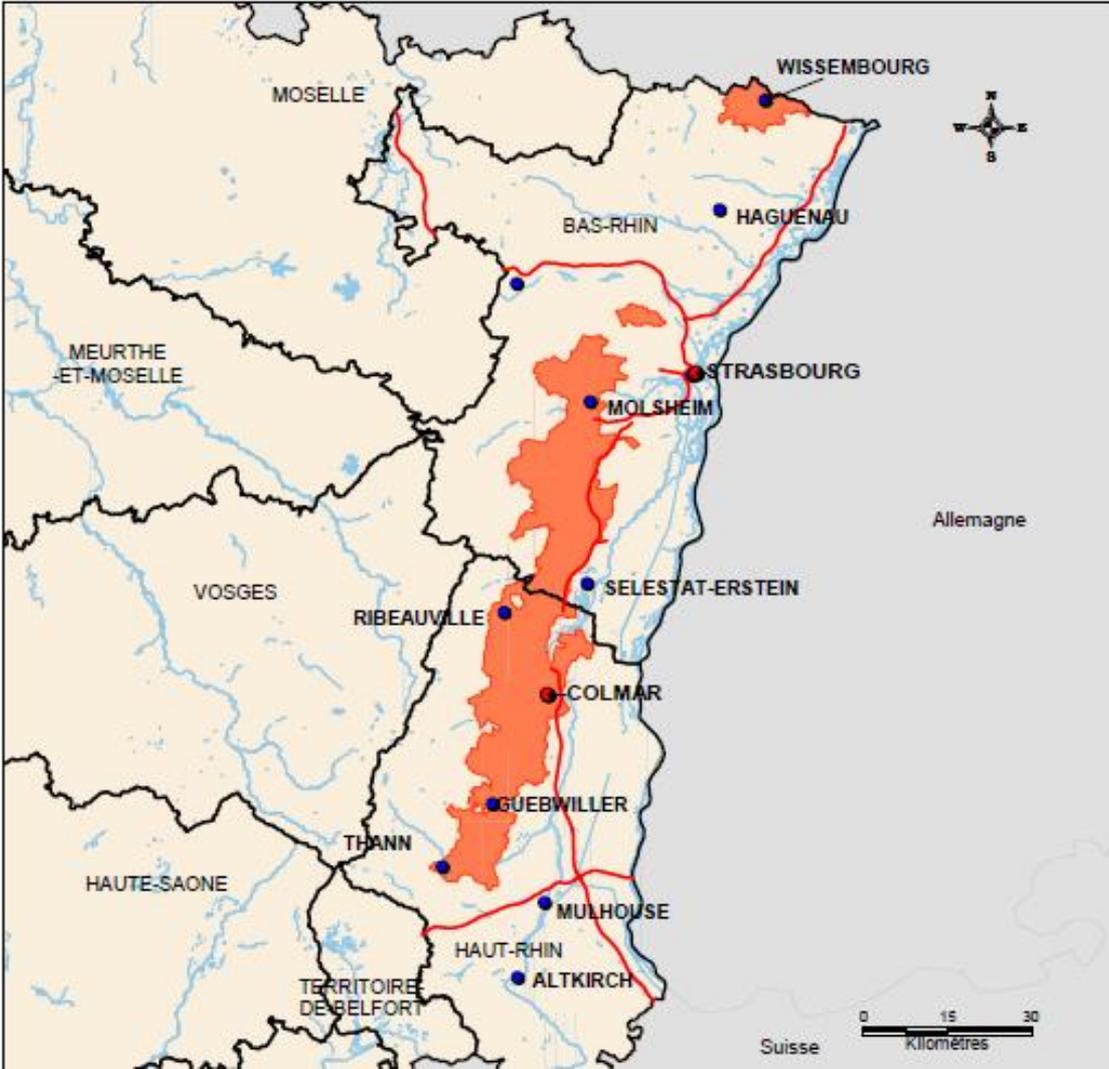




DIVERSITA' REGIONALI



Aire Géographique AOC ALSACE Localisation



CRÉMANT D'ALSACE DAL 1976



Vitigni:

- Bianchi: auxerrois, chardonnay, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, riesling
- Rosati: pinot noir

Densità di impianto:

- 4000 viti/ha minimo
- Tra le file 2,5m massimo
- Tra le piante tra 0,75m e 1,5m

Specificità del trasporto:

- Contenitori di 100 Kg al massimo

Rese:

- 80 hL/ha



Pressione finale > 4 atm a 20°C

Rosati ottenuti da macerazione breve
o da salasso

Storia:

Durante il dominio tedesco, le case champenoises hanno diffuso la tecnica della rifermentazione in bottiglia. Nel 1900, esperienze di vini base prodotti in Alsazia.
Produzione di spumanti Alsatiani.

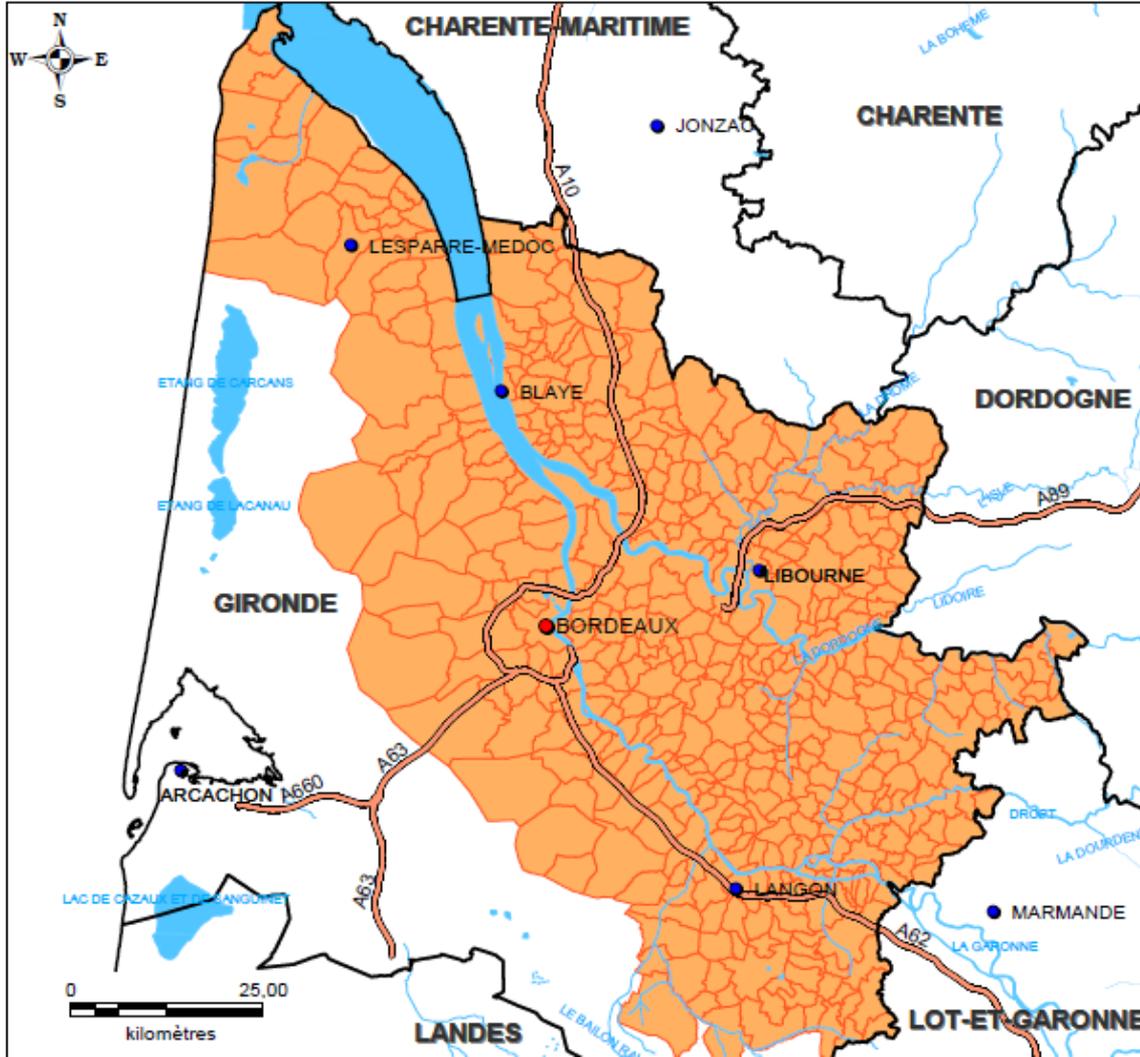
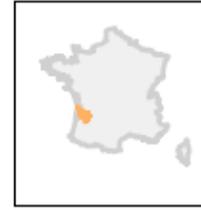
CRÉMANT D'ALSACE DAL 1976





Aire géographique AOC CRÉMANT DE BORDEAUX

Localisation



CRÉMANTS DE BORDEAUX DAL 1990



Vitigni:

- Bianchi principali: cabernet franc, cabernet-sauvignon, carménère, cot, merlot, muscadelle, petit verdot, sémillon, sauvignon, sauvignon gris
- Bianchi secondari: < 30% cuvée colombard, merlot blanc, ugni blanc
- Rosati: cabernet franc, cabernet-sauvignon, carménère, cot, merlot, petit verdot

Densità di impianto:

- 4000 viti/ha minimo
- Tra le file 2,5m massimo
- Tra le piante da 0,85m a 1,5m



Specificità del trasporto:

- Recipienti di 60 cm di altezza massima

Rese:

- 72 hL/ha

Vino base prima della 2^a fermentazione:

- Acidità volatile < 0,69 g come H₂SO₄

Vino base dopo 2^a fermentazione:

- alcohol > 11% vol



Pressione finale $> 3,5$ atm a 20°C

Rosati ottenuti da macerazione,
salasso o assemblaggio di vini
bianchi e rossi prima
dell'imbottigliamento

Locale di conservazione dei vini su
lattes deve avere un'escursione
termica di 7°C tra 9°C e 16°C

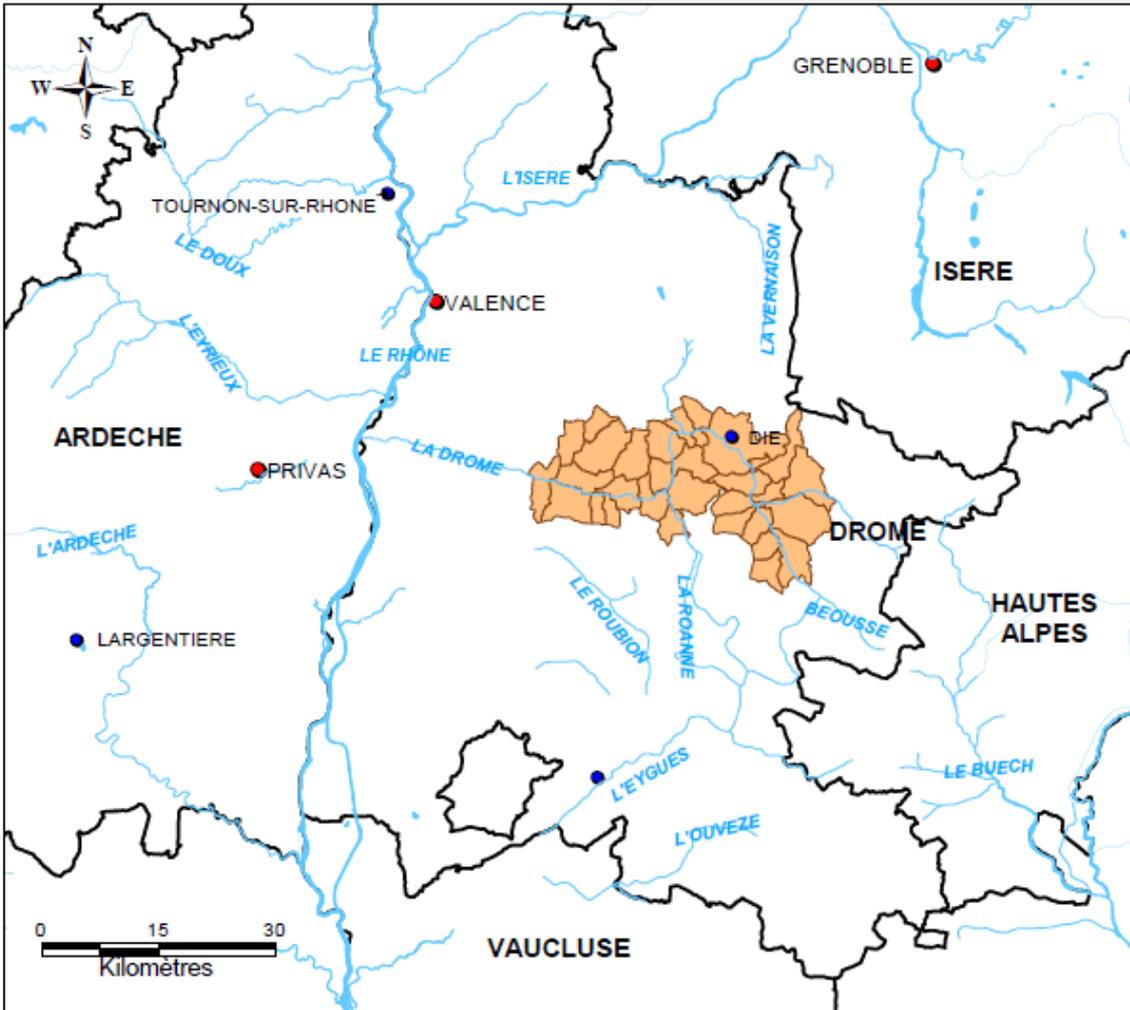
Storia:

Origine dello spumante nel XIX secolo.
« Bordeaux spumante » nel 1943.





Aire géographique des AOC
COTEAUX DE DIE
CREMANT DE DIE
CLAIRETTE DE DIE



CRÉMANT DE DIE DAL 1993



Solo spumanti bianchi

Vitigni:

- Bianco principale: clairette
- Bianchi secondari: aligoté, muscat à petits grains

- Clairette > 55% dei ceppi
- Aligoté > 10% dei ceppi
- Muscat a petits grains dal 5% al 10% dei ceppi

Densità di impianto:

- Tra le file 2,5m massimo
- Tra le piante da 0,80m a 1,5m



Specificità del trasporto:

- Recipienti di 60 cm di altezza massima. Benne accettate solo con doppio fondo e tempo di consegna < 6h

Rese:

- 60 hL/ha

Vino base dopo 2^a fermentazione:

- alcol < 13,5%
- Liqueur expédition < 15g/l

Pressione finale > 3,5 atm a 20°C



CRÉMANT DE DIE DAL 1993



Storia:

Localizzazione della presenza della clairette di die, metodo ancestrale.

Ottimizzazione della tecnica specifica con l'acquisizione del metodo tradizionale

Vitigni:

- Vitigni rossi o grigi: pinot gris, pinot noir, poulsard, trousseau
- Vitigni bianchi: chardonnay, savagnin

Vini bianchi:

pinot+poulsard+chardonnay > 70%

Vini rosati:

pinot gris, pinot noir, poulsard,
trousseau > 50%

Densità di impianto:

- 5000 viti/ha minimo, salvo i terrazzamenti
- Tra le file 2m massimo



Rese:

- 74 hL/ha

Rosati ottenuti da macerazione o salasso; carbone enologico non consentito

Pressione finale $> 3,5$ atm a 20°C

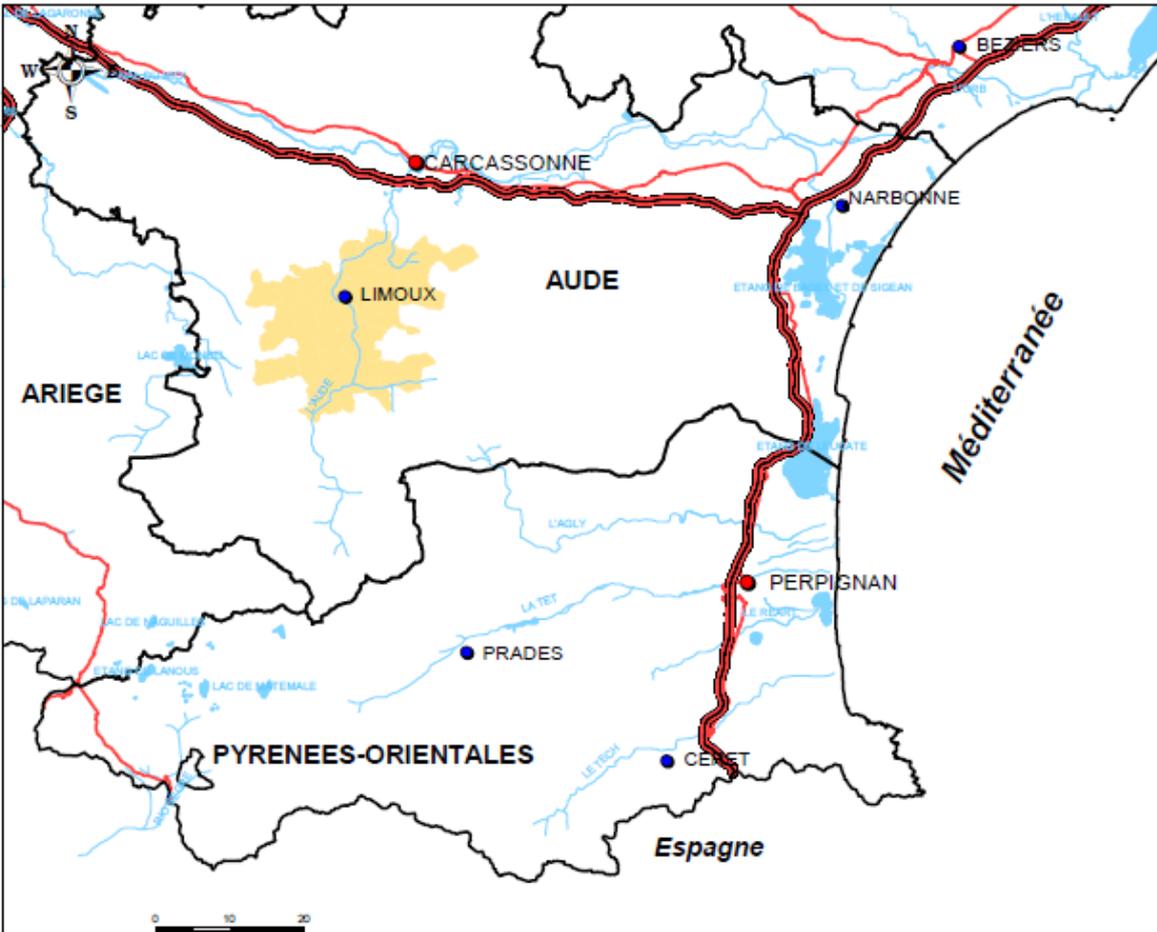
Storia:

Metodo della 2^a fermentazione in bottiglia dal XVII secolo. Vini spumanti di qualità elaborati su tutte le denominazioni.





**A.O.C. CREMANT DE LIMOUX,
BLANQUETTE DE LIMOUX
BLANQUETTE DE LIMOUX METHODE ANCESTRALE**
Localisation



CRÉMANTS DE LIMOUX DAL 1990



Vitigni:

- Bianchi principali: chardonnay
- Bianchi secondari: chenin, mauzac, pinot noir

Proporzioni:

chardonnay + chenin > 90%

chardonnay > 50%

mauzac + pinot noir < 20%

pinot noir < 15%

Densità di impianto:

- 4000 viti/ha minimo
- Tra le file 2,5m massimo



Specificità del trasporto:

- « palox » autorizzati di 350 Kg massimo. Altri recipienti con meno di 35 Kg di uva.

Zuccheri > 153 g/l

Gradazione minima alla raccolta
9,5%vol

Rese:

- 70 hL/ha

6 pressature ogni pressa nelle 24h

Pressione finale > 3,5 atm a 20°C



CRÉMANTS DE LIMOUX DAL 1990

Locale di stoccaggio dei vini su lattes
deve avere temperatura $< 20^{\circ}\text{C}$

Storia:

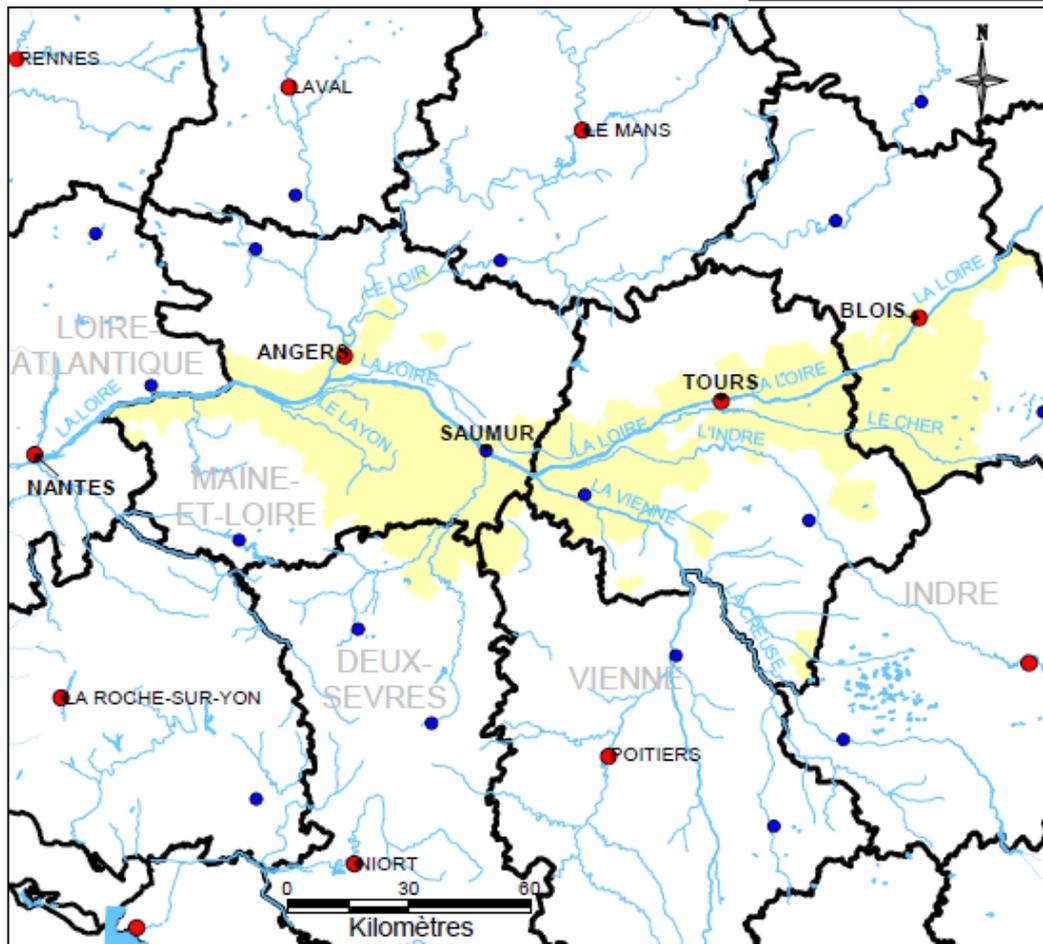
Regione della « blanquette de
Limoux »

Vino spumante dal XVI secolo. Le due
tecniche (ancestrale e
traditionnelles) coesistono. Per la
sicurezza della seconda





Aire géographique AOC Crémant de Loire



CRÉMANTS DE LOIRE DAL 1975



Vitigni:

- Bianchi: chardonnay, chenin
- Rossi: cabernet franc, grolleau, pinot noir. pineau d'aunis + cabernet-sauvignon < 30%

Densità di impianto:

- 4000 viti/ha minimo nell'Anjou
- 4500 viti/ha minimo nel Touraine

Specificità dei trasporti:

- Recipienti di 1,2m x 1,2m al massimo e 40 cm di altezza massima

6 pressature ogni pressa in 24h



CRÉMANTS DE LOIRE DAL
1975

Rese:

- 80 hL/ha

Pressione finale > 4 atm a 20°C

Rosati ottenuti da macerazione o salasso

Storia:

Spumanti nel XIX secolo. Metodo tradizionale di Ackerman nel 1811. Grande azienda con cantine scavate nella roccia. Associazione con Saumur et Vouvray.

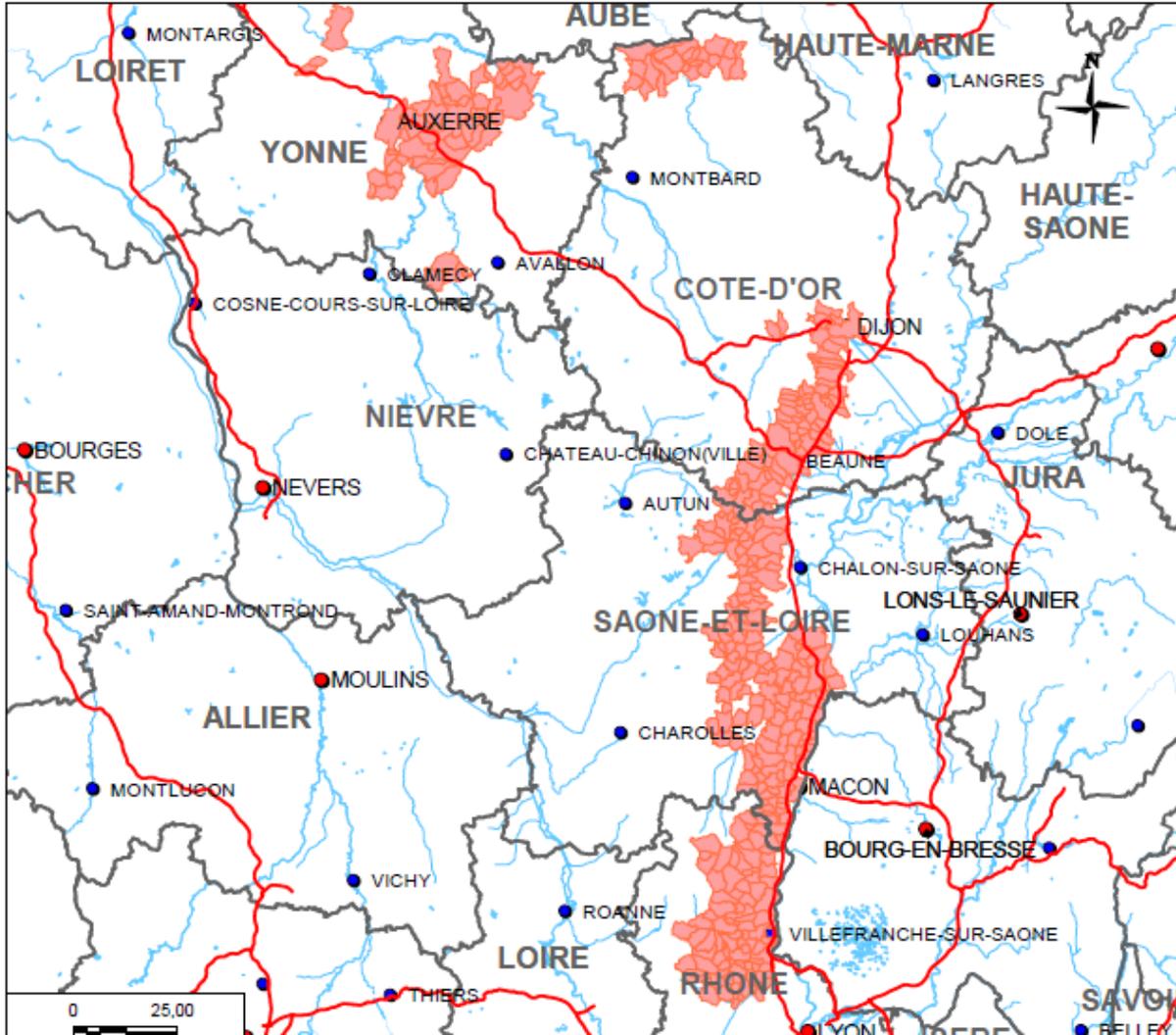


**Aire géographique des AOC
BOURGOGNE-PASSE-TOUT-GRAINS
BOURGOGNE MOUSSEUX
CREMANT DE BOURGOGNE**



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITE

Localisation



**CRÉMANTS DE BOURGOGNE DAL
1975**



Vitigni:

- Bianchi : chardonnay, aligoté, pinot blanc, sacy
- Rossi: pinot noir, gamay, pinot gris
- Gamay < 20% de la cuvée
- Chardonnay+pinot > 30% cuvée

Densità di impianto:

- 5000 viti/ha minimo
- Tra le file 2,5m massimo

La dichiarazione preventiva delle
parcelle da il diritto dicostituire una
riserva di qualità di 5hL/ha



Specificità del trasporto:

- Recipienti di 50 cm di altezza al massimo

Rese:

- Con dichiarazione al 31mars 78 hL/ha
- Con dichiarazione prima della raccolta 68 hL/ha

Rosati: carbone enologico non consentito

Temperatura di vinificazione < 25°C

Vino base prima dell'imbottigliamento:

- SO2 totale < 100mg/l
- alcol < 11,5% vol



Pressione finale > 4 atm a 20°C

Triplo controllo:

- controllo del centro di pressatura
- Controllo del 10% del volume vinificato
- Controllo del 100% della cuvées dopo imbottigliamento

Storia:

Vini per spumanti o destinati a fare Champagne dall'inizio del XIX secolo. Di seguito con Sekt. due zone storiche Yonne e Rully.

Grandi differenze di clima tra le denominazioni.

