

## ELABORAZIONE E DEGUSTAZIONE DEGLI SPUMANTI METODO CLASSICO

I vini spumanti, malgrado qualche difficoltà indotta dalla recente crisi economica, incontrano da anni un buon successo commerciale, che induce produttori di tutto il mondo a cimentarsi sulla via delle bollicine. Ma non sempre i risultati sono quelli attesi: qualunque sia il metodo utilizzato, infatti, l'elaborazione del vino base è basilare e molto specifica, veramente differente dalla realizzazione di un vino bianco. Numerosi sono gli aspetti difficili da gestire (maturità, pressatura, evoluzione), così come le evoluzioni tecnologiche, soprattutto in Champagne, (gestione dell'ossigeno, sviluppo dei lieviti, tappatura...). Anche la degustazione degli spumanti presenta inoltre delle peculiarità da conoscere.

Il corso permetterà un aggiornamento delle conoscenze sull'elaborazione degli spumanti, con particolare enfasi sul metodo classico, fornendo indicazioni per adattare il proprio processo di elaborazione allo stile di vino desiderato.

### PROGRAMMA

#### 1. LE DIFFERENTI TIPOLOGIE DI VINI SPUMANTI

- Metodo *Champenois* (classico o tradizionale)
- Metodo Martinotti/Charmat (autoclave)
- Metodo ancestrale
- Metodo del "trasferimento"
- Metodo russo (spumantizzazione in continuo)
- La gassificazione

#### 2. I VINI SPUMANTI NEL MONDO

- Volumi prodotti
- Regioni produttrici
- Vitigni utilizzati
- Tradizioni

#### 3. IL PROCESSO DI ELABORAZIONE "CHAMPENOIS" IN DETTAGLIO

- Dalla raccolta al tiraggio: elaborazione del vino base
  - Il grado di maturità delle uve adeguato
  - La vendemmia (attrezzature, controlli)
  - I differenti gradi di pressatura: specificità della pressatura "*champenois*"; i programmi, le attrezzature
  - Il frazionamento dei mosti e la loro chiarifica
  - La fermentazione alcolica e malolattica
  - Gli assemblaggi: l'apporto dei diversi vitigni; la strategia di pre-assemblaggio e assemblaggio; commenti per realizzare uno stile riproducibile.
  - **Degustazione di vini base** ottenuti dalle 3 varietà della Champagne.
  - La chiarifica e la stabilità dei vini: strategia, prodotti ed attrezzature tradizionali; prodotti ed attrezzature innovativi (centrifugazione, elettrodialisi)
- Dal tiraggio al "*dégorgement*"
  - La preparazione del vino per il tiraggio
  - La preparazione dei lieviti
  - La presa di spuma
  - L'affinamento
  - Il "*remuage*"
  - Il "*dégorgement*" e la "*liqueur d'expédition*"

#### 4. DEGUSTAZIONE DEI VINI SPUMANTI

- La preparazione ed il servizio
- L'aspetto visivo
- L'aspetto olfattivo
- L'aspetto gustativo
- **Degustazione pratica** di alcuni Champagne di diversa origine e tipologia.

Docente: **Christophe GERLAND**, *Intelli'Éno* (F), già direttore tecnico della *Station Énotechnique de Champagne*  
La durata del corso (codice INT04A) è di circa 8 ore.

### INTELLI'ÉNO

La società *Intelli'Éno*, con sede vicino a Valence (F), è stata fondata nel 2003 dall'enologo e microbiologo Christophe Gerland, ed è specializzata nel trasferire informazioni tra la ricerca viticola ed enologica e gli enologi ed i produttori di vino, sia tramite attività di consulenza diretta o di osservatorio tecnologico, sia attraverso la messa a punto di specifici corsi di formazione per gli operatori professionali del settore. *Intelli'Éno* possiede inoltre una particolare competenza nel campo della microbiologia enologica. *Vinidea* è orgogliosa di esserne il partner esclusivo per l'Italia. [www.intellioeno.com](http://www.intellioeno.com)



Data: martedì 10 maggio 2016, ore 9h00 – 18h00, **Centro Rif. Enol.**, Pozzuolo d/Friuli (UD)

Termine di iscrizione: giovedì 5 maggio 2016, o al raggiungimento del **numero massimo di partecipanti**. È prevista una **quota ridotta** per le iscrizioni che perverranno a Vinidea, congiuntamente al pagamento della stessa, **entro il 22 aprile 2016**.

	entro il 22 aprile 2016	dopo il 22 aprile 2016
Quota d'iscrizione ( <u>IVA 22% inclusa</u> ):	190 €	250 €

La **quota comprende**: il materiale didattico in italiano, l'attestato di partecipazione. Sono esclusi eventuali pasti.

**Offerta speciale per il ciclo formativo "SPUMANTI METODO CLASSICO" (2 corsi, entrambi di 8 ore, "La viticoltura per i vini spumanti" 23 marzo + "Elaborazione e degustazione degli spumanti metodo classico" 10 maggio, codice SPM16K):** 290 € (IVA inclusa)

In caso di **partecipazione di più persone di una stessa azienda** (fattura unica), sono previste le seguenti **riduzioni**:

- 10% per due partecipanti
- 15% per tre partecipanti
- 20% per quattro o più partecipanti

Deve essere compilato un solo modulo per tutti i partecipanti, da inviare via fax o email. **Non è possibile utilizzare l'iscrizione online.**

**Modalità di partecipazione:** l'iscrizione può essere fatta direttamente on-line dal sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it). In alternativa è possibile compilare il modulo reperibile sullo stesso sito ed inviarlo a Vinidea via fax (0523/87.63.40) o email ([info@vinidea.it](mailto:info@vinidea.it)). **L'iscrizione sarà ritenuta valida solo se inviata entro il termine indicato e se accompagnata dal pagamento della quota**, secondo le modalità richieste.

Entro lo scadere del termine di adesione Vinidea provvederà ad inviare un messaggio a tutti gli iscritti via e-mail per confermare l'orario del corso e per fornire indicazioni su come raggiungere la sede. È quindi di fondamentale importanza fornire sul modulo di adesione recapiti e-mail che vengono costantemente controllati e numeri di telefono ai quali si è sempre reperibili.

I corsi saranno **attivati** al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti previsto**.

Si consiglia di leggere attentamente la scheda CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AI CORSI E SEMINARI pubblicata sul sito [www.vinidea.it](http://www.vinidea.it).