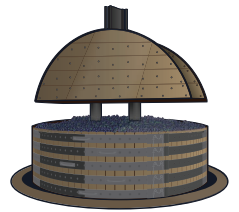


XVII

## GLI INIZI

- **Inizio del XVII secolo:** la Champagne inventa un metodo di pressatura che permette di ottenere vino bianco da uve nere. Il “vin gris” così prodotto è riconosciuto come di alta qualità.
- **1668: Dom Pierre PÉRIGNON** è all’origine di pratiche che promettono l’eccellenza dei vini Champagne:
  - ▶ Attenzione alla qualità delle uve
  - ▶ Assemblaggio ragionato
  - ▶ Vinificazione attenta
- **Fine del XVII secolo:** in Champagne cominciano ad essere usati i tappi di sughero.

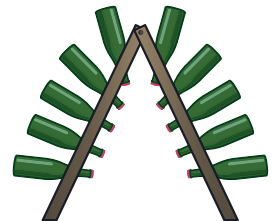


Gli abitanti della Champagne, desiderosi di conservare e trasportare meglio i loro vini, li mettono in bottiglia piuttosto che in botti. L’effervescenza derivante dalla fermentazione del vino viene imprigionata nella bottiglia e si rivela solo nei calici. L’aristocrazia si innamora di questo spumante. Questa effervescenza dei primordi è ancora molto casuale, ma gli abitanti della Champagne cercheranno di domarla...

XVIII

## IL CONTROLLO DELL’EFFERESCENZA

- **Inizio del XVIII secolo:** le vetrerie francesi adottano un metodo di fabbricazione proveniente dall’Inghilterra. Le bottiglie ottenute sono più resistenti e quindi permettono di contenere meglio la pressione.
- **1816:** vengono inventate le “table de remuage” (divenute poi “pupitre”) per portare il sedimento delle fecce nel collo della bottiglia. Il “dégorgement” - la sboccatura - permette in seguito di eliminarlo.
- **1837: Jean-Baptiste FRANCOIS**, un farmacista di Châlons, usa il densimetro per misurare la quantità di zucchero da aggiungere al vino per ottenere un’effervescenza ottimale.
- **1844:** viene inventata la capsula per gabbietta, trattenuta da una rete in filo di ferro.
- **1850: Edme-Jules MAUMENÉ**, un chimico di Reims, crea l’afrometro, un dispositivo per misurare la pressione nelle bottiglie.
- **1857: Louis PASTEUR** inizia il suo lavoro sulle fermentazioni. Scopre poi l’esistenza, il ruolo e il funzionamento dei lieviti, rendendo possibile, infine, il controllo delle fermentazioni del vino.



XIX

**Emile MANCEAU**, inizia il suo lavoro sulle fermentazioni. Scopre poi l’esistenza, il ruolo e il funzionamento dei lieviti, rendendo possibile, infine, il controllo delle fermentazioni del vino.

XXI-XX

## LA RICERCA CONTEMPORANEA

- **Oggi:** nella ricerca dell’eccellenza, la filiera dello Champagne sta affinando la sua conoscenza e il suo controllo, in particolare della pressatura, della selezione dei lieviti, del ruolo dell’ossigeno, degli scambi gassosi, del gusto di luce, ecc.

