



Interessen for vin med bobler øker stadig i popularitet hos nordmenn, men ikke alle vet hva som egentlig skiller de disse typene fra hverandre? Ofte sies det «champagne» fordi det bobler, men det er vesentlig forskjell i produksjonen av en «PROSECCO» kontra «CHAMPAGNE» (METODO CLASSICO).

PROSECCO - Charmat-metoden

Prosecco er en italiensk boblende hvitvin som produseres i et stort område som spenner over ni provinser i **Veneto** og **Friuli Venezia Giulia**-regionene, og er oppkalt etter landsbyen med navnet Prosecco. Vinen lages av Prosecco-druen (omdøpt til **Glera** i 2009) Glera-druen produseres også i Brasil, Romania, Argentina og Australia.

Prosecco produseres vanligvis ved hjelp av **Charmat - Martinotti-metoden**, (etter **Federico Martinotti** fra Asti, som oppfant metoden, og **Eugène Charmat**, som patenterte utstyret for å gjennomføre produksjonen) Her foregår andre gangs gjæring i store rustfrie ståltanker i stedet for i hver flaske, noe som gjør vinen rimeligere å produsere. Minimum produksjonstid er 30 dager. Prosecco av høyere kvalitet gjæres over en lengre periode, rundt 9 måneder (Long Charmat).

Opptil 15% av Prosecco-vinen kan være en blanding av Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio eller Pinot Noir. I 2008 ble det produsert ca 150 millioner flasker Prosecco, og i 2018 var tallet nærme 600 millioner flasker.

Prosecco er ingen lagringsviner, og er ment å nytes unge. se derfor etter den nyeste årgangen. Vinene er tørre, men smaker likevel noe søtere enn en spumante metodo classico.

METODO CLASSICO – «champagnemetoden»

Det er kun i Frankrike det produseres Champagne, i et lite begrenset område med samme navn. Denne måten å produsere musserende viner på gjøres også i Italia, men her kalles den ferdige vinen «**Metodo Classico**»

Gancia i **Canelli** var det første vinhuset som produserte musserende vin på den tradisjonelle metoden (metodo classico) i Italia, sterkt inspirert av champagnehusene fra nabolandet Frankrike. En av våre favoritter er **Contratto**, også lokalisert i Canelli, Piemonte.

Interessen for Italiensk musserende vin har steget i de senere årene. Vinene har blitt mer strukturerte og er tørrere enn før. Klimaendringene og forbedrede produksjonsmetoder, har gjort at mange har fått øynene opp for dem. De fleste produsentene bruker Chardonnay og Pinot Noir eller en blanding av de to, men det benyttes også lokale druer.

De viktigste produksjonsområdene i Italia er **Franciacorta** DOCG og **Oltrepo Pavese** DOCG i Lombardia og **Trento DOC** fra Alto-Adige og Alpenes fot. Men det finnes også flere gode produsenter i Toscana og Piemonte. Alta Langa er en samlebetegnelse på de beste områdene i Piemonte for produksjon av musserende vin av Chardonnay og Pinot Noir.

Det tar gjerne 4-5 år fra innhøsting av druene frem til en konsumferdig Metodo Classico.

Metodo Classico skiller seg fra Charmat-metoden (prosecco) hovedsakelig ved at her foregår den andre gjæringen, og derfor den musserende prosessen, direkte på flasken.



Metodo classico på lagring hos Contratto i Canelli



Proessen – kort beskrevet

Vinen gjæres en gang i fatet og gjennomgår deretter en andre gjæring i flasken etter tilsetning av gjær, næringsstoffer til gjæren og sukker

Etter at vinen er ferdig fermentert, tappes den over i flasker som tåler høyt trykk. Deretter tilsettes sukker og gjær til vinen, slik at den såkalte andre gjæringen i den godt forseglede flasken kan begynne.

Når gjæringen skrider frem, reagerer levende gjær med sukkeret og produserer dermed alkohol. I tillegg til alkohol produseres også karbondioksid, noe som er viktig for boblene.

Når flasken er forseglet, kan gassen ikke slippe ut. Det er derfor gjæringen som finner sted i flasken utvikler bobler, trykket på flaskene kan bli opp til x , derfor må disse flaskene være i tykkere glass en vanlige vinflasker.

Slik ligger den nå musserende vinen i en periode, ca 15 måneder. Under denne prosessen roteres flasken regelmessig, mens den gradvis helles til å stå på hodet med korken (type bruskork) nedover slik at eventuelle gjenværende gjærceller og bunnfall samles der. Det er en stor jobb, som tar 6-8 uker, og mange utfører den fortsatt manuelt. For å holde prisene nede, bruker flere produsenter den automatiserte prosessen, men det er tydelig at det er større prestisje i den manuelle modellen.

Når bunnfallet samles opp, fryses flaskehodet, slik at sedimentet kan fjernes uten at resten av musserende vin renner ut.

Etter at bunnfallet er fjernet, korkes flaskene og vi har herved en flaske Spumante (musserende vin)



Klassifisering av musserende vin basert på søthetsgrader

Brut natur:	sukkerinnhold lavere enn 3 gr/l
Ekstra brut – helt tørr:	sukkerinnhold lavere enn 6 gr/l
Brut – nesten helt tørr:	sukkerinnhold lavere enn 12 gr/l
Extra sec – litt tørrere:	sukkerinnhold mellom 12 og 17 gr/l
Sec – tørr:	sukkerinnhold mellom 17 og 32 gr/l
Demi sec – halv-tørr:	sukkerinnhold mellom 32 og 50 gr/l
Dolce eller Doux – søt:	sukkerinnhold over 50 gr/l

Produksjonsområdene for italienske boblende viner

Den siste og viktige klassifiseringen av musserende viner som vi ønsker å nevne, er den basert på produksjonsområdet. I Italia er det flere, hver med sine egne egenskaper og særegenheter. De mest kjente er:

Conegliano-Valdobbiadene: dette er to kuperte områder i Treviso-området, som gir opphav til Prosecco DOCG, produsert med Glera-druen.

Franciacorta: kupert område mellom Brescia og den sørlige enden av Iseosjøen, som gir liv til de homonyme klassiske metodene DOCG-musserende viner, produsert med druer Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Blanc.

Oltrepò Pavese: et annet område som er egnet for produksjon av klassisk metode DOCG musserende viner produsert stort sett med Pinot Noir-druer.

Province of Trento: Trento DOC er født her, en musserende vin fra klassisk metode oppnådd i mange tilfeller fra 100% Chardonnay-druer.

Alta Langa: Piemontes Alta Langa gir liv til musserende viner, ofte vintage og produsert med Chardonnay- og Pinot Noir-druer.