

30 dicembre 2021 11:13

Spumante. Champagne. Dom Pérignon. Storia di una storia

di Gian Luigi Corinto *



Presto salteranno in aria i tappi di infinite bottiglie per festeggiare il passaggio all'anno nuovo. I tappi saltano per la spinta delle bollicine imprigionate nelle bottiglie che poi pizzicano nel naso. **L'inventore delle bolle nel vino Champagne** è da tutti ritenuto un monaco del diciassettesimo secolo che trascorse quasi cinquanta anni a perfezionare vigne e vini del suo convento. Anche se il monaco produceva solo vini fermi, Dom Pérignon è per tutti l'inventore del vino spumante. Ma chi era è veramente?

Dom Pérignon nacque probabilmente nel 1638 a Sainte-Menehould, nella regione francese della Marna. A tredici anni frequentava i gesuiti, ma dopo cinque anni divenne benedettino per completare la sua formazione. **Nel 1668, divenne amministratore dell'abbazia di Hautvillers**, interessandosi al benessere dei fratelli e alla gestione delle vigne. Rimarrà in carica fino alla sua morte nel 1715, dopo quasi cinquant'anni dedicati alla preghiera e alle vigne. L'abbazia ne aveva inizialmente dieci ettari, ma Dom Pérignon lasciò in eredità una tenuta di ventiquattro ettari, curata in modo impeccabile e la cui produzione dava ai vini di Hautvillers una reputazione che non avevano mai avuto.

Ma è veramente lui l'inventore del vino spumante? Non è facile rispondere con certezza, visto che quando Dom Pérignon arrivò ad Hautvillers nel 1668, i vini spumanti erano già menzionati in Inghilterra che importava grandi quantità di vini dalla regione di Champagne. I vini erano acquistati poche settimane dopo la vinificazione, non avevano completato la fermentazione ed erano conservati in bottiglie di vetro spesso e robusto. In primavera, per l'aumento delle temperature, la fermentazione alcolica riprendeva, provocando un rilascio di anidride carbonica che provocava il salto dei tappi. Non ci sono documenti che attestino Dom Pérignon come primo inventore del vino con le bollicine, ma molte sono le testimonianze sulla sua maestria nello scegliere i vitigni più idonei alla zona, su come mescolare l'uva, tagliare, governare i vini e tenere alte le finanze della sua abbazia. Insomma, Dom Pérignon era un enologo eccezionale, anche se non proprio l'inventore del vino spumante. La sua opera, senza dubbio, fu all'origine di un decisivo progresso nella qualità dei vini del tempo. Sue sono le idee di usare il vitigno pinot nero a scapito delle varietà bianche e di raccogliere l'uva solo al giusto punto di maturazione. **La vera innovazione tecnica che gli deve essere riconosciuta è la *cuvée***, la separazione delle diverse partite di uva e della successiva combinazione in cantina per controllare la qualità del vino. L'enologo faceva il suo mestiere in vigna e in cantina, per combinare, armonizzare, schiarire, pulire, correggere i difetti, scegliere solo i pregi delle uve vendemmiate.

Per centocinquanta anni dopo la sua morte nessuno aveva mai pensato che Dom Pérignon fosse l'inventore del vino spumante. **L'idea di "inventare l'inventore" si deve a un altro monaco, Dom Grossard**, l'ultimo amministratore dell'abbazia. Un vero uomo di marketing, si direbbe oggi. In alcune lettere, scritte nel 1820 circa e pubblicate nel 1861, questi diceva che il merito del grande enologo era stato quello di rendere bianco sia il vino spumante sia quello non spumante: prima di lui si bevevano solo vini color paglia o grigi. L'idea fu ripresa da tutti i

divulgatori e dalla stampa, mantenuta come un mito prezioso dalla **Maison Moët et Chandon**, proprietaria dal 1936 dell'abbazia. Dalla metà del XIX secolo fu lanciata una vendemmia speciale, la Dom Pérignon appunto, il cui successo internazionale conferma nel tempo le nozze tra mito e marchio. Che dire? **Tanto di cappello e alla salute, anche se brindate con Vino Spumante non con Champagne.**

* *l'autore, Gian Luigi Corinto, è geografo ambientale, collabora con Aduc anche come [Giannino](#)*

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

[La sua forza sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile](#)

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)