

## Il Commercialista Gastronomico alla ricerca di uno spumante ancestrale: la Blanquette de Limoux

di Luca Bianchi

Publicato il 12 novembre 2016

per distrarsi dalle preoccupazioni che nascono dall'approvanda Legge di Bilancio 2017 il Commercialista Gastronomico vi porta alla scoperta di un vino frizzante prodotto con metodo ancestrale: la Blanquette de Limoux



Nell'ultimo periodo va sempre più di moda la visita al cosiddetto Pays Cathare: si tratta delle zone della Francia Meridionale, al confine con la Catalogna dove si era maggiormente radicata l'eresia catara. Oggi, lungo le rotte turistiche del Pays Cathare si trovano panorami mozzafiato, splendide abbazie, pochi catari e tanti turisti.

Oltre alle bellezze architettoniche e paesaggistiche (siamo in quella parte di Francia che siede ai piedi dei Pirenei, vi sono anche le prelibatezze culinarie (la cucina regionale francese può regalare grandi sorprese e terribili delusioni) e vini da

gustare. Siamo in quella che fino a qualche decennio fa era la zona vinicola meno pregiata e più produttiva di Francia. Oggi il clima è cambiato e anche l'AOC Languedoc-Roussillon produce ottimi vin de pays. Nonostante la scarsa fama dei vini, già in passato brillavano perle come il Banyuls e il Limoux.

Ecco, quella del cremant o blanquette di Limoux è una storia antica.

Anche in questa zona della Francia le abbazie producevano vino fin dal medioevo, anche in questa zona della Francia i monaci Benedettini di Saint Hilaire (oggi situata nel comune omonimo fra Carcassonne e Limoux) scoprirono la fermentazione del vino. Correva l'anno 1531 ed i monaci si accorsero che il vino bianco che avevano imbottigliato e chiuso con del sughero formava delle bollicine in bottiglia. Ottennero lo stesso risultato del ben più famoso Dom Perignon (sempre un monaco benedettino) a centinaia di chilometri di distanza circa un secolo e mezzo dopo. Oggi Limoux e la sua zona vinicola sono l'esempio che esiste una nobile tradizione di vino "spumante" francese che non è Champagne.

A Limoux si utilizza il metodo Blanquette o, l'ancor meno noto metodo ancestrale. Sicuramente trovare una bottiglia che riporta la scritta Methode ancestrale fa sempre impressione.

In cosa consiste alla fine questo metodo ancestrale? In pratica è il vecchio metodo con cui si poteva ottenere il vino spumante in assenza della tecnologia moderna (oggi il vino frizzante si può ottenere facilmente col metodo Charmat). In pratica è molto semplice: la rifermentazione in bottiglia, che genera le bollicine di anidride carbonica all'interno del vino, viene praticata senza aggiungere zuccheri, utilizzando unicamente quelli rimasti dopo la prima fermentazione. È un metodo impraticabile

nella zona dello Champagne (che si trova al confine settentrionale delle zone di vinificazione francesi), dove le uve non avranno mai la quantità di zuccheri necessaria per sviluppare il 12,5% di alcol e una pressione di 5 atmosfere (che sono i requisiti minimi per un vino spumante).

Segnaliamo che l'utilizzo del metodo ancestrale non riesce a garantire un prodotto di qualità standard, quindi ogni bottiglia tende ad essere diversa da un'altra. La principale controindicazione, se il metodo ancestrale non prevede sboccatura, è che il vino tende ad assumere un aspetto torbido, in quanto possono rimanere residui di fermentazione nella bottiglia. Il pregio del metodo ancestrale sarebbe che la bottiglia resiste meglio al tempo. Producendo vino col metodo ancestrale la sboccatura non dovrebbe avvenire con l'aiuto del freddo, ma "al volo", cioè stappando la bottiglia e facendo espellere naturalmente la feccia..

Nel profondo sud della Francia, dove le estati sono calde e lunghe e le giornate ricche di sole, invece l'uva riesce a raggiungere i requisiti minimi per rifermentare in bottiglia senza ulteriore lavorazione.

Tenendo conto delle date: lo champagne brut nasce nel 1688, la Blanquette di Limoux può vantare il titolo di vino spumante più antico del mondo.

Tutt'oggi la Blanquette de Limoux è uno dei rarissimi vini che viene prodotta ancora con questo metodo. Segnaliamo che anche alcuni produttori italiani stanno tentando di usare il metodo ancestrale per l'ottenimento di vino spumante, ma si tratta di produzioni di nicchia e di difficile reperimento in commercio.

A Limoux si trovano anche ottime bottiglie di Blanquette o Cremant prodotte col metodo classico, che è quello dello champagne.

Cosa distingue la Blanquette dal Cremant?

Le denominazioni previste per questo vino sono attualmente 3:

- 1) Blanquette Méthode Ancestrale è composto integralmente da uve Mauzac;
- 2) successivamente è nata la Blanquette Méthode Traditionelle (90% Mauzac, 10% Chenin e Chardonnay)
- 3) per ultimo il Crémant de Limoux (60% Mauzac, 40% Chenin e Chardonnay).

La blanquette, a differenza, dello champagne è un vino spumante estremamente delicato con un perlage molto meno invasivo. E' un ottimo vino da antipasto e si abbina bene anche ai piatti di pesce.

Il cremant è più simile allo champagne (sono definiti cremant i vini francesi frizzanti prodotti col metodo champenoise ma al di fuori della zona dello Champagne) ed è un vino più strutturato che può abbinarsi anche ad alcuni piatti di carne.

Segnalazioni turistiche

La base per visitare Limoux e l'Abbazia di Saint Hilaire è la splendida città medievale di Carcassonne: anche se oggi Carcassonne è quasi un parco giochi a tema medievale, la sua cinta di mura è qualcosa di magico. Magari Limoux può essere una sosta sul percorso fra Carcassonne e i castelli catari dei Pirenei.

12 novembre 2016

Luca Bianchi

