

# Spumante ricco di storia

Una visita alla cantina Mauler nella Val-de-Travers (NE), che da quasi due secoli produce un "vin mousseux" che non ha niente da invidiare allo champagne.

TESTO MARKUS KOHLER FOTO VALENTIN FLAURAU

Scendendo i gradini semibui che portano alla cantina, si viene colti dall'odore di muri secolari e dall'aroma di vino e di vecchie botti. Siamo a Môtiers, nella Val-de-Travers del Giura di Neuchâtel. Questi muri sotterranei appartengono alla famiglia Mauler, che dal 1829 produce *vin mousseux*, cioè vino spumante. «Le volte originarie sono molto più antiche», spiega Christine Mauler, moglie del titolare Jean-Marie Mauler, ormai alla

quarta generazione nella conduzione dell'azienda. «I monaci benedettini sono arrivati qui forse nel VI secolo. Hanno fondato un monastero e costruito due chiese, St. Pierre per i monaci e Notre-Dame per gli abitanti». Môtiers (dal latino *monasterium*) divenne il centro religioso della regione. I monaci costruirono poi delle cantine, «ma non è dimostrato che producessero vino, semmai una certa quantità per la messa».

## I monaci benedettini

Nel 1536 i monaci dovettero fuggire a causa della Riforma. «In seguito gli esattori dei nobili della zona usarono gli edifici del monastero come abitazioni e la chiesa come deposito di introiti e tasse in natura», spiega Madame Mauler. Nel 1829 un certo Abram-Louis Richardet scoprì questi venerandi muri e iniziò a produrre il *vin mousseux*. «Allora come oggi, le cantine hanno una temperatura tutto l'anno fra 10 e 12 gradi e quindi sono adatte per conservare le bottiglie di spumante. Su Richardet sappiamo che il nostro antenato alsaziano Louis-Edouard Mauler (1833-1914) aveva la famiglia della madre che viveva nella Val-de-Travers. A quanto pare si innamorò del posto e

Christine Mauler, la "memoria storica" della ditta.



Il capocantiniere Julien Guerin controlla una bottiglia di spumante per vedere lo sviluppo del lievito.

della cantina e nel 1859 rilevò l'attività». Così ebbe inizio l'era Mauler.

Anche se le cantine sono state trasformate negli anni, «produciamo il nostro spumante come quasi due secoli fa». Il vino proviene principalmente dal vigneto Mauler, di circa sei ettari, sui pendii assolati del lago di Neuchâtel, con vitigni Pinot Noir e Chardonnay della migliore qualità. L'apprezzato spumante viene prodotto con due fermentazioni. «La prima è in botte, come per il vino normale», spiega Christine Mauler. Poi il lavoro più delicato nella cantina, con le varietà selezionate e abbinare. Il responsabile è Julien Guerin, con una solida formazione, in parte nello Champa-



gne (Francia), da dieci anni enologo e capocantiniere della cantina Mauler. «La sfida principale è l'assemblaggio, l'abbinamento dei diversi vini», spiega Guerin. «Devo potermi immaginare un vino molto prima, come sarà l'abbinamento dei diversi vini nella rifermentazione e capire se si accorderanno». L'assemblaggio richiede dunque concentrazione, memoria sensoriale e immaginazione.

Prima dell'imbottigliamento, Guerin aggiunge al vino lo sciroppo di tiraggio, una ricetta a base di zucchero di canna e lievito, e sigilla le bottiglie con tappo a corona. Il lievito converte lo zucchero in alcol e anidride carbonica. Viene così avviata la rifermentazione, la cosiddetta

presa di spuma. Una volta completata, le bottiglie vengono messe a riposo per almeno venti mesi affinché si sviluppi il tipico aroma dello spumante. «Alcune cuvée d'annata le lasciamo maturare anche sei anni», spiega Guerin. Dopo questa lunga maturazione, le bottiglie vengono disposte sui *pupitres*, dei cavalletti con appositi fori per il collo della bottiglia, e per diversi mesi vengono ruotate di un ottavo – per gli spumanti esclusivi questo viene fatto a mano. Alcuni capocantiniери riescono a gestire migliaia di bottiglie al giorno. Per Guerin, la monotonia di questo lavoro è una sorta di meditazione: «Mi libera la mente e per qualche ora dimentico lo stress del mondo intero».

Se all'inizio la bottiglia è ancora in posizione orizzontale, con il collo in avanti, dopo ogni rotazione Guerin la inclina sempre di più. «Alla fine è quasi verticale, così il deposito di lievito si raccoglie nel collo come un tappo». Una volta concluso questo processo, bisogna rimuovere il deposito di lievito. Prima si faceva a mano, con una certa maestria: «occorre capovolgere velocissimamente la bottiglia e aprire il tappo a corona. Data la pressione di circa 6 bar, il deposito di lievito fuoriesce», spiega Guerin. Oggi, questa procedura manuale viene usata solo per le grandi bottiglie.

Alla fine, al *vin mousseux* si aggiunge lo sciroppo di dosaggio: → Pagina 33

→ «È una ricetta segreta del nostro capocantiniere e non possiamo svelarla», sorride Christine Mauler. Con il dosaggio viene aggiunta una piccolissima quantità di liquore dolce per completare il gusto. Poi le bottiglie vengono chiuse con un tappo di sughero e una gabbietta metallica. Questo lungo e costoso processo di produzione è noto come metodo tradizionale o classico, lo stesso usato nella regione dello Champagne per produrre l'omonimo vino. Anche se dal 1935 non è possibile usare il termine champagne e dal 1994 non si può scrivere sull'etichetta metodo champenoise, per la cantina Mauler non fa molta differenza. «Un Mauler è un Mauler», conclude Madame Mauler». ●

..... **DUE SPUMANTI MAULER**

da Coop

La collaborazione di Coop con Mauler ha una tradizione: da 99 anni ha nel suo assortimento gli spumanti Mauler.



**Il più venduto:**

Mauler Cordon Or: colore giallo oro, gradevole freschezza, bouquet con note di noci, pesche, burro e miele; si accompagna ad aperitivi, antipasti, pesce grigliato, filetti di trota affumicati, prosciutto e melone, paté di fegato.

Fr. 15.50/75 cl



**Il biologico:**

Bio-Mauler Cuvée Eclat di Naturaplan, brut: perlage delicato e persistente, all'olfatto intenso e complesso con note gessose e note di fragola, liquirizia, cioccolato fondente e albicocca, al palato grande concentrazione di frutta, lineare, fresco, soave.

Fr. 27.50/75 cl

**Marche in azione da Coop.**

Da martedì 20 luglio a sabato 24 luglio 2021, fino a esaurimento delle scorte

**30% a partire da 2**

su tutto l'assortimento nimm2 a scelta

**Sono NUOVO**

p. es. nimm2 Lachgummi Happies, 2 x 325 g, **3.60 invece di 5.20** (100 g = 0.55)