

Aprire una bottiglia di champagne, riempire una coppa e osservare ciò che sta accadendo nel piccolo spazio circoscritto del bicchiere. Le bolle si formano in diversi punti sulla parete, si distaccano poi risalgono alla superficie in tratti eleganti tali piccoli aerostati ad aria calda. Ascolta bene: quando raggiungono la superficie, le bolle scoppiano in un caratteristico crepitio, producendo una nube di goccioline che solleticano piacevolmente le narici.

Al di là delle sue altre qualità, esperti considerano uno champagne su sue bollicine. Rosari di bolle che si innalzano nel liquido, come il cavo (o flangia) che si formano alla periferia del vetro, costituiscono la marca distintiva di questo vino. Anche se non c'è alcuna base scientifica che stabilisce una relazione tra la qualità di uno champagne e la finezza delle sue bollicine, gli appassionati affermano 'più le bolle sono fini, meglio è lo champagne'. Questa affermazione si basa in parte su criteri estetici; le piccole bolle salgono più lentamente dei grandi, creando una lunga effervescenza che porta al liquido suo delicato frizzante. Più obiettivamente, champagne più vecchi (spesso di qualità migliore) hanno perso parte della loro anidride carbonica durante l'invecchiamento e presentano quando si apre le bottiglie di bollicine più sottili di quelli di champagne più giovane. Nel corso del tempo, conoscitori consapevoli di questo fenomeno, gradualmente hanno stabilito una correlazione tra la finezza delle bolle e la qualità del vino. Innanzitutto, si dovrebbe sapere quando si apre una bottiglia di champagne che è decisamente festoso, il suono di un tappo di sughero che salta è fatto a spese del palazzo. Rimuovilo sempre con delicatezza, sotto pena di passare per un dilettante. Se nulla impedisce di procedere a un rumore popping, tuttavia tenere presente che un tappo di champagne incontrollata può raggiungere una velocità di 50 chilometri all'ora; Se ha colpito un'occhiata, la romantica serata che si è previsto rischia di essere conclusa purtroppo per le emergenze.

Il gas responsabile per la formazione di bolle è l'anidride carbonica prodotta dal lievito in bottiglia sigillata durante il fermo di schiuma. In conformità con la legge di Henry, è stabilito un equilibrio tra molecole di anidride carbonica disciolta nel liquido e le stesse molecole in forma di vapore nello spazio sottostante il CAP. Prima dell'apertura della bottiglia, la pressione dell'anidride carbonica nell'ambito della PAC è circa 6 atmosfere. La quantità di molecole di anidride carbonica in sospensione è circa 12 grammi per litro di champagne.

Una bottiglia da 75 cl deve liberarsi di 5 litri di CO₂ (circa 0.7 litri di CO₂ di un bicchiere classico contenente circa 10 centilitri di vino). Per avere un'idea del numero di bolle che questo rappresenta, possiamo dividere il volume medio di una bolla (con il diametro medio di 0,5 mm). Questo ci permette di scoprire il considerevole numero di bolle che deve sfuggire il bicchiere prima il liquido trovato suo equilibrio: circa 11 milioni, più il numero di persone a Parigi e la sua periferia! Tuttavia, non tutti il diossido di carbonio disciolto sfuggirà come bolle. Quando si versa lo champagne in un bicchiere, molecole di anidride carbonica hanno due modi per fuggire dal liquido saturato:

1) directement par la surface du champagne, de façon invisible ;

2) par la formation de bulles.

Des expériences récentes ont démontré que dans une flûte en cristal classique, seulement 20% des molécules de gaz carbonique s'échappent sous forme de bulles, alors que 80% s'évaporent par la surface du liquide. Ainsi, si vous résistez à la tentation de boire votre champagne jusqu'à ce que l'effervescence soit totalement retombée, environ 2 millions de bulles de gaz carboniques se seront échappées de votre flûte.

Mais où et comment ses myriades de bulles apparaissent-elles ?

« LE CHAMPAGNE »
Gérard LIGER-BELAIR
Edition Odile JACOB