vinetur

# Italia no es solo Prosecco: el mapa de las burbujas que tu carta está ignorando

De la Durella de los Monti Lessini al tinto que fermenta tres veces en Serrapetrona: guía práctica de espumosos italianos para hostelería y distribución

viernes 13 de noviembre de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PRADILLO



El origen: vendimia en pendiente extrema

En muchas cartas españolas, «espumoso italiano» significa una sola cosa: Prosecco. Si el local es ambicioso, aparece un Franciacorta. Y ahí se termina el país. Italia, en cambio, guarda espumosos de montaña con cinco años de crianza sobre lías, tintos que fermentan tres veces, blancos de acidez casi eléctrica y dulces aromáticos que no se parecen a nada más. El problema no es el Prosecco. El problema es haber confundido su éxito comercial con un mapa entero.

Video

## Presión, método y azúcar: tres datos que cambian una venta

La normativa europea (Reglamento UE 1308/2013) sitúa el vino espumoso en una sobrepresión mínima de 3 bares a 20 °C y el espumoso de calidad en 3,5, con excepción para determinados envases pequeños. Los vinos de aguja se mueven entre 1 y 2,5 bares. No es burocracia: un Prosecco Spumante, un Frizzante y un Prosecco tranquilo son tres productos distintos, y presentarlos como equivalentes es un error que se repite cada semana en bares y restaurantes.

El metodo classico hace la segunda fermentación en botella, con crianza sobre lías, removido, degüelle y licor de expedición. El Martinotti-Charmat la realiza en depósito presurizado y conserva con más eficacia los aromas varietales de uvas como Glera o Moscato. La rifermentazione in bottiglia, sin degüelle, deja las levaduras dentro del envase.

Ninguno de los tres es una escala de calidad. Un buen Charmat supera a un método clásico mediocre. El método explica el estilo, no garantiza el resultado.

El azúcar, tampoco. De brut nature (menos de 3 g/l y sin azúcar añadido tras la segunda fermentación) a dulce (más de 50 g/l), la escala pasa por extra brut (hasta 6), brut (hasta 12), extra dry (de 12 a 17), dry (de 17 a 32) y demi-sec (de 32 a 50), con tolerancias de 3 g/l según la legislación aplicable. Sí: extra dry es más dulce que brut. Conviene explicarlo antes de que el cliente elija creyendo justo lo contrario.

## El sistema Prosecco: tres territorios, no uno

La DOC Prosecco nació en 2009 y se extiende por el Véneto y Friuli-Venecia Julia, con Glera como variedad principal (mínimo 85 %). Su tamaño explica su volumen, no su techo de calidad. Desde 2020 existe el Prosecco Rosé DOC, con un 10 a 15 % de Pinot Nero vinificado en tinto, segunda fermentación en depósito y añada obligatoria. No es un blanco al que se le añade vino tinto: es una categoría regulada.

Por encima hay dos DOCG en la provincia de Treviso. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore es un mosaico de pendientes tan pronunciadas que buena parte de la vendimia se hace a mano; sus colinas fueron inscritas como Patrimonio Mundial por la Unesco en 2019. Dentro de la denominación, 43 Rive identifican viñedos de pendiente vinculados a una sola localidad, con cosecha obligatoria, y Cartizze delimita algo más de un centenar de hectáreas en Valdobbiadene. Cartizze no es una uva ni un método: es un lugar.

Asolo Prosecco Superiore DOCG completa el triángulo, con identidad territorial propia y una diversidad de estilos entre productores que sorprende a quien lo cata a ciegas.

Queda la tradición del col fondo, hoy recogida oficialmente como Sui Lieviti: fermentación terminada en botella, sin degüelle, con sedimento. Merece recuperarse, pero con honestidad. La turbidez no certifica autenticidad ni tapa defectos, y el cliente debe saber qué está comprando.

## Método clásico: cuatro identidades que no son intercambiables

Trentodoc se elabora en la provincia autónoma de Trento, donde la altitud y la oscilación térmica entre día y noche conservan la acidez que un espumoso necesita. La montaña no es aquí un adorno paisajístico: es una herramienta enológica. Trabajan Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco y Meunier, con crianzas mínimas sobre lías de 15 meses sin añada, 24 en los millesimati y 36 en las reservas. Algunos productores las prolongan mucho más. Y no, Trentodoc no es cualquier espumoso de Trentino: es una denominación concreta.



La elaboración: tiempo sobre lías en el método clásico

Franciacorta, en la provincia de Brescia, entre el lago Iseo y la llanura padana, fue DOC en 1967 y DOCG en 1995. Sus variedades son Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco y Erbamat, esta última limitada al 10 %: una uva histórica de la zona recuperada por su capacidad de conservar acidez en un clima que se calienta. El Franciacorta sin añada exige 18 meses sobre lías; Satèn y Rosé, 24; Millesimato, 30; Riserva, 60. El Satèn se elabora solo en blanco, con un mínimo del 50 % de Chardonnay y una presión máxima de 5 bares, lo que explica esa burbuja más cremosa. El Rosé requiere al menos un 35 % de Pinot Nero. Detalle que casi nadie explica bien: esos meses se cuentan desde el tiraje hasta el degüelle, no desde la vendimia.

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG, en la provincia de Pavía, es el territorio histórico del Pinot Nero, presente con un mínimo del 70 % en las tipologías base y rosado, y con exigencia superior en las que llevan la mención varietal. La zona elaboraba ya en la década de 1870 vinos presentados como Champagne dell'Oltrepò. El consorcio ha impulsado una revisión del pliego bajo el proyecto Classese; mientras no se confirme su estado normativo, cuidado con usar sus exigencias en fichas comerciales.

Alta Langa DOCG ocupa las colinas de Cuneo, Asti y Alessandria y se reserva al método clásico con Pinot Nero y Chardonnay (90 a 100 %), siempre con añada y con un mínimo de 30 meses sobre lías, 36 en Riserva. Es la alternativa piamontesa que casi ninguna carta española aprovecha.

## Aromáticos y tintos: el terreno donde Italia juega sola

Asti Spumante DOCG se elabora con Moscato Bianco mediante fermentación controlada en depósito presurizado, detenida cuando el equilibrio entre alcohol y azúcar residual es el buscado. Flores blancas, melocotón, cítricos, salvia. No es lo mismo que Moscato d'Asti: menos presión y en torno al 5 % de alcohol. Dos productos distintos, no dos nombres para el mismo vino.

Brachetto d'Acqui DOCG aporta lo que casi ninguna carta tiene: un tinto aromático, dulce, de color rubí, con fresa y rosa, en versiones tranquila, espumosa y passito. Funciona con postres de fruta, chocolate y repostería, y descoloca agradablemente a quien solo espera blancos.

Y luego está Vernaccia di Serrapetrona DOCG, en las Marcas: Vernaccia Nera (mínimo 85 %) y tres fermentaciones, porque una parte de la cosecha se pasifica antes de incorporarse al proceso. Existe en seco y en dulce. Producción pequeña, territorio mínimo y una singularidad que sorprende incluso a sumilleres con años de oficio.

## Lambrusco: la burbuja que se bebe comiendo

Lambrusco no es una variedad, sino una familia. Sorbara da vinos de color ligero, acidez alta y delicadeza floral; Grasparossa di Castelvetro, más color, cuerpo y tanino; Salamino di Santa Croce se sitúa en un punto intermedio y muy versátil. Añadan Maestri, Marani y Montericco. Las denominaciones que conviene dominar son Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Reggiano, Modena y Colli di Scandiano e di Canossa.



La mesa: Lambrusco seco y cocina emiliana

Su imagen internacional quedó marcada por versiones industriales y dulces, pero existen Lambruscos secos, en depósito y refermentados en botella, que afrontan embutidos, quesos curados y platos grasos donde un espumoso de larga crianza se queda corto. La acidez, el carbónico y, en algunas versiones, el tanino hacen el trabajo.

En la misma Emilia-Romaña, Colli Bolognesi Pignoletto DOCG ofrece un blanco espumoso de fruta blanca y cítricos; los Colli Piacentini DOC aportan Ortrugo y las versiones frizzante de Gutturnio, sobre Barbera y Croatina (localmente Bonarda); y la Spergola de Reggio Emilia reivindica blancos tensos y elaboraciones con sedimento.

## Durella: dos denominaciones que no son sinónimos

En los Montes Lessini, entre Verona y Vicenza, la Durella aporta una acidez natural que la convierte en materia prima ideal para espumosos secos y tensos. Tras la reordenación normativa, Lessini Durello DOC queda reservada al método Martinotti-Charmat con un mínimo del 85 % de Durella, mientras Monti Lessini DOC ampara el método clásico y sus reservas. Usar ambos nombres como intercambiables confunde al comprador: la denominación informa del método. Más al sur, el Etna elabora espumosos de método clásico con Nerello Mascalese amparados por su DOC, otra

frontera italiana poco explorada.

## Cómo se traduce todo esto en una carta

La oferta se construye escalonada: Prosecco DOC para aperitivo; una DOCG con Rive o Cartizze cuando se vende origen; Trentodoc, Franciacorta, Alta Langa u Oltrepò cuando se vende crianza; Lambrusco seco para la mesa; Asti y Brachetto para el postre; Serrapetrona para el cliente que ya lo ha probado casi todo.

Dos detalles de servicio que valen más que un discurso. Primero, la temperatura: entre 6 y 8 °C los espumosos ligeros y jóvenes, y en torno a 8 a 10 °C los de estructura y crianza; el frío excesivo apaga los aromas. Segundo, la copa: la flauta estrecha limita la nariz y la copa muy abierta mata el carbónico; una tulipa o una copa de blanco de tamaño moderado resuelven casi todos los casos.

Y una regla de oro para el equipo de sala: no vendan métodos, vendan diferencias en la copa. Nadie necesita que le expliquen que un método es superior a otro. Necesita saber por qué esa botella encaja con lo que está comiendo.

Italia no tiene un espumoso, tiene un sistema de espumosos. Detrás de cada botella hay agricultura, historia, variedades autóctonas y decisiones comerciales. El que lo conoce, recomienda mejor. Y vende mejor.

Porque el vino se aprecia más cuando se conoce mejor.