vinetur

El secreto para abrir un vino espumoso

Aunque los vinos espumosos, incluyendo el Champagne y el Cava, no necesitan la utilización de un sacacorchos, es importante saber descorcharlos

jueves 15 de mayo de 2014

ESCRITO POR REDACCIÓN



Estos vinos están sujetos a presión y, si la botella no se descorcha bien, el corcho puede salir disparado con fuerza dejando escapar una buena cantidad de líquido, pérdida inútil reservada a la 'Fórmula 1', sin contar con los daños que puede ocasionar el corcho durante su trayectoria. La primera precaución consiste por tanto en no dirigir nunca la botella hacia una persona o una ventana.

Además, habrá que mantener la mano en todo momento sobre el corcho, lo que no resulta muy práctico para quitar el morrión (alambre que rodea el cuello de la botella y bloquea el corcho).

Enfriar un espumoso

Un espumoso tibio no sólo es poco agradable de beber sino que resulta peligroso, ya que es más fácil que el corcho salga despedido con violencia que en una botella fría.

Hay que empezar, por tanto, por enfriar el vino, procurando no agitar la botella para que no aumente la presión del gas.

La temperatura debe estar entre 6°C y 9°C, ya que un champagne o un cava servidos demasiado fríos pierden todo su sabor.

La botella no debe permanecer durante mucho tiempo en el frigorífico. Es preferible, después de sacarla de la bodega, enfriarla durante un buen rato en una cubitera con una mezcla de agua y de hielo. No se debe intentar acelerar el enfriamiento del vino bajo ningún concepto, como añadiendo sal al hielo o metiendo la botella en el congelador, ya que lo único que se consigue es perjudicar el sabor del vino.

Abrir el espumoso

Saque la botella de la cubitera cogiéndola con un paño limpio. Apoye la botella en una mesa y séquela sin moverla. Quite la cápsula que cubre el cuello para poder retirar el morrión.

Afloje suavemente los extremos retorcidos del alambre, manteniendo el precinto bloqueado contra el reborde del cuello y sujetando el corcho con el pulgar. Una vez aflojado el alambre, siga sujetando el corcho con el pulgar mientras quita el morrión.

El secreto para abrir un espumoso consiste en sujetar firmemente el corcho con una mano mientras que, con la otra, se gira suavemente la botella algo inclinada. De esta forma se hace palanca sobre el tapón, que será mucho más fácil de quitar que si se girase el tapón. Es decir, debe girar la botella, no el tapón. Además, esta técnica reduce el riesgo de romper el corcho.

Sin embargo, si el tapón se rompe, agujeree el corcho con una aguja u otro objeto punzante y fino para que pueda escapar un poco de gas y recurra -con precauciones- a un sacacorchos. El vino tendrá menos burbujas, pero el descorche de la botella será más seguro.

Mientras hace girar la botella, notará cómo sube suavemente el corcho impulsado por la presión del gas carbónico. Con el pulgar, ayúdelo a salir con suavidad. La elegancia del descorche de un vino espumoso consiste en retener el corcho hasta el último momento, evitando que el corcho 'eclosione' y haga ruido, a fin de que tan sólo deje escapar un 'suspiro de placer'.

No se olvide de tener una copa cerca para llenarla de inmediato si el vino comienza a derramarse. Para que la espuma sea más persistente y el vino se mantenga fresco, conviene enfriar previamente las copas poniéndolas un rato en hielo.

Las tenazas y las estrellas

Si tiene que abrir muchas botellas una detrás de otra, le será más práctico usar unas tenazas o una 'estrella' para champagne. Las tenazas cogen el extremo superior del corcho y permiten hacer palanca. La estrella, por su parte, se adapta a las ranuras dejadas en el corcho por el morrión. Tanto si se vale de una como de otra, no se olvide de sujetar el corcho con los dedos para evitar que salga despedido con demasiada violencia.

Tapar el espumoso una vez abierto

Tapar una botella abierta con una cucharilla no impide la liberación de gas, se trata de un mito que no sirve para nada.

En la actualidad se comercializan tapones especiales para que el vino de una botella de espumoso abierta no pierda gas. Algunos de ellos son eficaces durante varios días. También es un sistema práctico si se abren varias botellas con antelación a un evento. De este modo, el vino se conservará perfectamente durante varias horas.

Por último, evite, dentro de lo posible, abrir una botella de vino espumoso el mismo día en que la haya comprado. Es mejor que repose unos cuantos días, diez días sería lo ideal, antes de abrir el vino.