vinetur

8 Cosas que debes saber sobre el vino espumoso

El descorche, el servicio, la temperatura, la copa ideal,... todo lo que debes saber sobre el vino espumoso esta Navidad

viernes 11 de diciembre de 2015



La llegada de la Navidad trae consigo cambios en los consumos tanto de comidas como de bebidas. Lo mismo pasa con los vinos. Con las celebraciones y banquetes navideños los vinos espumosos ganan adeptos. Por este motivo, aquí te dejamos algunos conceptos que todo el mundo debe tener en cuenta:

1. EL DESCORCHE

Antes de descorchar un espumoso se debe considerar que la presión del gas contenido puede provocar una salida veloz y abrupta del corcho. Para evitar accidentes al abrir una botella hay que poner la palma de una mano por encima del tapón de corcho. La mejor manera de abrir los espumosos es sobre una mesa, con mucho cuidado y girando suavemente el tapón evitando mover la botella. Hay que retirar despacio el tapón evitanto que haga ruido y que se derrame líquido.

2. LA TEMPERATURA

Estos vinos se beben fríos, pero nunca helados. La temperatura ideal es de 6 a 8°C, para los ejemplares más jóvenes, y de 10°C, para los más maduros, ya que más frío podría dificultar la percepción de los aromas y la suavidad de la boca. Cuando se enfían demasiado, estos vinos resultan refrescantes pero pierden todo su sabor y aromas.

3. LA COPA

La copa ideal para beber espumantes es la "tipo flauta" o "tulipa", cuyo cáliz estilizado se ensancha en la base para permitir que el vino se exprese sin perder temperatura, y se vuelve a estrechar ligeramente en la boca para que los aromas se concentren y el gas carbónico no se escape. Es imprescindible que el tallo sea lo bastante largo como para poder sostenerla sin tocar el cáliz ya que la temperatura corporal calienta el líquido. Para los espumosos más maduros, también pueden usarse copas de vino blanco.

4. EL SERVICIO

Los espumosos se sirven desde la mitad hasta un máximo del 90% de la capacidad de la copa, para evitar que tomen demasiada temperatura. Las copas de espumosos siempre deben estar llenas, por tanto hay que estar atento a la reposición, para que nadie quede con la copa vacía durante una comida o evento.

5. LA CUBITERA

Un accesorio ideal para enfriar los espumosos y mantenerlos a la temperatura adecuada durante todo su servicio es la cubitera. Se trata de un recipiente de cristal, vidrio, metal o plástico, capaz de contener una o dos botellas, cuya profundidad

permite que estén sumergidas hasta el cuello en agua con hielo.

6. LAS BURBUJAS

Un espumoso de calidad siempre tiene que presentar una efervescencia fina (refrescante y agradable pero no excesiva), con burbujas pequeñas y en columnas bien definidas, y una espuma persistente.

7. EL TERCER SORBO

Para apreciar la verdadera calidad de un espumoso, el consumidor se debe concentrar en el tercer o cuarto sorbo. Los dos primeros muchas veces están dominados por la efervescencia, todavía muy presente, que suele saturar la capacidad olfativa y gustativa. A partir del tercer trago, la efervescencia es menor, el espumoso gana temperatura y la calidad del vino se revela con más fuerza.

8. LA GUARDA

La guarda de un espumoso es muy similar a la de un vino tranquilo. las botellas no pueden estar expuestas a la luz directa, ni natural ni artificial; tampoco sufrir cambios abruptos de temperatura, ni descansar en ambientes donde haya vibraciones. Lo mejor es estibar las botellas acostadas a una temperatura constante entre 10°C y 14°C.