vinetur

Guía básica para servir correctamente el vino espumoso

Champagne, Cava, Prosecco,... los vinos espumosos tienen su propias reglas para servirlos correctamente

miércoles 6 de julio de 2016

ESCRITO POR LUIS EXPÓSITO GARCÍA



Aunque para los vinos espumosos no es necesario usar sacacorchos, pocos saben abrirlos y servir correctamente estos vinos. Te presentamos a continuación las pautas básicas para un correcto, aunque informal, servicio del vino espumoso.

Abrir la botella

Asegúrate en primer lugar de que nadie haya agitado la botella antes de abrirla y ten a mano una copa para servir el primer chorro, pero no demasiado cerca. Comprueba el campo de tiro y la presencia de desprevenidos y reajústalo si es necesario.



Retira la cápsula metálica utilizando el tirador en caso de que tenga. Sostén la botella en un ángulo de 45 grados y retira el cierre metálico girando el alambre, manteniendo firmemente tu pulgar sobre el extremo del corcho para evitar que salga disparado. Es preferible aflojar los alambres y dejarlos sobre el corcho ya que pueden ayudar a la sujeción.

Gira lentamente la botella (no el corcho) y descorcha con cuidado, muy despacio. Si tienes problemas con el corcho utiliza un paño limpio para mejorar el agarre. Cuando el corcho esté casi fuera, inclínalo lateralmente para liberar lentamente el gas. Debería hacer un ligero siseo y no el típico sonido de descorche apresurado. Esto es muy importante ya que mantiene el máximo de burbujas en el vino y reduce el riesgo de que salga a borbotones.

Temperatura ideal

Los vinos espumosos se suelen servir fríos, pero no demasiado. Si se sirve a la temperatura del frigorífico, menos de 5ºC, el vino será insípido y más ácido.

En general, cuanto más selecto sea el vino, más caliente debería servirse. Se recomienda servirlos entre 8 y 12 grados aunque en un día caluroso pueden enfriarse un poco más, ya que se calentarán antes.

Sostén siempre la copa por su base o su tallo para evitar calentar el vino en tu mano y para reducir también la probabilidad de que cualquier aroma de tus manos pueda interferir con el delicado aroma del vino.

Maduración y almacenamiento

El vino espumoso pasa los primeros años de vida en una bodega oscura y húmeda a una temperatura que ronda los 8-10 grados. Si no tienes bodega climatizada, se precavido y bébelo pronto.

El vino espumoso almacenado en botellas de vidrio transparente es más sensible a la luz, así que almacénalo en un lugar oscuro. Si viene en una caja, bolsa o envoltorio de celofán, mantenlo cubierto hasta que lo sirvas.

Tipo de copa



Las burbujas de los espumosos se mantienen durante mayor tiempo en copas alargadas, pero no escojas una demasiado estrecha en la que no puedas introducir tu nariz para apreciar el aroma.

Las copas tradicionales para servir el vino espumoso (anchas y bajas) son peores, ya que el aroma y las burbujas se evaporan más rápido debido a la extensa superficie.

Servir adecuadamente

Cata primero el vino y comprueba que los aromas y sabores son correctos. Luego sirve media copa a cada invitado, rellenando la copa después de que haya bajado la espuma. Puedes inclinar la copa para minimizar la formación de espuma.