vinetur

Cómo reconocer a un buen espumoso, por sus burbujas

Claves para identificar la calidad de un vino por su espuma y burbujas

jueves 20 de abril de 2017



Los vinos con burbujas se denominan comúnmente vinos espumosos en España o vinos espumantes en Latinoamérica. Existen muchas variedades de vinos espumosos, aunque tres son las marcas más populares: El Champagne, Cava y Prosecco. Estos vinos con Denominación de Origen se elaboran en Francia, España e Italia,

respectivamente existen muchos más vinos espumosos, con o sin denominación de origen, a saber: Lambrusco, Sekt, Cremant, Aguja,...

Las burbujas de los vinos se produce por la liberación de gas carbónico (dióxido de carbono o, si se prefiere, anhídrido carbónico). Nombres, todos ellos, con los que se conoce al gas cuya fórmula química es CO_2, el cual está presente de forma natural en la atmosfera y es necesario para la vida. De hecho, el crecimiento de la vid también depende de él. Se va fijando en las hojas para que durante la fotosíntesis se combine con agua y se formen los azúcares, precursores de ácidos y compuestos que otorgan sabor, olor y color al vino.

Sin embargo, el CO_2 que nos concierne hoy es el de los vinos, y que desde **BOCOPA**, bodega con más de 30 años de experiencia y tradición artesanal, se han encargado de explicarnos para descubrir que hay detrás de los vinos espumosos y por qué tanto nos fascinan sus burbujas.



El carbónico se desprende en cantidades sustanciales durante la fermentación por acción metabólica de las levaduras, siendo responsable de la efervescencia en vinos espumosos.

En una primera fase de la fermentación, en presencia de abundante oxígeno, las levaduras metabolizan azúcares y almidón transformándolos en agua y CO2. Conforme crece el carbónico, desciende el nivel de oxígeno y es cuando se forma alcohol. La continua emanación de gas desplaza al oxígeno y en elevadas concentraciones empieza a ser tóxico, e incluso letal. Por este motivo las bodegas deben ser responsables y cuidadosas durante las fermentaciones, tomando las medidas de seguridad necesarias y no permitir el acceso a nadie ajeno al negocio. Cabe destacar que el CO2 es inodoro, es decir no huele ni se percibe en el aire, y provoca en un primer momento la perdida de conocimiento.

Por lo general, en los vinos tranquilos (aquellos que no tienen burbujas), la cantidad de carbónico que queda en ellos es mínima, aunque puede ser perceptible en boca en algunos tintos y blancos jóvenes tras el descorche. A estas pequeñísimas burbujas, producidas por una mínima presencia de carbónico, se las denomina "aguja".



En algunos blancos, sobre todo los jóvenes, se puede buscar la presencia de esta aguja para aportar frescor y vivacidad.

Ya en vinos espumosos propiamente dichos, la presencia de burbujas se suele conseguir tras provocar una segunda fermentación en botella. Decimos suele, porque también es posible elaborar vinos espumosos por otros métodos, como la inyección de gas carbónico de manera artificial, de igual manera que se realiza en los refrescos.

El gas carbónico que contienen los vinos espumosos, pueden estar bajo tres formas: Carbónico libre o no disuelto, que es el que no está en el líquido y ocupa el espacio vacío de la botella, el carbónico disuelto o retenido en el vino, el cual se desprende lentamente a lo largo del tiempo y que produce desprendimiento gaseoso o burbujas cuando se vierte en copa. Y por último el carbónico combinado, que es imperceptible y se encuentra en pequeñas proporciones y químicamente combinado con determinados compuestos del vino.

Las burbujas y la espuma se producen al mismo tiempo, siendo el segundo consecuencia del primero. La forma de la copa y la temperatura de servicio, juegan un papel importante en el desarrollo de estos fenómenos.

La estructura o textura de la espuma, así como la finura de las burbujas, dependen de muchos factores, como son los distintos métodos de elaboración, la calidad del vino base, las condiciones de servicio, etc. Pero los procesos de refermentación lentos y a bajas temperaturas (2 a 3 meses a 10° a 12° C) seguidos de un largo período de estancia del vino sobre las levaduras, pueden contribuir a mejorar estos caracteres.

Las burbujas deben ser pequeñas y lentas

Las burbujas de pequeño tamaño y de ascenso lento son consideradas como de calidad, mientras que deben ser rechazadas las de gran diámetro y rápida velocidad de subida. Su color depende del vino que las contiene, pudiendo ser desde incoloras a brillantes para los blancos, llegando a rosadas o violáceas para los tintos o rosados.



El desprendimiento de burbujas se produce desde las paredes de la copa o, menos frecuente, en el seno del vino, a partir de pequeñísimas partículas donde se rompe la tensión superficial del vino, en un proceso llamado de "nucleación" de la burbuja. Estas ascienden una detrás de otra hacia la superficie del vino, formando hileras o "rosarios" y aumentando ligeramente de tamaño a medida que suben. La calidad aquí se encuentra en la abundancia de rosarios, en la finura de los mismos y por fin en su persistencia, es decir los mejores vinos contienen muchas hileras, finas y duraderas en el tiempo, mientras que los vinos de peor calidad contendrán pocas hileras, que duran poco o se rompen con facilidad y, como hemos dicho, de burbujas grandes.

La espuma que se forma en la superficie del vino, es consecuencia de este desprendimiento gaseoso, variando notablemente de un vino a otro. La espuma es un factor organoléptico muy buscado y difícil de conseguir por los elaboradores. Parece ser que la espuma depende sobre todo de la cantidad de ciertos compuestos que tiene el vino con naturaleza tensioactiva, especialmente compuestos nitrogenados, pectinas. etc. que bien proceden del vino base o también de las levaduras de la segunda fermentación.

La calidad de un espumoso por su espuma

La superficie cubierta por la espuma también nos indicará la calidad del vino. Así, un vino con la totalidad o más de la mitad de su superficie cubierta de espuma es síntoma de un excelente espumoso. Si la espuma cubre entre un cuarto y la mitad de su superficie, el vino se considera también de buena calidad. El vino pierde calidad aunque se considera aceptable cuando la espuma representa menos de un cuarto de su superficie de espuma o esta se concentra en el borde a modo de "corona". En todo caso, es inaceptable un vino espumoso y debe ser rechazado sin presencia de espuma en su superficie.



En cuanto al aspecto y color de la espuma superficial, cuando forma dibujos en forma de encajes, siendo además fina, apretada, de aspecto cremoso y de color blanco, la espuma muestra sus mejores atributos.

Por último, la persistencia de la espuma, es decir su duración antes de dispersarse, nos indicará que un vino es de buena calidad si es elevada, esto es, cuantos más minutos tarde en diluirse. Los expertos sumilleres consideran que en los mejores espumosos la

espuma tardar en desaparecer más de diez minutos. En espumosos de excelente calidad la espuma puede tardar varias decenas de minutos en desaparecer. En todo caso, resultan inaceptables y de mala calidad aquellos vinos espumosos cuya espuma desaparece completamente en pocos segundos tras ser servidos.