vinetur

Si me muriese hoy, bebería un espumoso ancestral

Cava, Champagne,... pero pocos conocen la existencia de otro método magnífico de elaborar grandes vinos espumosos de mucha calidad, conocido como método ancestral

miércoles 13 de diciembre de 2017

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



Si uno piensa en ir a comprar burbujas, vinos espumosos, la primera opción que aparece en la mente es Champagne, quizás Cava, o quizás Prosseco, pero no todos los aficionados al vino conocen la existencia de otro método magnífico de elaborar grandes vinos espumosos y de mucha calidad, conocido como método 'ancestral'.

En el siglo XVI se empezó a generalizar el vidrio para embotellar vinos, y fue cuando el método ancestral se descubrió seguramente por azar.

El método ancestral consiste en embotellar el vino a media fermentación y dejar que ésta termine en botella. También otra diferencia fundamental entre el sistema ancestral y el método tradicional es el número de fermentaciones.

Os dejaré cinco espumosos de la zona de Cataluña, elaborados con este método ya que el mercado del vino está cambiando, y por lo que veo, ahora está de moda y al mismo tiempo su escasísimo impacto sobre los aromas y el sabor final del vino, lo hace muy buscado.



1. Finca Viladellops, Xarel-lo Vermell (Rojo) 2016 Ancestral

Vino espumoso de método ancestral, color ligeramente rosado monovarietal de Xarel·lo vermell. Fermentado en depósito de acero inoxidable, junto a una crianza con las madres en la botella durante 24 meses. Es un vino perfecto para alegrar los corazones de los que se atreven a buscar armonías nuevas de recetas y vinos. Interesante ver que Marcelo DesValls escribe en cada una de sus etiquetas la fecha de degüelle y también la cantidad de sulfuros que contiene cada botella, así dar al consumidor final la máxima confianza y la información más precisa por ser el más transparente posible. Atreve a probarlo y veras que tienes delante un espumoso alegre, goloso, frutal, que enseguida te enamora.

Precio: 18,00 €



2. Loxarel A pèl

Loxarel Ancestral A Pel, es un vino espumoso elaborado con Xarel·lo 100% de viñedos propios. Una vez terminada la vendimiada manual y decepcionada la uva en la bodega inicia la fermentación con levaduras salvajes en ánforas de barro de 1000 litros de capacidad con las pieles, terminándola luego en la botella. No hay adición de azúcares ni levaduras. Se comercializa con corcho y tapón corona, al puro estilo ancestral.

Un vino que es sedoso, amplio y equilibrado. Muy complejo aromáticamente, destacan los aromas a fruta blanca madura, flores blancas y ligeros cítricos. Un elegante toque salino lo hace largo y persistente. Una alegria para hacer vibrar el paladar.

Precio: 13,00 €



3. Partida Creus Ancestral Garrut 2015

Un espumoso natural de la variedad Garrut, como se llama la variedad Monastrell en la zona de Cataluña, elaborado por Antonella Gerosa y Massimo Marchiori a Sierra de Bonastre, provincial de Tarragona en la Bodega Partida Creus. Este espumoso, es muy singular. Tiene 10 meses de crianza mínima en botella antes del degüelle. Muy fino con burbujas ligeras y mucha fruta roja. Remarcar que tiene una buena acidez, es un espumoso que da mucho juego. Ideal para acompañar con embutidos ibéricos y platos ahumados.

Precio: 18,70 €



4. Taika, Castell D'Encus

El Taika es una de las últimas creaciones de Raúl Bobet en su retiro espiritual de Castillo de Encús. Allí combina la meditación personal con la viticultura y recupera técnicas históricas como el uso de lagares picados en roca, un procedimiento que los monjes del monasterio de Encús ya utilizaron en el siglo XII para la crianza de algunos de sus vinos. Con Taika pretende recuperar otra antigua tradición, la elaboración de espumosos ancestrales.

Un poco más de 600 botellas de este extraordinario vino espumoso ven la luz después de 27 meses de crianza, elaborado con Sauvignon Blanc y Sémillon. Persistente, amplio e intenso, seguirá creciendo en botella.

Precio: 39,95 €



5. METAMORPHIKA Garnacha tinta, Costador Wines 2015

Espumoso ancestral procedente de viñedos de garnacha tinta, zona Conca de Barbara, viñedos de un terruño de pizarra llamado "licorella" a 800-900 metros de altitud. Tiene una crianza de 18 meses con las lías. Cuando la fermentación está ocurriendo, embotellan el vino antes de que termine la fermentación. Por lo tanto, las burbujas naturales provienen del proceso natural sin azúcares añadidos y sin una segunda fermentación. El vino final es un verdadero zumo de uva, auténtico y con aromas naturales. Este vino es muy versátil, me pirra. Marida con estofados, caza, carne roja, postres variados como el chocolate negro.