vinetur

7 errores que probablemente cometas al (no) beber espumosos

La razón del escaso consumo de cavas y champanes se debe a que no se sirven y beben correctamente

miércoles 28 de febrero de 2018

ESCRITO POR VICENTE VIDA LANZAS



Los champanes, cavas y los espumosos en general, están entre los vinos más divertidos y versátiles.

Por otra parte, puedes encontrar espumosos disfrutables en un rango de precios súper amplio, accesibles a cualquier bolsillo, con niveles de calidad más que aceptable.

Y sin embargo, ¿recuerdas la última vez que tomaste un vino espumoso?

Probablemente no hará mucho, porque las fiestas de Navidad están cercanas. Sin embargo, si te preguntaras cuándo fue la vez anterior, seguro que te estaría poniendo en un problema. ¿A que no te acuerdas?

En cierto modo, la razón del escaso consumo de cavas y champanes se debe a que no se sirven y beben correctamente. También, por lo desconocido y encasillado de estos vinos.

Ten en cuenta que como vinos que son, los buenos tienen la característica común a los vinos de calidad.

Se trata de vinos, un poco especiales, pero vinos al fin y al cabo.

Si me dedicas dos o tres minutos, estoy convencido de que en parte tu visión con respecto a los espumosos cambiará. También es posible que aprendas dos o tres cosillas para disfrutarlos mejor.

¿Me acompañas?

1. LIMITARLOS A CELEBRACIONES

En parte lo escaso del consumo de vinos espumosos se debe a lo encasillados que están, especialmente en España, aunque estoy convencido de que habrá muchos países con estadísticas similares.



Una botella de cava se descorcha en las celebraciones de Navidad y muy rara vez cuando hay alguna celebración muy especial. La mayoría de edad de un hijo, la finalización de una carrera universitaria y eventos como ese, son habituales para dejar salir unas burbujas.

¿Recuerdas la última vez? Seguro que fue una ocasión alegre y divertida.

Estos vinos tienen un algo especial, una chispa que hace que en cuanto se oye el pop que suena al descorchar, se desplieguen sonrisas. Las burbujas en la boca hacen que se levanten los ánimos.

Y yo te pregunto, ¿por qué limitarlos a eventos tan puntuales?

Estos vinos pueden transformar cualquier situación en algo especial. ¿Por qué no usarlos?

Igual me dices que los espumosos sólo van bien con los postres. Por favor, sigue leyendo.

2. MARIDARLOS MAL

Uno de los problemas que tienen estos vinos es que normalmente se desconoce la inmensa posibilidad de combinaciones con comidas diferentes que tienen.

En España, se solía descorchar una botella de espumoso de no muy buena calidad, normalmente semiseco, para acompañar los postres y brindar tras las campanadas de año nuevo.

Eso ha creado el convencimiento generalizado de que los espumosos sólo son para acompañar los postres.

Nada más lejos de la realidad. Los cavas y champanes que más se beben, brut nature y extra brut, con muy poco azúcar residual y una acidez importante, no combinan de ninguna de las maneras con comidas dulces. Es más, sólo de pensarlo se me cierran los ojos.



En Cataluña, la tierra de los mejores cavas, aunque ya se están haciendo cavas de buena calidad en Requena, estos vinos se combinan con un sinfín de platos.

Un buen arroz en paella o a banda, por ejemplo, un guiso marinero, incluso las carnes blancas son ideales para acompañarlos con un cava seco, ya sea blanco o rosado. Por no hablar de los aperitivos, que en Francia casi exclusivamente se acompañan con cremants o champanes.

Algunos de mis mejores recuerdos gastronómicos están unidos a este tipo de vinos. ¡No te limites!

3. BEBERLOS DEMASIADO FRÍOS

Los espumosos son vinos y como tales para disfrutarlos hay que apreciar sus aromas tanto en la nariz como en la boca. Para eso no pueden estar muy fríos. Déjame que me explique.

Los aromas del vino los aprecias, porque las sustancias volátiles que tienen se evaporan con la temperatura. Si están demasiado fríos nos parecerán vinos planos y sin personalidad.

¿Cuándo interesa que un vino esté muy frío? Cuando no queremos que se aprecien sus aromas, porque es mejor esconderlos.

Sin embargo, si el cava que bebemos es de calidad hay que dejar que se exprese. Llevarse a la nariz un buen espumoso es para cerrar los ojos y dejar que te transporte.

En la boca, un espumoso a su temperatura correcta de servicio, nos impresionará con sus aromas a manzana, crema, repostería y frutos secos. No hace falta que identifiques todos, simplemente siente su sabor con un mínimo de atención y alucinarás.

Entre siete grados, para los más sencillos y doce grados para los champanes y cavas más exclusivos son temperaturas a las que estos vinos te sorprenderán.

4. ELEGIRLOS MAL

Otro problema de estos vinos es pensar que todos son iguales. No puedo resistirme a hablar de uno de ellos que tristemente está muy de moda en España, el lambrusco.

Los lambruscos, normalmente rosados que veo beber en muchos restaurantes son unos vinos, como norma general, de una calidad baja a muy baja.

Algo de fruta insuflada con levaduras industriales y una acidez desmarcada son las escasas características normales de estos vinos. Vamos, como un refresco de lata con burbujas.

Estos vinos tienen un precio habitual en distribución de menos de un euro. La próxima vez que vayas a un restaurante, mira el precio de un lambrusco en la carta y calcula el margen de beneficio. ¡Alucinarás!

¿Por qué se beben tanto?, te preguntarás. Yo tampoco le encuentro explicación.

5. CONSERVARLOS EN MALAS CONDICIONES UNA VEZ ABIERTOS

Otro de los problemas con estos vinos es que cuesta trabajo abrir una botella porque se estropea con facilidad, una vez abierto.

Es cierto que si la botella se deja abierta, incluso conservándola en el frigorífico, el vino pierde el gas. Esto hace que se quede sin ninguna gracia y no merezca la pena beberlo.

Los aparatos que hacen vacío en la botella tampoco sirven, ya que al extraer el aire del interior sacamos también el carbónico disuelto y de la misma manera desgraciamos el vino.

¿No hay solución?

¡Claro que la hay! Unos tapones especiales, normalmente de acero con dos alas que se fijan en la parte inferior del labio de la botella, que impiden la salida del gas.

Yo he hecho pruebas con un cava normalito, todo hay que decirlo y hasta cuatro días después, guardándolo en la parte baja del frigorífico, de pie, el vino estaba fenomenal.

¡Una excusa menos para no disfrutar estos vinos increíbles!

6. CONOCERLOS POCO

Otro de los problemas de estos vinos es lo desconocidos que son y lo poco que se sabe de la diversidad de estilos y calidades que tenemos disponibles.

Vamos a ponerle solución en un momento.



Hay muchos espumosos que se elaboran dejando algo de azúcar residual, para hacerlos más fáciles de beber. Una de las razones, también, es que en el Reino Unido este tipo de vinos afrutados y algo dulces se venden muy bien.

Para saber la cantidad de azúcar máximo que puede tener un espumoso sólo hay que ver la etiqueta. En Francia y España la clasificación es idéntica.

- Brut Nature o Brut Zéro (menos de 3 g. de azúcar por litro)
- Extra Brut (menos de 6 g de azúcar por litro)
- Brut (menos de 15 gramos de azúcar por litro)
- Extra Seco (12 a 20 gramos de azúcar por litro)
- Sec0 (17 a 35 gramos de azúcar por litro)
- Demi-Sec o Semi-Seco(33 a 50 g de azúcar por litro)
- Doux o Dulce (más de 50 g de azúcar por litro)

En Italia los espumosos se elaboran con algo más de azúcar residual. La clasificación es:

- Brut. Menos de 12 g/l.
- Extra Seco. Entre 12 y 17 g/l.
- Seco. Entre 17 y 32 g/l.
- Semiseco. Entre 32 y 50 g/l.

En general, aún a riesgo de generalizar, los espumosos italianos tienen más azúcar y un perfil más comercial.

En todos los estilos puedes encontrar vinos de calidad y a tu gusto.

¿Sabes que, por ejemplo, un cava brut o extra seco es ideal para tomar con comida picante? Suaviza rápidamente el ardor de la boca y te prepara para seguir disfrutando.

7. BEBERLOS EN COPAS POCO ADECUADAS

Cuando yo era chaval los espumosos se bebían en unas copas bajas horrorosas, para las que según cuentan tomaron como modelo el pecho de no sé qué actriz. La superficie de vino en contacto con el aire era mucha, se perdían aromas y el vino quedaba plano y sin posibilidad de disfrute.

Si tienes alguna de esas copas en casa, regálalas a un museo o tíralas, pero no las uses para beber espumosos, por favor.

De ahí pasamos a las que hoy más se ven, las que se llaman de tipo flauta. Visualmente están muy bien, ya que se ve el rosario de burbujas estupendamente. La estrechez de la boca hace que el gas fluya sin perderse con rapidez.



Sin embargo, para mi gusto, tienen un problema, es muy difícil percibir los aromas en ellas, con lo que te pierdes la mitad de la experiencia.

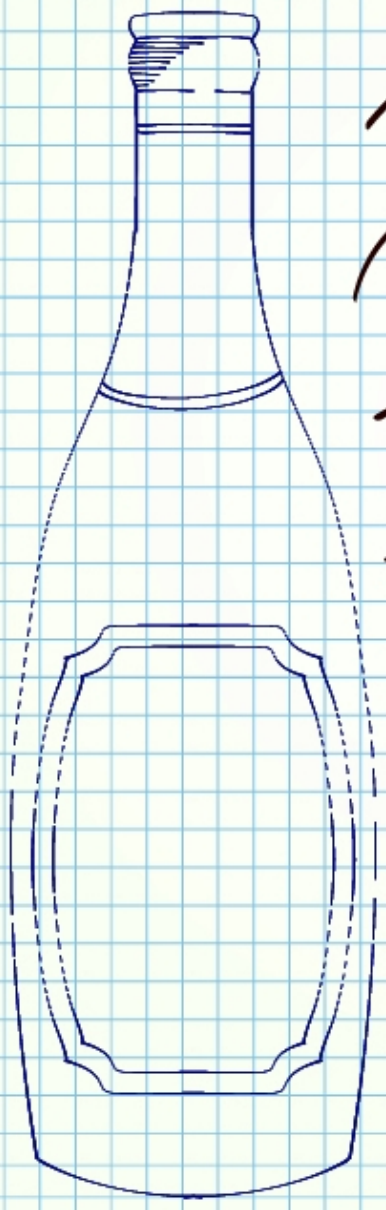
Las que yo uso siempre y recomiendo con este tipo de vinos es una copa normal de vino blanco, en la que quepa incluso mi nariz.

Oler un buen espumoso es una muy buena experiencia. ¡Prueba!

Espero que después de leer estas notas, tu visión de los espumosos haya cambiado un poco y te animes a disfrutarlos con más asiduidad.

Para saber si el que bebes es bueno, no tienes más que comprobar si tiene la característica común a los vinos de calidad. Sabes cuál es, ¿verdad?

7 errores que probablemente cometes al (no) beber espumosos



1. Limitarlos a celebraciones
2. Maridarlos mal
3. Beberlos demasiado fríos
4. Elegirlos mal
5. Conservarlos en malas condiciones una vez abiertos
6. Conocerlos poco
7. Beberlos en copas poco adecuadas

Autor: Vicente Vida Lanzas

Elaborado por: Vinetur