vinetur

Vinos Espumosos y Gasificados Parte I

domingo 27 de octubre de 2013

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

por ***Jesús García Gallego***

Son todos aquellos que contienen en disolución ciertas cantidades más o menos importantes de anhídrido carbónico, que se mantiene herméticamente dentro de las botellas a presiones variables.

Vinos gasificados

Para la Unión Europea un Vino Gasificado es aquel que contiene anhídrido carbónico de procedencia ajena al vino (exógeno), aunque puede contener además parte de gas carbónico natural (endógeno) procedente de fermentación.

En España, **Vino Gasificado**, es al que se le añade carbónico, independientemente que el vino contuviese parte de carbónico de origen natural. En este vino no se limita la presión, excepto cuando se envasa en botella de forma champanesa, entonces su presión mínima será de 4 atmósferas a una temperatura de20º C.

Su elaboración es una forma simplificada del sistema “Granvás”, que explicaremos más adelante, donde la fase de segunda fermentación natural se sustituye por la adicción de CO2.

Generalmente, los Vinos Gasificados se elaboran añadiendo anhídrido carbónico a un vino base. En el momento del llenado del depósito de presión se realiza la adición de jarabe azucarado hasta la concentración deseada y a continuación se introduce en un aparato saturador donde a baja temperatura (0º a 5ºC), para favorecer la disolución, se inyecta una cantidad determinada de gas, operación que se tiene que realizar lentamente para que se integre bien en el vino.

Trascurridas unas horas desde la gasificación, se procede al transvase del vino, filtración o estabilización térmica y embotellado en botellas en botellas de cristal resistentes a la presión, que se cierran herméticamente con tapones especiales.

Desde el punto de vista organoléptico, no se parecen a los espumosos naturales.. La única similitud con el vino espumoso natural es la presencia de carbónico. El tamaño de la burbuja es mayor y su persistencia en copa menor, porque el gas está peor integrado en el vino.

Vinos de aguja

Son aquellos que elaborados con determinadas uvas y con métodos especiales, mantienen al ser embotellados parte del anhídrido carbónico de la fermentación de sus azúcares propios o añadidos. Este gas, al abrir la botella, se desprende lentamente en burbujas, sin llegar a formar espuma.

Los vinos de aguja, contendrán una presión máxima en gas carbónico de 3 atm. a 20º C, llamándose «**natural**» cuando todo el gas procede de azúcares propios de la uva.

Estos vinos, que suelen conservarse en botellas ligeramente alargadas, más finas que las champanesas, están considerados como productos intermedios entre los tranquilos y los espumosos, ya que se pueden parecer a uno o a otro tipo, según sea el método de elaboración utilizado. No obstante, poseen caracteres organolépticos propios que los hacen ser distintos a otros vinos.

Elaboración de los Vinos de Aguja:

1. Vino de aguja natural.

Es el más típico, consiste en conservar hasta el embotellado el gas carbónico natural procedente de la fermentación alcohólica del mosto disuelto en el vino nuevo. A veces, se fomenta la producción de carbónico durante la fase de conservación del vino en depósitos, para que compense la pérdida de éste, por ejemplo, los vinos Toscanos (Italia) elaborados por el método **«governo»,** en el que al vino nuevo se le añade un 10 % de mosto o vendimia rica en azúcar (por pasificación durante una semana de racimos de uva). De esta forma, se produce una fermentación lenta de estos azúcares, que comunican al vino una **«aguja»** característica.

En España, se utiliza un método similar en la zona de **La Bañeza y Valdevimbre Los Oteros**, en León; donde también se consigue mantener el carbónico natural añadiendo al vino nuevo racimos de uva madura, manteniéndose así una fermentación lenta durante el período de conservación del vino. El resultado son vinos ligeramente ácidos, de una graduación media de 12 % vol. y una tendencia muy acentuada a conservar el carbónico que se desprende de la fermentación alcohólica y maloláctica, la que dio nombre a la aguja en el vino.

Esta técnica se denomina “**madreo**” y la uva utilizada en esta zona es la **Prieto Picudo**, se descuba muy tarde y se prensan los orujos, de los que obtiene un vino sin

Vinos de espumosos

– Para la C. E.E.

«Es el producto obtenido mediante primera o segunda fermentación alcohólica del mosto de uva o de vino, caracterizado al descorchar el envase por un desprendimiento de anhídrido carbónico procedente exclusivamente de la fermentación y que revela, conservado a una temperatura de 20 º C en envases cerrados, una sobrepresión del anhídrido carbónico en solución, igual o superior a 3 bar».

– La reglamentación española, más restrictiva, los define de la siguiente forma:

«Vinos procedentes de uvas de variedades adecuadas, que contienen como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella, y escanciado el vino, forma espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas. El gas carbónico procederá de una segunda fermentación, realizada en envases herméticamente cerrados y de azúcares naturales del vino base o añadidos. El producto terminado tendrá una presión mínima de 4 atmósferas a 20º C».

Generalmente, los vinos espumosos se elaboran partiendo de una "**mezcla"** o ***Vino de Tiraje***, compuesto por un **vino base** tranquilo, cierta cantidad de azúcares (20 a 24 gr/l) y unas levaduras especificas, capaces de realizar la fermentación en condiciones especiales y difíciles.

A continuación, el vino es introducido en recipientes herméticos que pueden ser depósitos o botellas, en una operación llamada «**tiraje**». Por ello, en una primera fase, el vino refermenta hasta consumir los azúcares y alcanzar la presión prevista de 5 o 6 atmósferas y, en una segunda etapa, de mayor o menor duración, las levaduras decantan al fondo del envase. Así tiene lugar una **«crianza sobre levaduras»**, y que da al vino sus características organolépticas especiales.

Posteriormente, se eliminan los sedimentos o lías, por decantación o filtración, según los casos.

Para finalizar, se le puede añadir un jarabe azucarado o **«licor de expedición»,** según se desee obtener para su consumo un producto más o menos dulce.

Menciones en diferentes idiomas:

Diferentes elaboraciones de vinos espumosos

Cava y Espumoso Método Tradicional. (Los explicaremos detalladamente más adelante)

La diferencia entre ambos radica exclusivamente en la localización geográfica de su producción, pues en ambos casos se utiliza **«método clásico, tradicional o Champenoise»**, pero el Cava está acogido a una Denominación de Origen. Los vinos no incluidos en esta Denominación podrán no obstante, acogerse a la D.O. de la zona a la que pertenezcan, en los casos en los que el reglamento de ésta lo permita.

El Granvás, **Charmant** o **fermentación en grandes depósitos**.

Espumoso de Grandes Envases o método tanque. (En estados Unidos aparece en la etiqueta las palabras «**bulk process**»), se elabora por el «método Charmant», que data de 1851, pero fue en 1907 cuando Charmat perfeccionó a fondo el sistema, convirtiéndolo en funcional y de completa utilización industrial. Consiste en hacer el tiraje en un depósito hermético de gran volumen y con cierta presión, en el que la eliminación de lías se hace por filtración.

Fases del Método Charmant

Elaboración del vino base

Los vinos utilizados serán vinos del año, jóvenes y afrutados, con un grado alcohólico entre 10 y 10,5, con poco azúcar residual y buena acidez total (6,5-7,5 g/l en ácido tartárico)

Se introduce el vino en depósitos sellados donde se mantienen entre 12 y 16 horas a 20 ºC. A continuación se pasa a otro depósito donde se le añade azúcar y levadura y se deja fermentar un mínimo de 30 días (**Charmant corto**), aunque a veces se dejan sobre lías períodos de tiempo de más de un año (**Charmant largo**)

Los depósitos son frecuentemente de acero inoxidable, hermético de presión y con acondicionamiento térmico. De capacidad variable y provistos de agitador,

Jesús García Gallego

Es escritor, experto en viticultura, enología y gastronomía.

Autor del libro "Enología, maridaje y cata de vinos"

Datos del libro

Editorial: IC EDITORIAL

Lengua: ESPAÑOL

ISBN: 9788483641507

Año edicón: 2013

"*Enología, maridaje y cata de vinos*"

Sinopsis

Conseguir en el lector unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y enología, haciendo especial hincapié en Andalucía y Málaga en concreto.

COMPRAR EL LIBRO AQUÍ