vinetur

Espumosos IV parte El Champagne II

sábado 7 de diciembre de 2013

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

por ***Jesús García Gallego***

VINOS ESPUMOSOS IV. CHAMPAGNE (segunda parte)

Después de haber estudiado detenidamente todo lo referente a elaboración, variedades, terroirs y viticultura, con esta última entrega sobre el Champagne, concluimos el espacio dedicado a estos vinos únicos. Aquí vamos a explicar los trabajos de bodega, comenzando con el fundamental del prensado y siguiendo con el "ensamblaje", clasificaciones, etiquetado y comercialización.

EL PRENSADO

Es una de las tareas más reglamentadas de todo el proceso de elaboración del champagne.

Como la mayoría de los Champanes son "**blancs de noirs**", es muy importante que el prensado se realice con cuidado para evitar colorear el mosto.

Existen cinco normas fundamentales que regulan el prensado

Prensar lo antes posible después de la vendimia, prensar uvas enteras, realizar un proceso suave y progresivo de prensado, poco rendimiento de extracción y separar los mostos de cada prensado.

La reglamentación es muy estricta y contempla un rendimiento limitado. Así de cada 150 kilos de uva de un mismo pago y de una misma variedad, sólo se pueden extraer con derecho a la denominación champán 100 litros de mosto.

La unidad tradicional de prensado se denomina **"marc"** y supone 4.000 kgs. de uva. De una "**marc**", no se pueden extraer más que 25,50 Hl. de mosto. El prensado se fracciona separando los primeros mostos extraídos, 20,50 hl. que constituyen la **"cuvée"**. Los restantes 5 hl se llaman **"taille"**.

Prensado fraccionado

Para obtener los 2.550 litros de mosto, el prensado se realiza en varias fases

1. El primer prensado está limitado a 2.050 litros. Este mosto se llama **"jus de cuvée"** (mosto de depósito). Este es el mosto que utilizan en exclusiva la mayoría de las grandes bodegas.

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

© Todos los textos redactados en este artículo son propiedad intelectual de ***Jesús García Gallego***