vinetur

El método ancestral de elaboración de espumosos

viernes 22 de julio de 2016

ESCRITO POR SOBRE VINO Y LICORES



Seguramente la denominación rural o ancestral, en los tiempos que vivimos donde lo que procede es hablar de tecnología, no sé qué punto cero, y un montón más de palabras inglesas que quedan muy bien, puede parecer una vista atrás, a algo superado o en el mejor de los casos, a una recuperación del vintage que cuando se pronuncia así ya es algo más aceptado.

¿Qué es el método ancestral?

¿A que nos queremos referir con el adjetivo ancestral? De entrada a la definición de un vino espumoso que, como suele ser habitual se descubrió por error en 1513 en los conventos benedictinos de la zona francesa de Limoux. Por tanto, ante el primer espumoso que se conoce, anterior a los elaborados por el método tradicional o champenoise que personalizan los productos más reconocidos como el Cava o el Champagne, a los que debemos su existencia al monje Dom Pierre Perignon, también de la misma Orden casualmente, pero en este caso de la diócesis de Reims, y ni más ni menos que en 1670.

Diferencias entre el método ancestral y el tradicional

La diferencia entre el primer y el segundo error, si se me permite el eufemismo, radica principalmente en que mientras en el sistema ancestral (el más antiguo), el vino espumoso se elabora con una sola fermentación, en el método champenoise se realizan dos fermentaciones. Seguramente sabemos a estas alturas que el sistema llamado aquí tradicional o champenoise en la región de Champagne, se consigue finalizando un vino base (vino tranquilo), al que posteriormente se le añade el llamado licor de tiraje consistente en azúcar y levaduras básicamente y se embotella para provocarle una segunda fermentación dentro de la botella que necesariamente ha de ser la misma botella que se expide y que llega al consumidor.



Veamos en que consiste este llamado sistema ancestral o rural

Este fue, probablemente, el primer método desarrollado para la elaboración de vinos espumosos. Empieza con la elaboración del vino base mediante las técnicas clásicas de elaboración de vinos tranquilos a media fermentación. En la segunda fase se transforma este vino base, que todavía contiene azúcar residual, en vino efervescente o espumoso. La fermentación secundaria o toma de espuma se produce en las botellas sin adición de azúcar (sin licor de tiraje o de expedición), y se detiene el proceso simplemente eliminando las levaduras. El sedimento es insignificante en volumen y no hay degüelle. Con este método, la acción de las levaduras nativas y de los inóculos se controla o detiene por eliminación de los nutrientes del medio, una disminución de la temperatura, filtración o adición de dióxido de azufre. Vemos así como este método, más allá de su mérito por tratarse del espumoso más antiguo conocido, supone un sistema asequible y rápido que facilita su elaboración. Lo encontramos con facilidad en las zonas francesas de Gaillac al sur de Burdeos y en Limoux, próximo a la Ciudad de

Carcasonne, en este caso elaborado con su variedad Mauzac, donde recibe el nombre de Blanquette de Limoux.



El método ancestral en España

Si bien, no hay mucha tradición en nuestro país de elaborar espumosos por este sistema, ya vemos como algunos pequeños y divertidos elaboradores del Penedés están haciendo sus pinitos con el sistema, y con resultados algo más que aceptables. Sin ir más lejos, tuvimos la posibilidad de catar hace unos días el que produce Bertha en su nueva y bonita bodega, de manos de su inquieto Josep Torres Sibill, y fue una sorpresa muy agradable. Lástima que tan solo se hayan hecho algunas botellas para satisfacer la curiosidad de algunos de los que nos gusta probarlo todo. Pero igual si los animamos, dentro de poco tenemos un Bertha Ancestral en el mercado. Si te ha gustado la publicación, te espero en www.sobrevinoylicores.es