vinetur

Hablemos de burbujas

lunes 29 de junio de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Hoy te quiero hablar de burbujas. Concretamente de las burbujas del Cava, con el objetivo de que aprendas a reconocer por la fase visual, un buen cava de uno un poco peor.



¿Cómo se forman estas burbujas?

Se producen por la liberación de CO2 o dióxido de carbono, que se desprende durante la fermentación del mosto por acción de las levaduras. En el Cava, las burbujas se consiguen después de la segunda fermentación en botella.

¿Qué características tienen estas burbujas?

No todas las burbujas de los cavas son iguales, y tampoco el mismo cava servido de manera diferente poseerá las burbujas de las mismas características. Esto depende de la calidad del vino base, de la copa, las condiciones de servicio, etc.

Vamos a comentar 4 características visibles que debes tener en cuenta en la fase visual a la hora de catar un cava:

- Tamaño de las burbujas
- Hileras
- Espuma
- Persistencia

Si las burbujas son de **tamaño** pequeño y se desplazan hacia la superficie de la copa con una velocidad lenta, son consideradas de mejor calidad. Si por el contrario, son de gran tamaño y se desplazan a mayor velocidad suele indicar que el Cava es de peor calidad.

Las burbujas formar **hileras** desde el fondo a la superficie del vino, y van aumentando ligeramente su tamaño a medida que ascienden. Esto se produce desde las paredes de la copa a partir de pequeñísimas partículas donde se rompe la tensión superficial del vino, en un proceso llamado de "nucleación" de la burbuja.

Las hileras o " rosarios" también son un indicador de la calidad del vino. Tenemos que fijarnos en la finura de los mismos, en la abundancia y en su persistencia.

Los mejores cavas tendrán muchas hileras, duraderas y finas. Por el contrario, los de menor calidad tendrán burbujas más grandes, menos hileras y se romperán con facilidad.

Otra característica a tener en cuenta es la **espuma**. Se forma en la superficie de la copa justo después de servir el vino, y es otro indicador de calidad.

Si la superficie de la copa está cubierta de espuma, es un síntoma de excelente calidad del vino espumoso. La **persistencia** , también nos indicará la calidad del Cava que estemos catando. A mayor persistencia, es decir cuanto más tiempo permanezca la espuma sin diluirse, mejor será la calidad del vino. Los expertos consideran que un buen Cava debe tener una persistencia en su espuma de más de 10 minutos.

En espumosos excelentes la espuma llega a aguantar sin diluirse varias decenas de minutos. En los de peor calidad, la espuma puede desaparecer pocos segundos tras haber servido el vino.

¿Afecta la forma de la copa?

¡Claro que sí! La temperatura y la forma de la copa tienen un papel muy importante a la hora del desarrollo de las burbujas.

Espero que este post os haya resultado interesante y que lo pongais en práctica.

Si crees que puede ser útil a más gente, no dudes en compartir!

¡Chín chín!