vinetur

Tipos de vinos con burbujas: vinos espumosos del mundo entero

martes 7 de diciembre de 2021

ESCRITO POR AARÓN GUERRA



El mundo de las pequeñas burbujas está relacionado históricamente a las celebraciones y los buenos momentos, aunque también son excelentes acompañantes de muchas comidas y aperitivos.

Hablamos del Champagne, el Cava, el Prosecco, que son los vinos espumosos más famosos y de referencia del mundo. Pero no son los únicos.

Te acercamos la amplia paleta de vinos espumosos que varían de región en región y de acuerdo a los métodos que se utilizan. Italia, Francia, España y Alemania son los mayores productores de Europa, pero fuera de sus fronteras, otros continentes tienen sus propios desarrollos de vinos burbujeantes.

Los espumosos de Europa

Francia

Champaña

Son los vinos que se producen exclusivamente en una zona definida de Champagne, Francia. Las uvas utilizadas de Champagne tienen características únicas en el mundo, resultado de una posición geográfica particular, un suelo particular y un clima particular. Los vinos se elaboran con la segunda fermentación natural en botella siguiendo una normativa específica que subyace a todas las fases de elaboración y que constituye la disciplina de la denominación del método Champenoise, también llamado Método Tradicional.

Los enólogos de Champagne son los únicos habilitados para certificar legalmente en la etiqueta el Méthode Champenoise.

Según sus contenidos de azúcares, puede ser calificado como: Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra-Sec, Sec, Demi-Sec, Doux, Non-vintage (NV), Vintage, Cuvée Prestige, Rosé, Blanc de Noirs y Blanc de Blancs.



Crémant

El Crémantes un vino espumoso menos burbujeante y más suave que se elabora con el mismo método del Champagne pero también debe reposar nueve meses sobre lías. Se producen con uvas blancas de Alsacia, Bourgogne, Limox y Valle del Loira, salvo las Muscat y Gewürztraminer, que no están permitidas.

A su efervescencia más suave que la de la Champaña le debe el nombre de Crémant, “crema”.

Saumur y Vouvray

El valle del Loira, además de Crémant se producen otras denominaciones de vinos burbujeantes como el Saumur Mousseux AOC que se realizan con Chardonnay, Chenin Blanc y Cabernet Franc. Esta última cepa, puede producir también una variante de espumante tinto. Otra variedad es el Vouvray AOC, realizados únicamente con cepa de Chenin Blanc.

España

Cava

El Cava es un vino espumoso español elaborado con Método Tradicional (Champenoise), con segunda fermentación en botella.

Aunque la sede de su denominación de orígen se ubica en Cataluña, donde “cava” quiere decir “bodega”, se trata de una D.O. de ámbito nacional, pues el cava con DOP se produce también en País Vasco, La Rioja, Extremadura, Navarra, Valencia y Aragón.

Las uvas que se utilizan son Macabeo, Xarel-lo y Parellada, tres uvas blancas que dan vinos brillantes, con notas florales. También, anque no es originaria de España, se utiliza el Chardonnay. También se utilizan uvas tintas vinificadas en blanco, como Garnacha, Monastrell, Pinot Noir y Trepat. Por sus calidades y diferentes contenidos de azúcar, las denominaciones son: Cava, Cava Reserva, Cava Gran Reserva, Cava Paraje Calificado, Brut Nature, Brut, Extra Seco, Seco, Semiseco, Dulce.

Italia

Asti

Asti o Asti Spumante es un vino espumoso de Denominazione di Origene Controllata e Garantita (DOCG), dulce o seco, que se produce en la región del Piamonte, en el norte de Italia. También en versión frizzante, llamado Moscato D’Asti. Provienen de la misma uva, la Moscato, pero difieren en estilo, dulzor y grado de alcohol. Su método de elaboración es el Asti o Diose, con acción de levaduras en frío y procesos de filtrado.

Prosecco

Prosecco es un vino blanco típico italiano. Se produce principalmente con el método Martinotti-Charmat y tiene una efervescencia típica que se diversifica en tres tipos: prosecco tranquilo, prosecco espumoso y prosecco frizzante.

Es un vino típico de la región del Véneto y Friuli Venezia Giulia con Denominazione di Origine Controllata (DOC) y los Prosecco Conegliano-Valdobbiadene tienen la calidad DOCG.

Se elabora con uvas Glera en un 85 % y el 15 % restante puede admitir otros blends blancos.

Lambrusco

Es un tinto con una amplia variedad de estilos y métodos. Puede ser elaborado con método Champenoise o Martinotti-Charmat. También puede ser reforzado artificialmente.

El vino característico reggiano y modenés procedente de la uva del mismo nombre, Lambrusco. La producción se desarrolla entre Parma y Bolonia en las provincias de Reggio Emilia, Emilia-Romagna y Lombardía. Actualmente hay ocho Denominazione di Origine Protetta (DOP). También, puede ser seco o dulce, espumoso o frizzante. Un vino muy popular que se adapta a cualquier cocina.

Alemania

Sekt o Schaumwein

Son vinos espumosos que se producen con método Charmat en Alemania, pero con vinos traídos desde Italia, Francia o España. Sin embargo, también hay un etiquetado Deutscher Sekt que indica que la producción es íntegramente alemana, con uvas del país: la Riesling.

En menor medida se utiliza el Método Champanoise y el Método de Transferencia.



Los espumosos del “Nuevo Mundo”

Australia

Los vinos espumosos australianos destacan por su gran diversidad y los excelentes climas que posee para sus vides. Fundamentalmente Chardonnay y Pinot Noire. También producen espumosos tintos donde destacan la variedad Shiraz, Cabernet-Sauvignon y Merlot.

Para la producción de grandes cantidades y de modo más económico se utiliza el método Charmat y en mucho menor medida, el Método Tradicional.

Nueva Zelanda

Con gran historia vitivinícola, menos en la zona de Auckland, todas las regiones del país cultivan vides. Las zonas de mayor concentración son Hawkes Bay, Gisborne y Marlborough, donde se utiliza el Método Tradicional para su producción.

Sudáfrica

Los productores están congregados en la Asociación de productores The Cap Classique Producers Association (CCPA), no siendo necesario pertenecer a dicha asociación para producir espumosos Cap Classique. Para ello utilizan el Método Tradicional al que dan el nombre de Método Cap Classique.

Estados Unidos

Depende del estado, se utiliza diversos métodos y no hay una unidad de criterios. Depende del productor. En la costa Este, Washington, se utiliza el Método Tradicional. En la costa Oeste, Oregon y California es donde se registra la mayor producción. La “revolución” ocurrió en 1973 cuando bodegas de Champaña y Cataluña se asentaron en el norte de California con viñedos Chardonnay y Pinot Noire.

No se puede dejar de nombrar otras zonas de producción de espumosos de calidad poco conocidas como Argentina y Chile. Y países como Uruguay y Brasil que están experimentando nuevos e incipientes desarrollos.